

**Zeitschrift:** Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française  
**Herausgeber:** Le messenger suisse  
**Band:** - (2001)  
**Heft:** 138-140

**Artikel:** Table d'hiver pour joyeux lurons  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-847848>

### **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:** 02.05.2026

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

# Table d'hiver pour joyeux lurons

**Pour nous parer  
contre les rigueurs  
hivernales, rien  
de tel que de mettre  
du bois dans la  
cheminée et de brûler  
les calories d'une  
" Basler Mehlsuppe ".  
À vos fourneaux !**

**Q**uand un Bâlois trouve que dure vraiment le temps jusqu'au carnaval suivant, alors il demande à sa femme : " Wenn machsch wider emool e Subbe ? " (Quand feras-tu une vraie soupe ?) À l'aube de Fasnacht 1861, furent servies pour la première fois dans

les auberges bâloises de la soupe à la farine et une tarte à l'oignon (avec chocolat chaud !).

Les lève-tôt et tous ces " bebbi " incapables de dormir d'excitation se rencontrèrent donc dès trois heures du matin, le lundi du carnaval, dans les restaurants du centre-ville pour une première assiette de soupe qui sera suivie de beaucoup d'autres jusqu'à six ou sept heures.

La première est la meilleure. Elle réveille les esprits, chasse le froid insidieux et peut être mangée en paix, ce qui n'est pas le cas plus tard.

" Yschtooh ! " La voix de stentor d'un tambour-major domine le bruit des cuillères.

Alors, se forme une curieuse clique : l'avant-garde avec le " Schtägge-latärne " d'abord, puis la lanterne éclairée de l'intérieur, le sujet de la troupe à la fois artistique et drôle, derrière les Pfyffer (les fifres) puis, devant ses tambours, le tambour-

major. Le tout dans un charivari étourdissant de couleurs et de petites lumières individuelles.

Sonnent quatre heures, l'éclairage des rues s'éteint et retentit le commandement du tambour-major :

" Morgenstreich - vorwärts marsch ! " (En avant marche...). Un quart d'heure plus tard, c'est le moment de la première halte et l'on entend " Fröllain, e Subbe ". À cette voix, la compagnie rétorque en chœur : " Mir au aini ! " (une soupe, Mademoiselle ! - À moi aussi !).

Ailleurs qu'à Bâle on apprécie la soupe à la farine en point final d'une joyeuse soirée, après un bal enivrant ou quand le corps réclame un coup de fouet.

Une assiettée de " Basler Mehlsuppe " est donc à la fois une fin heureuse et un apogée.

## Ingrédients pour 4 personnes :

80 g de farine  
2 cuillères à soupe de graisse  
1,5 l de bouillon de bœuf  
Fromage râpé

Faire fondre la graisse dans une casserole puis y faire rôtir la farine en remuant constamment. Avec de la patience et un bon coup de main vous la ferez brunir (sans la brûler) (Ce sont deux vertus qu'il faut à la femme dans son mariage. C'est pourquoi on disait jadis qu'une jeune fille ne devait pas se marier avant d'avoir réussi " e Subbe ").

Retirer ensuite la casserole du feu et mouiller avec le bouillon de bœuf brûlant, en continuant de remuer. Laisser cuire à petit feu pendant trois quarts d'heure à une heure.

Servir le fromage râpé à part. Les amateurs vous diront qu'il n'appartient pas à la vraie " Basler Mehlsuppe "...

Pour animer la discussions : Servez un vin blanc bien frappé, il rafraîchira la voix de vos convives qui ne manqueront pas de vous réclamer : " Fröllain, noch e Subbe ".

