

Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine

Herausgeber: Suisse magazine

Band: - (2003)

Heft: 167-168

Rubrik: Traditions

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](#)

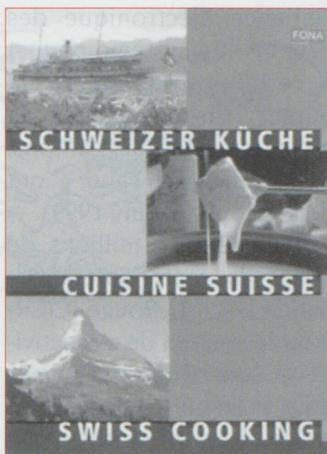
Download PDF: 23.01.2026

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

Oberland bernois, Valais, Grisons, Tessin) présente, après quelques photos une description de ses caractéristiques.

Puis des recettes qui, si elles ont été quelque peu allégées pour s'adapter à la cuisine moderne, sont bien traditionnelles. Les aliments sont les produits de la ferme ou du chalet, du jardin, de la rivière ou du lac.

Le potage à l'orge, la féra au beurre, l'émincé de veau zurichois, la saucisse de veau de Saint-Gall, les spaetzles aux épinards et schabziger, les



roestis, le plat bernois, le papet vaudois, la fondue moitié-moitié, la tarte au raisiné, la tourte

aux noix, n'est-ce pas un peu de notre tradition qui revit ? À noter que tous les textes sont en trois langues : allemand, français et anglais.

L'Économie du ciel de Jacques Chessex (Grasset)

C'est un peu la fin, la conclusion de Monsieur paru précédemment.

Il fallait mettre au jour le secret enfoui depuis l'enfance et qui pesait toujours. Pourquoi le père s'est-il suicidé ? Pour éviter un scandale ou à cause de cette femme poussée dans le vide ? Il ne fallait pas se

trouver là, ce triste matin, pour voir revenir l'homme affolé, pour se taire, pour nier l'évidence qui s'impose chaque jour davantage.

Pour alléger son esprit, l'auteur s'intéresse aux oiseaux "l'économie du ciel". C'est ainsi qu'il rencontrera Claire. Et pour l'aider à mourir il la poussera dans le vide.

Même geste, l'un sombre, l'autre clair, l'un crime, l'autre pitié, mêlant l'amour et la mort comme souvent chez Chessex.

JULIETTE DAVID



maisons du village en offrant des cadeaux aux enfants ou si besoin est en les admonestant. Sept fillettes du même âge perpétuent le soir du 24 décembre et le jour de Noël une coutume qui a lieu dans la plus stricte intimité villageoise. Le Wienechtkind (l'enfant de Noël), vêtu de blanc et voilé, accompagné de six autres jeunes filles en habits roses, rend visite le soir aux familles du village. Il salue les personnes présentes en leur serrant la main sans mot dire et distribue des friandises aux enfants, tandis que les accompagnatrices chantent un chant de Noël. Les adieux se font aussi en silence.

Le soir de la Saint-Sylvestre, vers minuit, la population se rassemble autour d'un grand feu de bois sur une colline dominant le village. À minuit moins dix, un groupe de huit hommes se met à battre en cadence au fléau une surface de bois de la grandeur d'une table disposée à même le sol.

Ils cessent leurs coups juste avant minuit pour les reprendre de plus belle dès que les cloches ont sonné l'an neuf. Un quart d'heure plus tard, l'air est "purifié" et les mauvais esprits sont "expulsés".

La coutume, telle qu'elle était pratiquée autrefois ou telle qu'elle l'est aujourd'hui, repose sur des origines cultuelles. La présence de saint Nicolas revêtus d'attributs épiscopaux, tout comme celle des Geislechleper (claqueurs de fouets) annonçant l'arrivée du cortège à grand fracas, seraient une preuve.

Traditions

Le village d'Hallwil dans l'Argovie réformée est de loin le seul qui connaisse dans l'espace d'un mois tout un cycle de coutumes maintenu, il est vrai, grâce à l'initiative et à la collaboration de quelques particuliers. Le coup d'envoi est donné le dernier dimanche de novembre ou le premier de décembre par le Chlauswettchlöpfen (concours de claquements de fouets). Garçons, adolescents et jeunes hommes, répartis en trois catégories, font claquer des fouets de trois à cinq mètres de long. Les prestations sont évaluées selon des normes sévères par un jury compétent. Un riche éventail de présents attend les vainqueurs, le meilleur se voit attribuer une channe en étain. Retentissant final que la représentation d'ensemble d'environ trente participants faisant claquer leurs fouets.

Le deuxième jeudi de décembre, six garçons de 13 ou 14 ans, sachant faire claquer des fouets, font le Chlausjage (litt. La chasse à saint Nicolas). Ils portent six sortes de masques traditionnels et visitent ainsi les

Le Klausjagen à Küssnacht am Rigi

Le soir de la veille de la Saint-Nicolas, le village de Küssnacht am Rigi au bord du lac des Quatre-Cantons resplendit sous le scintillement d'environ 200 mitres épiscopales de carton qui sont ajourées et éclairées de l'intérieur par des bougies.

Ces Iffèle (mitres épiscopales) sont portées par les hommes et depuis peu aussi par les femmes qui accompagnent saint Nicolas lors de son passage à travers le village. Une bruyante activité envahit alors