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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 33 (1960)

Heft: 2

Artikel: Gastronomie : carnaval et gourmandise

Autor: Staub, Roland

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-776664

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

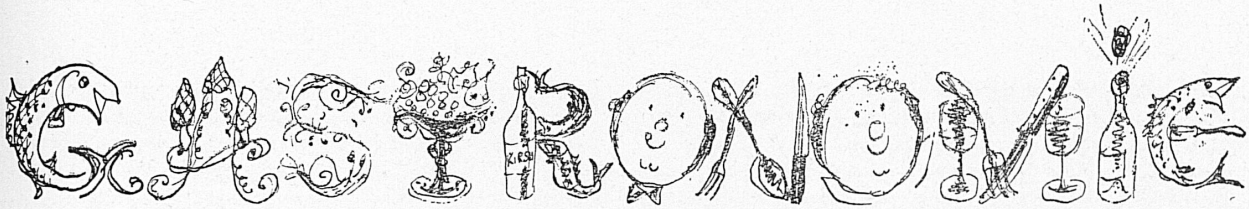
Terms of use

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

Hans Fischer (1909–1958): Schweizer Masken. Siehe Text auf Seite 5. – Masques suisses, voir texte page 8
Maschere svizzere. Vedi testo a pagina 5. – Old Swiss Folk Masks. See text on page 5



CARNAVAL ET GOURMANDISE

En somme tout commence en janvier, à Bâle, sur le Rhin, quand le Sauvage, en radeau où flottent les étendards des corporations d'honneur, descend le fleuve créateur de villes. Au Pont du Milieu, le griffon et le lion accueillent au son des tambours graves, le démon de la forêt et son masque de cuivre. Le cortège parcourt les rues et des «chouettes» quêtent en faveur des pauvres. Le soir, on allume les lampions, tandis que les membres des corporations se mettent autour de la table du «Gryffenmahli».
Ailleurs à Bâle, selon une tradition qui remonte au début de la Renaissance, on sert le porc en civet, accompagné de quenelles ou «Spätzli». Juste avant de servir, il faut lui donner une bonne tasse de sang de bœuf frais pour développer l'onctueux de la marinade, artistement traitée.

Un calendrier

Si l'on ne veut se perdre parmi toutes les réjouissances folkloriques de l'avant-printemps, il nous faut tout d'abord établir un calendrier.

Avant le mercredi des Cendrres

Le jeudi, soit 6 jours avant, c'est le «Schmutziger Donnerstag»; le dimanche, c'est l'Estomihi; le lundi et le mardi gras, commencement et fin du Carnaval habituel.

Après le mercredi des Cendres

Le dimanche: Invokavit (prot.) ou Quadragésime (cath.) ou le Carnaval des Paysans (Les Brandons); le lundi et le mercredi, Carnaval de Bâle.

Maintenant que nous sommes au clair, allons en Suisse centrale saluer la famille Fritschi qui processionne, à Lucerne, le jeudi gras. Fritschi, diminutif amical de Fridolin, une des multiples personnifications de l'hiver qui s'en va, ayant pris femme, la Fritschin, eut un fils. Et pour élever ce fils, on engagea une bonne d'enfant. Un char enrubanné, gracieusement décoré, transporte cette intéressante famille qui jette des oranges aux enfants.
La veille de ce «Schmutziger Donnerstag», on s'est bien affairé dans les cuisines où l'on aime respecter les vieilles habitudes. Un succulent morceau de noix pâtissière ou de quasi de veau d'hiver est richement enrobé de moutarde et de crème aigre. Demain, le veau aux nouilles précédera le «Luzerner Allerlei», mélange de toutes sortes de légumes coupés très fin, liés à une sauce à base d'huile de noix et de vinaigre de vin vieux. Avant de le fatiguer, parmi les échalotes hachées, on verse d'odorantes chanterelles de la montagne.

