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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 34 (1961)

Heft: 9

Artikel: Gastronomie

Autor: Staub, Roland

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-775860

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

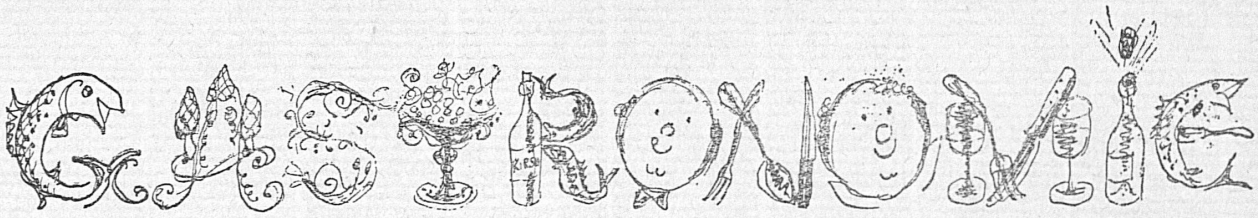
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



LES METS AU VIN ROUGE

Le 5 mai 1961, dans la cour du château de Chillon, la Noble Confrérie du Guillon, gouverneur, dignitaires et invités, assistèrent au lever des couleurs vaudoises à l'arrivée solennelle d'un tonnelet de «salvagnin» posé sur un char que tirait un cheval. Dès ce jour mémorable, le «salvagnin» devint officiellement le terme générique des vins provenant des cépages nobles de pinot ou de gamay cultivés dans le Pays de Vaud. Le goron du Valais, le gamay du Mandement et de Cortaillod, le Blauburgunder de Suisse allemande, avaient ainsi un nouveau et sympathique parent.
Nous fûmes de tout temps de grands amateurs de vin rouge. Dire «de tout temps» est peut-être exagéré. Après Grandson et Morat, les troupes victorieuses du duc de Bourgogne vidèrent incontinent assez de tonneaux pour prendre goût au breuvage divin. Les guerres d'Italie, l'occupation de la Valteline et le service mercenaire auprès du roi de France, l'influence du duc de Rohan à Coire, contribuèrent énormément au succès de ce cordial présent des terres ensoleillées.
En Suisse allemande, on continue à ajouter une cuillère à soupe de vin rouge dans l'assiette de bouillon. Et, depuis l'introduction du thé, de nombreuses personnes le coupent d'une rasade de Veltliner...

LES DISTINCTIONS

Il nous faut donner la première distinction à Neuchâtel qui offre des ragoûts de canards qui sont une des merveilles de la cuisine romande. Là, dans cette ville qui sera vraisemblablement un jour la capitale de la gastronomie suisse si elle continue ses efforts actuels dans la recherche du bon, le ragoût se sert de différentes manières selon l'imagination ou les secrets du chef.

Il faut saigner le canard et garder le sang. Découper la volaille en morceaux. Faire revenir dans une cocotte avec du beurre les morceaux farinés en ajoutant des lardons maigres et des petits oignons. Quand tout est roussi, saupoudrer d'une cuillère de farine qu'on laisse roussir, mouiller avec une bouteille de vieux Cortaillod. Sel, poivre, bouquet garni, épices. Cuire environ 45 minutes. Dégraisser la sauce, la lier au sang du canard et servir.

On ne sait trop pourquoi les cuisiniers et les maîtresses de maison de Glaris et de Coire réussissent si bien la langue de bœuf fumée. Il est possible que cela tienne autant à leur talent qu'à la qualité de l'eau. La langue est souvent mise la veille – cela dépend du degré de fumage – dans un baquet où coule toute la nuit une eau limpide. Le matin, on la place dans une grande casserole pleine d'eau froide, puis on amène à ébullition, ensuite on laisse cuire à feu doux trois à quatre heures. On la pèle et on la coupe obliquement en tranches que l'on dispose à cheval les unes sur les autres. On recouvre de sauce au Veltliner.

