

Der Ballonflug

Autor(en): **Ehrismann, Albert**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **34 (1961)**

Heft 8

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-775845>

Nutzungsbedingungen

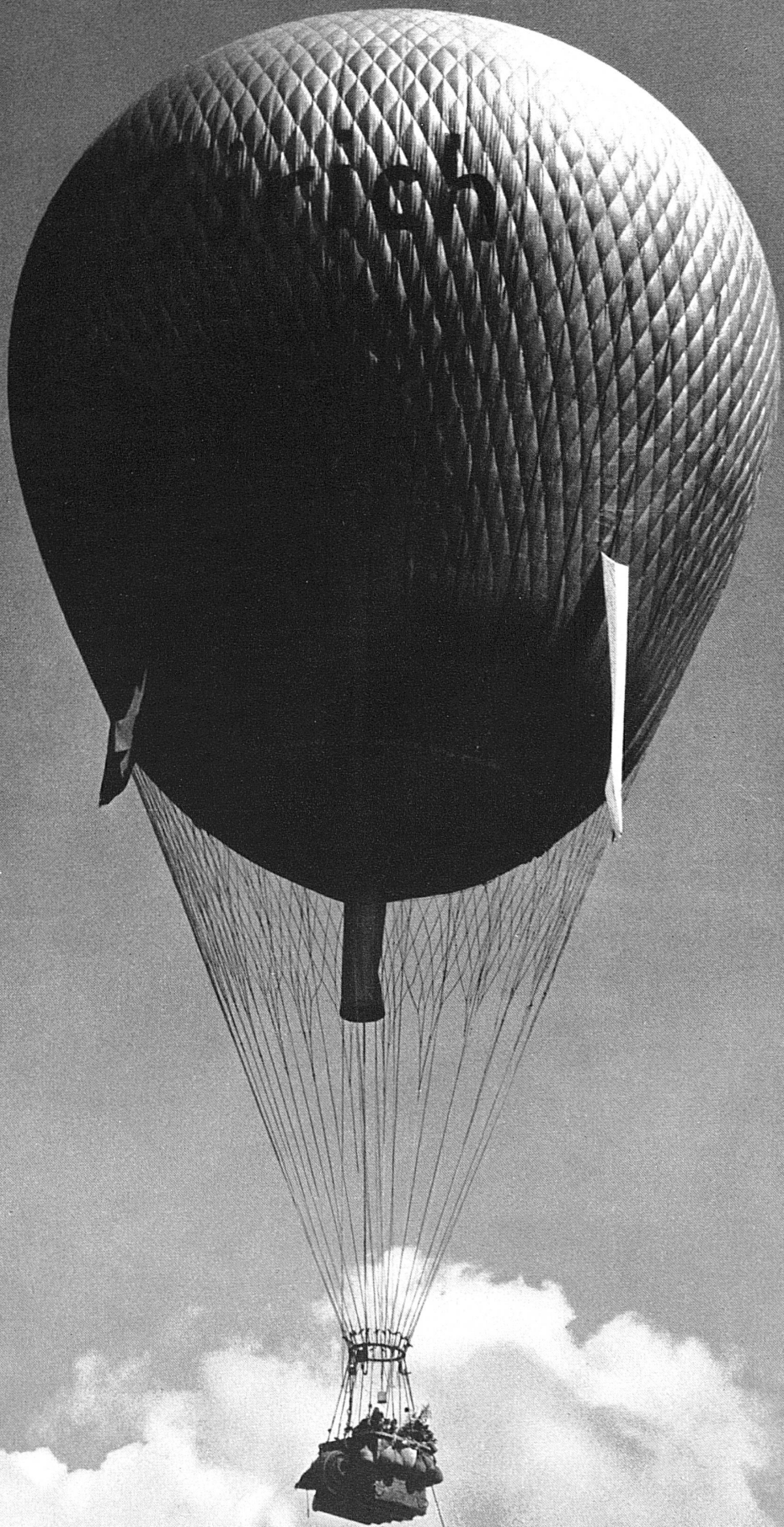
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



◀ Zur Erinnerung an die Alpentraversionierung des Ballonpioniers Eduard Spelterini vom 12. August 1910 startet wiederum in Mürren anfangs August – den Tag bestimmt die Wetterlage – ein Ballon zum Alpenflug. Unser Bild: Ballonstart in Mürren (August 1957), rechts über den Wolken der Eiger. Comet-Photo



DER BALLONFLUG

*Ein Schüffelchen, gewichtlos, Flaum und Hauch.
Ich hielt es fest – so tat's die Kinderhand –,
bedächt'ig, ernst und halb versponnen auch,
und streute wolkig trocknen Ballonsand.*

*Die Handvoll nur – wir stiegen sanft und schnell.
Fünf Menschen bob mein Körnerwurf empor.
Eisfunkelnd Säntis, Montblanc. Hundsgébell.
Dann tiefer fliegend, lautlos wie zuvor.*

*Und immer lief der runde Schatten mit.
Die Juraweiden. Jahrmarkt einer Stadt.
Emsiges Ebenbild, das näher glitt
und Korb und Kugel dennoch nie bezwungen hat.*