Et le jeu continue

Un peu partout, en Suisse centrale, on fête avec entrain le «Schmutziger Donnerstag». Les animateurs costumés courent les rues distribuant des oranges, mandarines, des noix, des pommes. A Einsiedeln, les «Joheen» jettent des petits pains. Dans les pâtisseries s'alignent de savoureuses tourtes au kirsch. Le lundi, au «Güdelmontag», à Schwyz, c'est le jour de la danse des fous, présidée par le Vieil Homme, le «Blätz», le Tyrolien, la Ditti et les Märchler.
Les corporations distribuent aux enfants un paquet contenant une saucisse, un «Mutschli» – un ballon – et des pommes.
Nous voici arrivé au dimanche de l'Estomihi, le dimanche gras, qui voit passer les plus amusants cortèges satiriques parmi une foule de gamins, la tête cachée sous un masque de carton mâché qui fait, de chaque petit d'homme, un monstre infernal. Ce jour de liesse, il est coutume de confectionner une «Rüeblitorte», avec 200 g de carottes râpées, 200 g d'amandes et 200 g de sucre, 100 g d'épi fin, un peu de poudre à lever, 4 œufs, une cuillère d'eau chaude et de bonnes grosses larmes de kirsch zougois. Il faut une heure de cuisson.

Gourmandise

En Suisse allemande, ce dimanche, on aime manger de belles langues de bœuf fumées, servies à la sauce madère, accompagnées de haricots séchés que l'on fait revenir dans l'eau. Les tranches de langue, d'un rouge vineux, à cheval les unes sur les autres, forment un plat très agréable à voir. Le climat et la qualité des bêtes leur donnent une saveur nuancée.

Le soir, il n'y a qu'à servir le solde, froid, avec une salade. Avec un vin fumant, c'est le moment des «merveilles».

En Valais

En Valais, le Carnaval de Martigny ou de Monthey, remporte chaque fois un énorme succès, qu'il doit non seulement au talent des organisateurs mais aussi et surtout au vin gaillard que l'on tire à la barrique. Le Carnaval valaisan est placé sous le signe de Bacchus qui donne des joues appétissantes et des yeux rieurs aux filles qui sont là particulièrement jolies. Le soir, avant de la flamber au son de la musique, on promène la «poutratze», une vilaine sorcière qui tenait cachés les prémices du printemps. La raclette, la viande séchée arrivent sur toutes les tables. Il faut plusieurs jours pour se remettre d'un Carnaval valaisan!

Les «Röllelibutzen»

Si un peu partout en Suisse, le Carnaval est une fête solaire qui puise ses racines dans la nuit des temps, une ou des journées d'allégresse où l'on se déboutonne sans façon pour être plus à

l'aise, il existe tout de même une petite ville, dans la vallée du Rhin, Altstätten, pays de vignobles, où l'on présente un magnifique spectacle, celui des «Röllelibutzen.»
Des hommes, dont le costume magique et surtout la grande coiffure ornementale représentent une petite fortune, dansent une «polonaise» ravissante sur une musique ensorcelante. A peine la féerie est-elle terminée que les acteurs se précipitent à la fontaine pour y remplir d'eau froide de longues seringues. L'eau est le symbole de la fécondité. Alors les «Röllelibutzen», au cours d'une chasse éperdue, arrosent les filles qui sont les réservoirs de la maternité, de la continuité de la vie. C'est un honneur et une douce promesse pour une jeune demoiselle que de recevoir le plus grand nombre de giclées! Elle connaîtra bientôt le bonheur! – On boit le vin nouveau de la vieille cité, le «Forstwein», bouqueté et bien coloré, qui monterait un peu à la tête si on ne savait calmer sa fougue avec un «Schublig» que l'on croque tout bêtement en le tenant d'une main, ou avec une saucisse de veau rôtie au gril.

Cela sent le kirsch!

Comme il nous est impossible d'être partout à la fois, ce lundi gras, nous allons retourner en Suisse centrale. Nous verrons à Rothenthurm, dans le canton de Schwyz, les «Tyrolien». On n'a jamais pu découvrir, même en remontant le cours des siècles, l'origine de cette joyeuse mascarade. En revanche, le brochet schwyzois puise la bonté de sa chair dans le lac et il n'est pas besoin de se fatiguer beaucoup pour n'en laisser que les arêtes. Allons un tout petit peu plus loin, dans cette bonne ville de Zoug, qui nous livre le kirsch parfumé et des filets de poissons, les «Röteli», absolument fondants. L'après-midi défile le cortège masqué du Gretschell et de ses compagnons. C'est toute une histoire qu'il nous faut raconter.
Une institutrice, Margreth Schell enseignait à la jeunesse et avec fermeté, les rudiments de la grammaire et du calcul. Son mari, pas plus haut que trois pommes, fréquentait assidûment les auberges d'où il ne ressortait pas toujours aussi frais qu'un poussin de l'œuf. Un jour que le petit homme en avait mieux que son compte, la robuste gaillarde l'empoigna, le jeta sur sa large épaule et le ramena à la maison, suivie de tous les goussepains du quartier. Cela dut se passer vers 1725. Il n'en fallut pas davantage pour que chaque année, depuis plus de deux siècles, on marquât le souvenir de cette piquante équipée, par un cortège que symbolise le poème de l'abbé de Grécourt:

«Pauvres époux d'une moitié rebelle,
Votre malheur n'est pas chose nouvelle;
Et l'art de faire enrager un mari
N'est pas un art inventé d'aujourd'hui...»