Rôtir dans le beurre quelques petits oignons, des grains de poivre, du serpolet et une demi-feuille de laurier; mouiller de Veltliner ou si l'on préfère un goût plus fort d'Herrschaft. Laisser cuire. (On peut aussi ajouter ce jus à une sauce brune.)

Nous n'allons pas parler ici des ragoûts et des civets tirés du gibier. Ils appartiennent à la cuisine internationale. Certes, ce sont ces préparations qui exigent les plus grandes quantités de vin rouge. Cependant, il convient tout de même de dire un mot à propos d'une spécialité valaisanne qui vaut une mention très honorable.

Couper en tout petits morceaux une épaule de jeune mouton, les recouvrir, dans une marinière de terre émaillée, d'oignons hachés, d'ail, de persil, de thym, de sel, de grains de poivre et d'une branchette de sapin. Ajouter une bouteille de goron et laisser mariner une nuit. Le lendemain, verser dans une marmite la viande et la marinade, ajouter deux pieds de mouton et si possible des tomates. Laisser mijoter trois heures. Les véritables gourmands jettent le vin de la marinade et le remplacent, avant la cuisson, avec une bouteille de Dôle. Evidemment, c'est plus que parfait, surtout lorsque le jus est savamment lié par de la crème fraîche.

Restons encore un instant au pays de la Dôle, dans ce Valais si plein de ressources gastronomiques, pour recommander un délicieux «apéritif de soutien», très facile à faire et encore plus facile à boire avec une paille. C'est tout simple. Il suffit de battre en mousse un ou deux œufs frais avec une cuillère de sucre et d'ajouter, bien sûr, un grand verre de Dôle!
Passons à Genève où, comme chacun le sait, le gamay est admirablement vinifié dans les chais de l'Association vinicole du Mandement. Le gamay se boit allégrement, mais ce n'est pas là sa seule vertu. Il se marie très bien à certains plats exquis.

On commence par faire dorer à feu vif dans un peu de beurre un oignon haché, puis on verse une bouteille de gamay genevois sur l'oignon. Attendre l'ébullition pour flamber. Ensuite on ajoute au vin, de l'ail, du poivre, du persil que l'on fait bouillir. On casse des œufs un à un dans le vin et on les retire. Dans une autre casserole, on prépare des champignons de Paris, des lardons et des petits oignons sur lesquels on verse le vin réduit. Puis on met tout ce dispositif sur les œufs qui sont accompagnés de croûtons frits et frottés à l'ail.

On croit souvent que les truites à la genevoise sont une spécialité de notre pays. C'est à la suite d'une erreur d'orthographe, commise par Carême, que «gênoise» est devenu «gènévoise», pour aboutir à «genevoise». Nous n'en parlerons donc pas. Le vin rouge cuit avec les poissons prend une couleur épiscopale, d'un fort violet assez déplaisant au regard du convive. Voilà pourquoi les matelotes, si appréciées en France où on les caramélise, ne le sont guère chez nous où la carpe et l'anguille sont du reste rares en l'absence d'étangs. On préfère la pauchouze au vin blanc qui, de Verdun sur le Doubs, s'est très bien acclimatée sur les rives du Léman.

Il arrive cependant que, pour varier les menus, on poche les truites au vin rouge. Une fois la cuisson réduite, elle est liée au beurre manié et versée sur les poissons que l'on fait glacer à feu vif. On sert avec une garniture de croûtons frits.
En parlant de matelote, il nous revient en mémoire un plat de très haute tenue, servi à Delémont, dans un restaurant situé sur un raidillon que les habitants appelaient le «Crâ».