*Ein Leinenzug. Gefälle. Gas entweicht.
Sanken so Götter einst ins grüne Land?
Die Wieseninsel. Wald. Das Erdstück reicht.
Schlepptau! – und Rast. Hinauf! Zwei Säcke Sand.*

*Die Reuß. Und Aare. Rhein. Der Windsknecht stößt.
Kein Schlagbaum schneidet Länder jäh entzwei.
Die Erde ist von Furcht und Zwang erlöst,
als ob sie grenzenlos und Himmel sei.*

*Seitdem im Schlaf und plötzlich im Gewühl
hör' ich das Rieseln wie ein Geisterspiel,
als weißer Sand aus meinen Händen kühl,
unsäglich einsam in die Wälder fiel.*

ALBERT EHRISMANN

◀ En souvenir de la traversée des Alpes en sphérique, par le pionnier Edouard Spelterini, le 12 août 1910, un ballon sera lâché à Mürren au début d'août, pour suivre le même parcours. La situation météorologique décidera du choix de la date. Notre image: Départ d'un ballon de Mürren en août 1957; à droite, perçant les nuages, l'Eiger.

Per commemorare la prima traversata delle Alpi in aerostato, compiuta da Edoardo Spelterini il 12 agosto 1910, all'inizio del mese d'agosto – il giorno preciso dipenderà dalle condizioni atmosferiche – un pallone s'alzerà di nuovo da Mürren per un volo sopra le Alpi. Nella nostra illustrazione: partenza del pallone da Mürren in agosto 1957; a destra, fra le nuvole spunta la vetta dell'Eiger.

To commemorate the flight by Eduard Spelterini in a balloon across the Alps on 12th August 1910, balloon fans are again making a flight from Mürren early in August, the day to be determined by weather conditions. Photo shows balloon ascension in Mürren (August 1957); to right, above the clouds, the Eiger.

LES METS A L'AIGRE-DOUX

«L'harmonie est née de l'analogie des contraires»
SALOMON

C'est une chose curieuse que de voir les mets, que nous appelons «l'aigre-doux», être servis dans des régions qui ne semblent avoir entre elles aucun lien d'affinité.

Vous pouvez «faire» toute la Suisse romande. Jamais vous n'y trouverez des courgettes à l'aigre-doux. Traversez le Gothard, arrêtez-vous au Tessin, et ce plat délicieux vous sera offert avec le sourire du Midi. Retournez à l'extrême Nord de la Suisse, à Romanshorn. Là, une jolie serveuse blonde et fraîche, vous apportera... la courgette à l'aigre-doux.

L'aigre-doux était très à la mode à la fin du siècle dernier, vraisemblablement pour deux raisons: l'influence de la cuisine bourgeoise allemande sur toute la partie alémanique de la Suisse et l'arrivée massive d'ouvriers italiens occupés à la construction des voies ferrées.

De la rencontre du Nord et du Sud, il nous reste la «mostarda di frutta», fruits confits au sucre selon les méthodes traditionnelles et enfermés ensuite dans un sirop très pimenté, une des plus «combattantes» spécialités du Tessin puisqu'elle a su conquérir toute la riche Suisse allemande où cette moutarde accompagne le poisson et remplace, dans beaucoup de circonstances, les pickles et les piccallilis au goût anglais dont la saveur trop forte ne plaît pas toujours.

Peut-être, par ses contacts avec Rome, Fribourg possède sa «moutarde de la bénichon», moutarde au sucre qui a la prétention de faire oublier les repas trop copieux des fêtes patronales.

Toute personne passant par Fribourg ou Bulle devrait s'arrêter un instant chez le boulanger pour y faire l'acquisition d'un flacon de cette moutarde que l'on trouve difficilement ailleurs. Aller chez le boulanger peut paraître étrange! Pas du tout! Cet artisan confectionne les cuchôles, pains au sucre, que l'on tartine ordinairement de moutarde de la bénichon en guise de dessert digestif.

Dans le Jura bernois de langue française et un peu partout en Suisse allemande, s'est conservée la mode de mettre les prunes au vinaigre, pour remplacer, en hiver, les salades de printemps, les cornichons et les concombres. C'est principalement avec le bouilli qu'on les sert. Partout où elles sont très abondantes, Schwyz, Zoug, Bâle-Campagne, on met au vinaigre, pour le même usage que les prunes, des cerises à chair ferme pas trop mûres.

Le Valais, le Pays de Vaud, l'Argovie et la Thurgovie produisent des poires d'une exceptionnelle qualité. La meilleure, en ce qui nous concerne, est sans doute la William dont on tire également une eau-de-vie qui fait la renommée de Martigny. En conserves, elle donne de très beaux desserts. Savez-vous que, mise à l'aigre-doux, la William peut transformer d'honnêtes canapés en une petite merveille?

Tartinez, par exemple, des tranches de pain anglais rôties, garnissez-les d'une fine lamelle de saumon fumé et d'un dé de poires à l'aigre-doux. On peut faire la même opération avec des langoustes, des homards, des crabes en boîte ou avec des crevettes décortiquées. En somme, la poire remplace le cornichon et, par le jeu des contraires renforce l'arôme du poisson ou des crustacés.