

Zeitschrift: Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero
Herausgeber: Organización de los Suizos en el extranjero
Band: 44 (2017)
Heft: 4

Rubrik: Visto : la comida al correr de los siglos

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

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

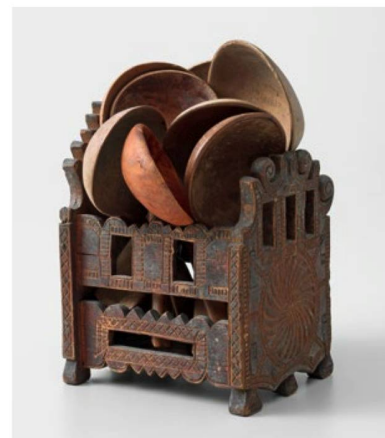
La comida al correr de los siglos

La exposición "Was isst die Schweiz?" [¿Qué come Suiza?] permite echar una mirada a las ollas de los suizos. Esta exposición, que se presenta en Schwyz, muestra las múltiples facetas de nuestra cultura culinaria de antaño y de hoy. No sólo se centra en la herencia culinaria del país, los famosos platos clásicos, sino también en algunas especialidades menos conocidas, como el "Gumpeset", un embutido de Meiringen.

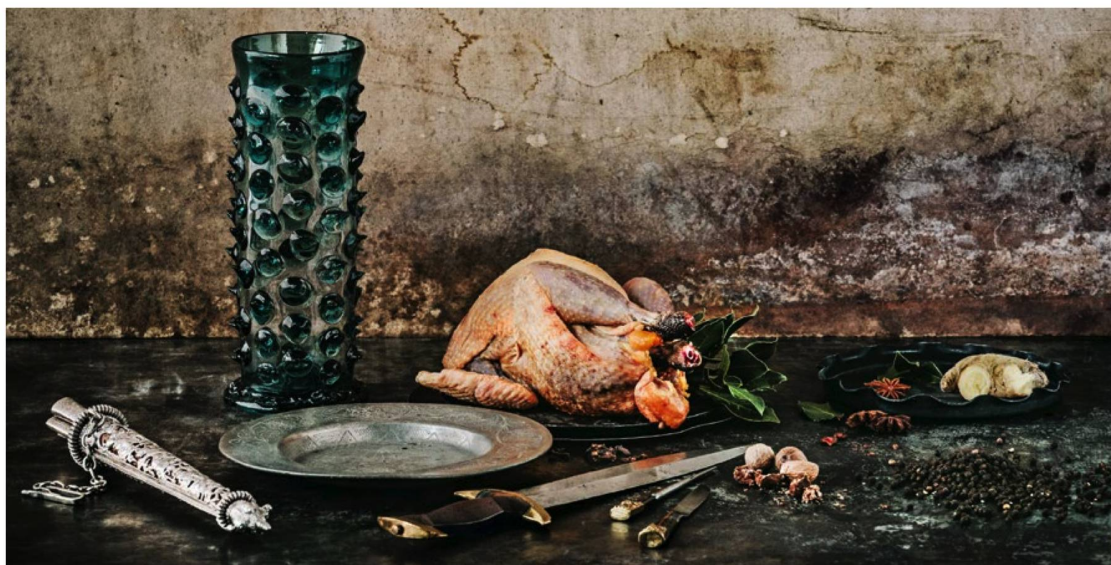
«Was isst die Schweiz?» [¿Qué come Suiza?]. Exposición en el Forum Schweizer Geschichte, de Schwyz. Hasta el 1.º de octubre de 2017.

www.nationalmuseum.ch/d/schwyz

Antaño eran muy comunes los recipientes para cucharas como éste, de madera, del siglo XVIII.



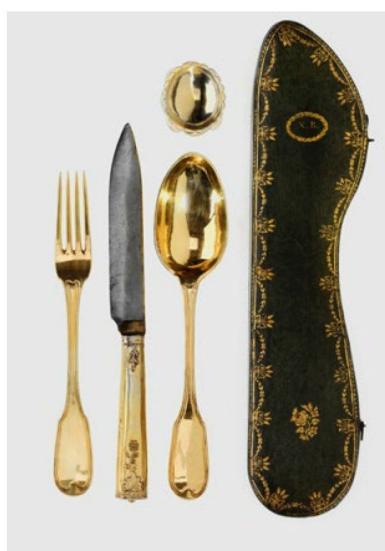
Una presentación de diapositivas nos transporta al pasado: el menú típico de un campesino suizo en los siglos XV y XVI constaba básicamente de avena, queso de suero de leche y peras secas,...



... mientras que los burgueses ricos comían faisán con laurel, jengibre, pimienta, nuez moscada y clavo.



La exposición explora también los temas de la hambruna y la opulencia.



Así de elegantes podían ser los cubiertos en 1790, en la mesa de la clase adinerada.

Así eran las ollas a presión hace sesenta años: una olla metálica del fabricante Sigg, de Frauenfeld.



Ésta podría ser nuestra comida de mañana: brochetas de insectos, carne de laboratorio y microverdura.

