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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 33 (1960)

Heft: 4

Artikel: Avril ou les prémices de la table printanière

Autor: Staub, Roland

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-776702

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: 09.07.2025

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

Neuenburgerin – Neuchâteloise – Neocastellana
Woman from Neuchâtel. Zeichnung | Dessin: Kurt Wirth

La fête zurichoise des «Sechseläuten» est incontestablement une des plus belles que l'on puisse voir au monde. Son origine est assez difficile à découvrir. Nous savons toutefois qu'avant le XVIIIe siècle déjà, elle débutait au moment où la grande horloge de la cathédrale sonnait les six coups annonciateurs de l'entrée dans le printemps.
Aujourd'hui, en grande pompe, les membres des corporations, certains à cheval, accompagnés de la foule, vont brûler le «Böögg», mannequin de paille, symbole de la victoire du printemps sur l'hiver, du soleil printanier dont la chaleur et l'haleine vivifiante font naître par enchantement une vie nouvelle en chassant impitoyablement les frimas. Toute la nuit, les corps de musique parcourent les rues de la ville en jouant inlassablement l'hymne, assez sauvage, des «Sechseläuten». Et pendant ce temps, dans les restaurants qui ne connaissent pas l'«heure de police», on mange et on boit à la mode germanique, c'est-à-dire presque coude à coude, par fraternité.
Certes, un peu partout, on sert les délicieuses saucisses à rôtir (Bratwurst), aromatisées aux rondelles d'oignons frits et dorés, qu'escortent les «Rösti». Mais le gourmand choisira, dans la vieille ville où l'on chante, cette exquise spécialité zurichoise, les saucisses de cocagne qui sont des viennes ou des francforts habillées de fromage de Gruyère, avant d'être entourées d'une mince tranche de lard fumé ou de jambon cru du Tösstal retenu par deux cure-dents. Un petit pain, une chope de bière bien tirée, un air de fête, de la joie, voilà bien de quoi garder le meilleur souvenir d'une nuit folle des Sechseläuten.

Osterbrot mit Jesusmonogramm und drei Kreuznägeln, Kt. Freiburg
Pain de Pâques portant le monogramme du Christ et trois clous de la croix
Pane pasquale col monogramma di Gesù e tre chiodi della croce
Easter bread with Christian symbols, Canton of Fribourg. Photo Giegel

Le dimanche des Rameaux

En ce dimanche qui va ouvrir la semaine sainte des chrétiens, l'Eglise protestante accueille les jeunes gens et les jeunes filles de 16 ans, au cours de la cérémonie, toute spirituelle, de la confirmation. Le culte catholique bénit les rameaux qui sont des branches de buis, de houx ou de genévrier, très efficaces, selon la croyance populaire, contre les orages, la grêle et le feu.

De très vieilles et charmantes coutumes, d'origine celtique, demeurent encore au Landeron et à Romont, où les enfants, en procession, portent de petits sapins artificiels garnis de pommes rouges passées au lard pour les rendre brillantes, de rubans et de guirlandes. Dans certains villages soleurois, des groupes d'enfants s'arrêtent devant les plus belles fermes. Ils récitent et chantent le «chant des œufs».
Le jour des Rameaux on rôtit des coquelets. Au bord du lac de Thoune, ils ont un nom extrêmement drôle, «Mistkratzerli», «petit gratteur de fumier».
Le «Mistkratzerli», coupé en deux dans le sens de la longueur, passé dans la farine, l'œuf et la panure, est mis à la grande friture bouillante jusqu'à ce qu'il soit bien doré. On le sert garni de quartiers de citron, de persil, de concombres, de salade de pommes de terre, de tomates et à la rigueur d'une mayonnaise aux fines herbes.
Au Tessin, on rôtit, ordinairement à la cocotte, les poussins au moment où les plumes remplacent le premier duvet. C'est un plat curieux, croquant, qui tient bonne compagnie à la polenta et au nouveau Nostrano au goût de Médoc.