Le mardi gras marque la fin du Carnaval dans les régions catholiques et l'apothéose de la «soupe de carnaval» à la farine, un amusant réconfort de bouche. On fait revenir la farine dans du beurre gras, jusqu'à coloration très dorée; on mouille ensuite à l'eau froide et on remue sans cesse jusqu'à pleine cuisson. Avant de servir, on saupoudre allégrement et sans avarice de fromage râpé.
A Bellinzone, Locarno ou à Lugano, on sert le risotto sur les places principales. En voulez-vous connaître le secret? Faites rissoler de petits oignons dans du beurre ou de l'huile, ajoutez lentement le riz en le brassant constamment. Recouvrez d'eau bouillante, mettez un morceau de bouillon-gastronome, salez et épicez en n'ignorant pas la feuille de laurier. Le riz, toujours très assoiffé, a besoin d'être constamment abreuvé de petites quantités d'eau bouillante. Quelques minutes avant la distribution, nos cuisiniers colorent cette image «juteuse» du Midi d'un peu de safran et de fromage d'indemini.

Les brandons

Ce ne fut qu'au XIe siècle que l'on fit partir le temps du carême du mercredi des Cendres. Auparavant, il débutait le dimanche de la Quadragésime, l'Invokavit des Alémaniques. Cela explique un certain flottement dans les manifestations folkloriques. A Hérisau, par exemple, on brûle le Bonhomme Hiver, Gideo Hosenstoss, le jour des Cendres, après un culte de reconnaissance du pasteur.
Nous arrivons maintenant à la fête celtique des Brandons, le vieux Carnaval, le Carnaval des paysans ou des mendiants, feux de joie qu'il faut traverser à pieds joints pour obtenir la clémence des cieux et l'aveu de la femme désirée.
Les Brandons, à l'égal de la bûche de Noël, des feux de la Saint-Jean d'été, des cultes de la Mi-Eté, des lanternes des morts du 2 novembre, sont l'expression d'un culte solaire que l'on retrouve même sur les hauts plateaux de l'Amérique centrale. Le feu, la première conquête de l'homme, que Prométhée tenta d'arracher à Jupiter, est le reflet du soleil, dispensateur de vie et de fécondité.
Il n'y a plus aujourd'hui que Payerne, en Pays de Vaud, pour fêter avec une bonne douzaine de corps de musique, un somptueux cortège et le respect d'une tradition plusieurs fois millénaire, cette forme populaire du culte primitif du soleil. Les victimes appartiennent à la race porcine. *Transformées en saucissons,* jambons froids et chauds, boutefas, servies avec des poireaux blanchis, elles font entrer en vin. Et la commune possède en Dézaley des parchets dont on ne peut dire que le plus grand bien. Vingt mille personnes accourent à Payerne, le jour fastueux des Brandons et des milliers de cochons roses se dispersent sur les assiettes. Les amoureux emportent le talisman... le morceau de bois brûlé, et le souvenir d'une fête lumineuse.
Aux Brandons, avec un verre de vin nouveau, on mange, un peu partout en Suisse, les délicieux pieds de chèvre, plus connus sous le nom de cuisses-dames. On fait une pâte avec une livre de farine, 125 g de beurre frais, 250 g de sucre, 4 œufs, un verre de kirsch et les ingrédients aromatiques. On la laisse reposer une heure. A l'aide d'une cuillère, on détache le petit morceau de pâte pour en faire des rouleaux de la grosseur du petit doigt, que l'on dore dans la friture brûlante.