CERVELLE DE BOEUF EN MATELOTE A LA JURASSIENNE

Faites cuire la cervelle dans du vin rouge avec de fines tranches d'oignons, brin de thym et de laurier, quelques queues de persil, sel. Passez ce liquide dans une casserole; faites bouillir vivement pour le réduire à deux verres; liez-le avec deux cuillères rases de farine maniées avec un œuf de beurre. Faites mijoter dans la sauce la cervelle taillée en escalopes et une douzaine de petits oignons, cuits à part au beurre. Pour servir, entourez de croûtons frits.

Pour terminer un repas, on peut conseiller un dessert qui sera un régal pour chacun. Malheureusement la saison des cerises est brève. Mais on peut très bien s'en sortir avec une boîte de conserve. Prendre le jus, lui ajouter le zeste d'une demi-orange, une pointe de couteau de cannelle et cuire le tout dans quatre ou cinq décis de salvagnin ou de goron. Retirer l'écorce d'orange, verser sur les cerises, laisser refroidir et mettre au frigo.

Dessin de René Creux, tiré de la revue «Le Guillon»

Pour la fin d'une soirée, on peut servir dans des flûtes à champagne ou dans de grands verres, un tiers de glace à l'orange additionné de deux tiers de Dôle très rafraîchie.
Et voici, pour terminer, une recette typiquement paysanne que nous devons à Madame Blanc de Savigny en Jorat.

Coupez un lapin par membres. Faites un petit roux avec une cuillère de farine et un morceau de beurre; mettez-y les membres du lapin avec le foie. Mouillez avec du bon vin rouge, un gamay de préférence, un peu d'eau et du bouillon, ajoutez un bouquet de persil, ciboules, ail, deux clous de girofle, serpolet, basilic, sel, gros poivre. Faites cuire à petit feu. Une demi-heure après, vous y mettrez une douzaine de petits oignons blanchis. Avant de servir, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce et ajoutez une cuillère de câpres, un anchois haché. Présentez avec des croûtons passés au beurre. Arrosez le tout avec la sauce...

Roland Staub

Veranstaltungen der kommenden Wochen

Manifestations des semaines prochaines

Manifestazioni delle prossime settimane

In die Liste der Veranstaltungen werden aus Raummangel nur Anlässe aufgenommen, die über den Rahmen einer rein lokalen Veranstaltung hinausgehen.

Änderungen vorbehalten
Es wird keine Verantwortung übernommen

La liste des manifestations ne contient, faute de place, que celles qui dépassent le cadre des manifestations purement locales.

Changements réservés
Ces renseignements sont donnés sans engagement

Aarau

September: Bis 9. Kunsthaus: Otto Meyer-Amden und Heinrich Müller (Plastik/Graphik).
16.Sept./15.Okt. Kunsthaus: Eduard Spörri zum 60.Geburtstag, Eugen-Maurer-Gedenkausstellung, GSMBA, Sektion Aargau – Jahresausstellung.
24. Internationale Pferderennen.
Oktober: 1. Internationale Pferderennen.

Adelboden

September: Geführte Bergtouren.
6./10. Tennis: Clubturnier.
10./11. Gästebergtour.

Arbon

September: 9. Rad: Europa-Kriterium für Amateure.

Ascona

Sept./17.Okt. 16.Musikwochen Ascona. 8.Sept.: Symphoniekonzert des Orchesters RSI. Leitung: Paul Klecki. Solist: Wilhelm Kempff, Klavier. 15.Sept.: Klavierabend Géza Anda. 22.Sept.: Symphoniekonzert des Orchesters RSI. Leitung: Carl Schuricht. Solist: Nathan Milstein, Violine. 29.Sept: Londoner Kammermusiker. 6.Okt.: «I Musici di Roma». 17.Okt.: Großes Symphonieorchester Prag. Leitung: Vaclav Smetacek. Solist: Stanislav Knor, Klavier.
September: 8./10. Gäste-Tennisturnier.
11., 18., 24./28. Golf: Linoleum Giubiasco Challenge Cup, Hotelier Ascona-Brissago-Challenge, Jezler Challenge Cup.
Oktober: 1./2., 4., 7., 9. Golf: Hotel Ascona Challenge Plate, Pancaldi Silver Spoon, Hotel Sonnenhof Challenge Cup, Coppa Barbara Challenge Cup.