La semaine sainte

A Andermatt, dans la haute vallée de la Reuss, le jeudi saint, on s'amuse à la chasse à Judas. Revêtus de papiers d'emballage, des garçons font un énorme vacarme dans les rues, en tapant sur n'importe quel objet sonore capable de chasser les diables.
A Mendrisio, où le printemps est d'une beauté sans pareille, les fillettes tenant de lourdes lampes japonaises s'en vont en procession avec des cavaliers et tous les personnages de la Passion.
Bien que les feux de Pâques aient été remplacés, dans les régions catholiques, par le cierge pascal, la coutume d'allumer des bougies dans les cimetières et de brûler les croix de bois des défunts de l'année subsiste toujours en Suisse alémanique, en particulier à Einsiedeln et à Zufikon. Les charbons bénits par le prêtre protègent la maison et l'écurie de tous les artifices des sorcières. L'eau de Pâques est une panacée universelle.
Cette période de l'année coïncide avec la bonne saison de la pêche à la grenouille.
Le vendredi saint, il est d'usage de servir la morue séchée, longuement trempée et lentement bouillie. Une étonnante préparation de ce poisson consiste à mettre dans une casserole des morceaux de morue avec de l'ail, du poivre, du safran, de l'huile, du persil, de la purée de tomates et une quantité correspondante d'oranges blondes coupées en carrés. Cette recette aurait été importée en Suisse par des soldats espagnols durant les opérations de la guerre de Trente-Ans, ce qui paraît assez douteux. Ce mets se laisse agréablement manger comme le canard à l'ananas.

CAFE

Osterei aus Balsthal – Oeuf de Pâques provenant de Balsthal
Uovo pasquale di Balsthal – Easter egg from Balsthal

Die drei Abbildungen österlichen Brauchtums stammen aus dem Schweizerischen Museum für Volkskunde in Basel

Paques et l'œuf

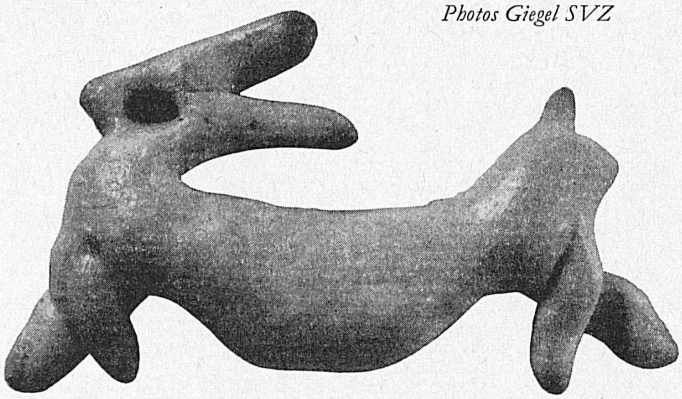
C'est à Pâques que les plus jolies traditions se donnent libre cours. Pâques, en allemand, se dit «Ostern» en l'honneur de la déesse germanique du printemps, Ostara, symbole du renouveau, du soleil généreux, de la fécondité. L'œuf est l'image de la vie puissante, invaincue. On l'offre teint avec des couleurs chimiques ou aux pelures d'oignons. Dans la vallée de Joux, au Jura vaudois, les enfants vont mettre les œufs coloriés dans des fourmilières pour que les fourmis, à peine réveillées de leur engourdissement hivernal, courent dessus en déposant leur acide formique qui trace de très amusants dessins dont il faudra découvrir la signification.
Les chocolatiers, les confiseurs, les nougatiers font alors des merveilles.
Le lièvre de Pâques, «Osterhase», appartient à la déesse Freya, la Vénus des Romains. Il est ordinairement en chocolat fin.
Avec les œufs durs, en famille, on fait à tour de rôle «pointe et cul», avant de les placer sur une salade de dents-de-lion finement hachées, arrosée de lardons grillés tirés de la poêle.
Les vieilles personnes du Jura bernois mettent encore un œuf dur et teint dans l'armoire à linge pour apporter les bénédictions des forces surnaturelles. Il arrive aussi que des paysans les enterrent aux quatre coins d'un champ pour avoir une magnifique récolte.
Il faut aller, à Pâques, savourer en Suisse centrale, à Zoug, Lucerne et dans les auberges du lac des Quatre-Cantons, le «Hafen-Chäbis», qui est un navarin de cabri. Malgré le «peu-fait» de la viande si jeune, le plat est d'une grande finesse. On coupe la petite bête en morceaux que l'on sale, poivre, avant de l'enduire de moutarde. On la parsème de zeste de citron râpé. On la met dans la cocotte avec une tasse d'eau, une feuille de laurier, une feuille de sauge, un peu de thym, un oignon, deux carottes, une cuillère de beurre bouillant. La cocotte est placée au four. Après une demi-heure, on jette un grand verre de vin blanc. Peu avant de servir, on ajoute du bouillon et on lie le jus de cuisson avec de la crème aigre.
Il est coutume à Pâques de présenter au dessert l'«Osterflade», qui est un flan de Pâques particulièrement onctueux. On fait chauffer ¾ l de lait avec 150 g de sucre. D'autre part on bat au fouet 6 œufs entiers que l'on ajoute au lait chaud. Il faut entre temps faire chauffer 50 g de sucre avec un peu d'eau dans le moule où cuira le flan. Quand le sucre est brun, on le fait couler sur toutes les parois du moule pour que celui-ci soit entièrement nappé. On verse la crème, on place le moule dans une casserole garnie d'eau. Le flan se cuit au bain-marie environ 40 minutes.