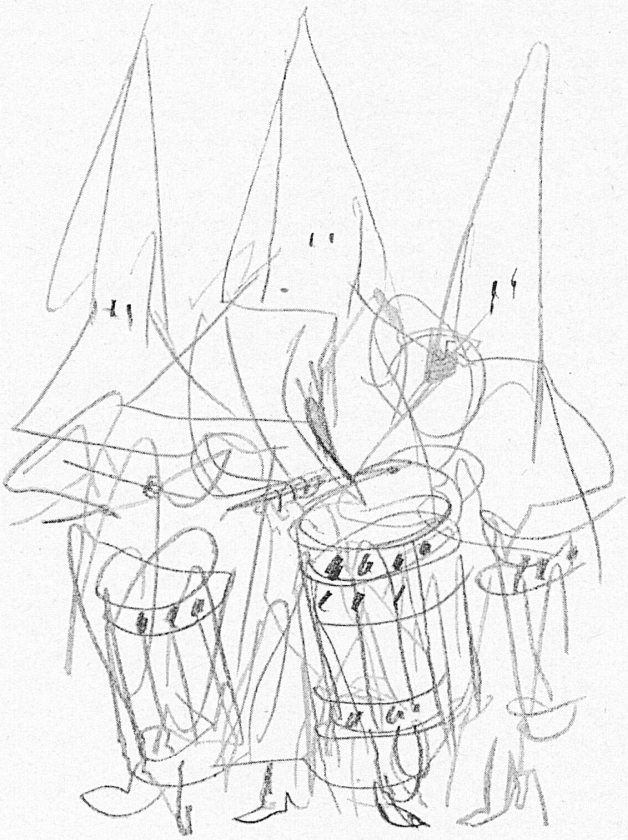
Dessins de Hans Fischer, «fis»

L'artiste bernois Hans Fischer (1909–1958) a toujours été attiré par les masques et les costumes populaires. De minutieuses études faites pendant des fêtes et de nombreux croquis inspirés par les collections de nos musées, ont précédé toutes ses grandes compositions. C'est ainsi qu'il a dessiné les masques du Musée suisse d'Ethnographie à Bâle, provenant de diverses régions et que nous reproduisons à la page 6. On y voit des masques de Carnaval du Lötschental et deux masques qui figurent dans le cortège de la fête pascale du «ramassage des œufs» à Fricktal (Argovie). – A la page 8: groupes de masques au Carnaval de Bâle.

Le Carnaval de Bâle, d'esprit rhénan, populaire et satirique, est une manifestation d'une telle ampleur, tellement décrite que nous hésitons à en parler ici. Il faut toute une année pour le préparer. Des centaines d'artistes, de décorateurs, de fleuristes collaborent à cette splendeur qui est un véritable livre d'images parlantes. Tout concourt au succès de cet éblouissant spectacle qui se répand dans les rues pavoisées. Les tambours et les fifres, la beauté des chars, l'universelle allégresse, les tréteaux de danse ne doivent pas faire oublier qu'il faut ne jamais quitter le Bâle carnavalesque sans avoir pris une portion de «Zibelewäie» ou de «Chääswäie», dans une des auberges de la vieille ville où il semble que tout à coup Hans Holbein, Erasme et Philograminus vont réapparaître. Le «Leckerli» bâlois, au miel d'abeilles et aux épices, vieux de cinq siècles, délice d'un monastère sécularisé à la Réforme, mis au point par Kassel au XVIIIe, est un des fleurons de l'armorial gastronomique bâlois.

Roland Staub

LE CARNAVAL DE BALE



LA VRAIE RECETTE CARNAVALESQUE DU «ZIBELEWÄIE» OU LE GATEAU AUX OIGNONS DU «FRANC MASQUÉ»

Il vous faut choisir une dizaine de gros oignons coupés en tranches dans le sens de la longueur, avant de les faire dorer au beurre chaud, saupoudrés de farine fleur. Remuer, ajouter quatre décis de lait, attendre l'ébullition Retirer la casserole du feu, laisser refroidir un peu, ajouter trois œufs battus, une pointe de paprika, du sel et à la rigueur 100 g de poitrine de porc fumé coupé en dés.
Verser le tout sur une tôle garnie de pâte brisée dont vous décorerez les bords avec une fourchette après l'avoir précautionneusement enduite de jaune d'œuf. Cuire 40 minutes.

«ZIBELEWÄIE» AVEC «CHÄÄS»

On peut faire un fécond mariage en combinant l'illustre «Zibelewäie» avec le produit dont le nom est absolument rebelle à la prononciation française, le «Chääs».
De cette union naît un gâteau d'une incomparable qualité gustuelle.

En ne mettant qu'une livre d'oignons pelés, coupés en lamelles et dorés au beurre, auxquels on ajoute 200 g de gruyère ou d'emmental râpé, avec un peu de crème et tout le dispositif du «Zibelewäie», on obtient un trésor que l'amateur peut déguster au Petit-Bâle, du côté de la Clarastrasse.

RECETTES