Avenches

Toute l'année. Musée romain.

Baden

September: Bis 24. Kurtheater: Täglich Schauspiel- und Operettenaufführungen. Ballettabende.
10. Klosterkirche Wettingen: Wettinger Kammerorchester. Solisten: Aida Stucki, Violine; Karl Grenacher, Klavier.
16. Die drei Baden Europas (Südwestfunk).
23. Oktoberfest der Stadtmusik.
30. Volksfest zur Tunneleinweihung.
Das ganze Jahr. Kursaal: Täglich Nachmittags- und Abendkonzerte. Dancing, Bälle, Boulespiel.

Bad Ragaz

Sept./Oktober. Kursaal: Täglich 3 Konzerte der Kurkapelle. Kulturelle Veranstaltungen, Unterhaltungsabende, Boulespiel. Dorfbadhalle: Dienstag, Donnerstag und Samstag Vormittagskonzerte. – Ausflugsfahrten.
September: 17. Golf: Waldorf-Kanne.
Oktober: 1. Golf: Clubmeisterschaften.

Basel

Konzerte und Theater:
Sept./Mai 1962. Stadttheater: Oper, Operette, Schauspiel, Ballett. – «Komödie»: Lustspiele, kleine Schauspiele, musikalische Komödien.
September: 26. Münster: Konzert Peter-Lukas Graf, Flöte; Willy Hardmeyer, Orgel.
30. Casino: Orchestre National de Paris. Leitung: Paul Klecki.
Ausstellungen und Messen:
Sept./29.Okt. Museum für Völkerkunde: Geldformen und Zierperlen der Naturvölker.
September: Bis 30. Kunstmuseum: Die Kunst des 14.–20.Jahrhunderts.
30.Sept./7.Okt. Mustermesse: 2.PRO AQUA, Internationale Fachmesse für Wasser- und Abwasserreinigung.
Feste und Folklore:
September: 23./24. Eidgenössisches Trachtenfest mit großen Umzügen.
Sport:
September: 9./10. Schießstand Allschwiler Weiher: Nordwestschweizerisches Feldmeisterschaftsschießen.
10. Schänzli/St.Jakob: Internationale Pferderennen.
Oktober: 1. Rad: Amateurkriterium.
Das ganze Jahr. Kunstmuseum: Gemäldesammlung 14.bis 20.Jahrhundert. Kupferstichkabinett. – Historisches Museum: u. a. Münsterschatz, gotische Bildteppiche. – Kirschgartenmuseum: Wohnkultur des 18.Jahrhunderts. – Augustinergasse: Museum für Völkerkunde und Schweizerisches Museum für Volkskunde. – Leonhardstraße 8: Musikinstrumentensammlung. – Schweizerisches Pharmazie-Historisches Museum: Apothekensammlung. – Schweizerisches Turn- und Sportmuseum: Sammlung antiker und neuzeitlicher Sportgeräte. – Stadt- und Münstermuseum (Kleines Klingenthal): Schätze vergangener Jahrhunderte. – Botanischer Garten (Gewächshäuser). – Zoologischer Garten. – Mittlere Straße 33: Skulpturhalle. – Gewerbemuseum, Kunsthalle (Wechselausstellungen). – Feuerwehrmuseum. – Rheinhafen Kleinhüningen: «Unser Weg zum Meer», Ausstellung über schweizerische Rhein- und Seeschiffahrt.

Bergün

September: 3./10. Wanderwoche.

Bern

Konzerte und Theater:
Sept./Juni 1962. Spielzeit des Stadttheaters: Oper, Operette, Schauspiel.
September. Atelier-Theater: «Der Kaiser von Amerika» von G.B.Shaw.
7. Casino: Symphoniekonzert des Bernischen Orchestervereins.