Auf der Sonnenterrasse von Grandvaux in den Weinbergen von Lavaux am Genfersee • Sur la terrasse ensoleillée de Grandvaux, dominant le Léman en plein vignoble de Lavaux • Sulla terrazza soleggiata di Grandvaux, fra i vigneti di Lavaux, sul Lemano • On the sunny terrace of Grandvaux in the midst of Lavaux's vineyards overlooking the Lake of Geneva. Zeichnung | Dessin: Max Hegetschweiler

A Sembrancher, en Valais, on fait un gâteau aux œufs qui s'allie merveilleusement au fendant. Autrefois on faisait cette offrande aux pèlerins de passage.

Dans le Lötschental, le lundi de Pâques, les paroissiens viennent toucher leur part de pain, de vin et d'un fromage épicé, produit de deux journées de travail sur trois alpages.
Il convient de dire encore un mot sur un plat riche qui est une des gloires de Delémont et de Moutier. On rôtit légèrement du lard maigre coupé en dés avec une échalote hachée, puis on ajoute des pommes de terre. Lorsqu'elles ont pris couleur, on met le fromage d'Emmental, le sel, le poivre, la ciboulette et l'on mélange à la garniture de beaux œufs frais battus. Quand tout a viré au jaune d'or, on forme l'omelette et on la renverse sur un plat chaud.
A Lucerne, on est demeuré fidèle aux omelettes très minces, farcies de gruyère et d'une pincée de paprika. On les range dans un plat beurré, on les nappe de béchamel épaisse, on les saupoudre de fromage râpé avant de les gratiner au four.
A Fribourg, le gourmet peut enrichir son répertoire en taquinant une omelette appétissante et gaie, «un sourire embaumé» aurait dit le moine Allain, inventeur présumé de cette omelette qui associe la succulente saucisse au foie à la robe des œufs battus en neige et liée à la crème.
A Locarno, dans la vieille ville, il faut commander des escargots aux noix. Mais prenez bien soin, après la deuxième douzaine, de vous faire servir une «grappa».
Cet écriteau de bonne gastronomie nous semble suffisamment alléchant pour que nous puissions terminer afin d'aller déguster tout soudain une terrine de foies de truites de St-Ursanne qui nous attend avec un pain de seigle. *Roland Staub*

Osterhase, Gebäck aus Basel – Lapin de Pâques, biscuit de Bâle
Coniglio pasquale, dolce basilese – Easter rabbit, cake popular in Basel
Photos Giegel SVZ



Salade-de-dents de lion aux œufs de Paques

Recette

Délayer dans le plat d'abord le sel, le poivre et la moutarde avec une cuillère de vinaigre, longuement pour obtenir un mélange bien lié. Alors seulement ajouter 3 cuillères d'huile d'olives ou de tournesol. Après avoir bien lavé les dents-de-lion, les hacher menu, les mettre dans le saladier. Remuer le mélange dans tous les sens pour que la sauce imprègne bien la salade. Avant de servir, jeter avec leur graisse de petits lardons rôtis.
Faire cuire les œufs dans de l'eau pendant 10 minutes, les passer sous l'eau froide et les écaler. Les couper avec le coupe-œufs, disposer les tranches à cheval les unes sur les autres sur un petit plat et les arroser de mayonnaise. Un soupçon de paprika.
On peut également mettre les œufs directement dans la salade.