

**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:** 14.12.2025

**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 "Schtagge-  
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 com-  
mandement 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 Mehlsup-  
pe" est donc à la fois une fin heu-  
reuse 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'appar-  
tient pas à la vraie "Basler Mehlsup-  
pe"...

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

