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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 40 (1967)

Heft: 12

Artikel: Jours de fêtes de bouche pendant lesquels on trouve encore les plus vieux rites des plus anciens habitants de notre sol

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-776055

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: 02.07.2025

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

J. M. Usteri: Weihnachtsabend in Zürich, 1799. Der Brauch des Weihnachtsbaumes war damals noch jung und auf städtische Verhältnisse beschränkt. Er wurde vom « Chlaus » ins Haus gebracht.

J. M. Usteri: Noël à Zurich, 1799. L'arbre de Noël était à l'époque une coutume encore jeune en usage surtout dans les manifestations citadines. C'est saint Nicolas qui apportait l'arbre dans les foyers.

J. M. Usteri: Una veglia di Natale a Zurigo nel 1799. L'usanza dell'albero natalizio – presentato ai bambini da un adulto in veste di San Nicolao – era invalsa ancor da poco e limitata agli ambienti cittadini.

J. M. Usteri: Nochebuena en Zurich, 1799. En esa época, hacía poco que se había introducido la costumbre del árbol de Navidad, quedando limitada al ámbito urbano. Solía llevarlo a las casas un « San Nicolás ».

J. M. Usteri: Christmas Eve in Zurich, 1799. In those days the custom of the Christmas tree was only known in cities. The tree was presented at the house by Santa Claus.

JOURS DE FÊTES DE BOUCHE

pendant lesquels on trouve encore les plus vieux rites des plus anciens habitants de notre sol

Saint Nicolas est un grand vainqueur. Avec sa longue barbe blanche, sa houppelande rouge, sa hotte de jonc tressé, il a sagement conquis le monde, certes sous des noms différents, Chalande à Genève, Bon Enfant à Lausanne, Père Noël à Paris. Dans notre douillette Suisse alémanique, il est toujours Samiclaus, le Bonhomme Hiver.
Samiclaus n'a absolument rien de commun avec l'évêque asiate de Myre en Lydie dont on honore justement la mémoire le 6 décembre. C'est une jolie représentation anthropomorphique, vieille de deux à trois mille ans, de l'hiver qu'il faut séduire.
Le 6 décembre, quelquefois avant, quelquefois plus tard, tous les Samiclaus se mettent en route. Leur promenade à travers le pays en fête va bien durer trois semaines, car ce personnage de bonne composition et de bon estomac sait habilement profiter de la rivalité du calendrier julien et du calendrier grégorien qui est de dix jours en retard sur celui de Jules César. En changeant de région, en passant d'un pays catholique à un réformé, dans maintes occasions, on peut satisfaire sa gourmandise le 2 ou le 13 janvier.
Pour cela la Suisse n'a pas sa pareille ailleurs.

Samiclaus au travail

Le 5 décembre au soir, quand les enfants sont couchés, la mère de famille garnit des assiettes avec des pommes, des noix, des noisettes, des oranges et des fameux biscômes, sorte de pains d'épices fortement fourrés de pâte d'amande au miel, ornés de l'image du saint en papier ou tracée au filet de sucre blanc et rose. C'est une friandise qui se laisse croquer à belles dents. Le matin, dans la joie du réveil, chacun se précipite vers la table couverte de si belles richesses. Mais Samiclaus n'est pas partout l'être invisible qui vient la nuit décharger sa hotte. Il se promène à la vesprée, avec tout un cortège cocasse et bruyant d'enfants armés de cloches et de casseroles, qui font un assourdissant tintamarre. La chasse aux démons de l'hiver donne faim et soif. Dans toutes les maisons où il passe, avec ou sans son « Schmutzli », on le réconforte d'un verre de kirsch parfumé de Schwyz ou de cet étourdissant et dynamique « Bätziwasser », une eau-de-vie qui enflamme le cœur et le reste.
Pour faire passer ces « fortifications », Samiclaus choisit, dans un plat ordinairement peint de fleurs et de fruits, une petite tranche d'un pain d'épices fait d'un mélange de jus de poires concentré et de miel lié à la farine, au beurre, à la crème et aromatisé de cannelle. La michette est extrêmement savoureuse, très fruitée. Les femmes de Schwyz, Zoug, d'Uri, d'Appenzell le réussissent remarquablement bien. Et si l'on garde un petit morceau dans la bouche, qu'on l'arrose d'une gorgée d'eau de cerises, toute une gamme de sensations exquises chatouille les papilles de la langue.

Noël et « Die Zwölften »

Malgré les révolutions des hommes et des choses, l'antique paganisme nordique est toujours bien vivant dans tout ce que l'imagi-

nation populaire n'a pu puiser aux sources fécondes de l'Orient et de Rome.
Selon la mythologie germanique, le triage des âmes étant terminé, les élus sont conduits à la Walhalla où les dieux et les déesses, leur brillant cortège, leur servent un plantureux repas quand ils descendent du char de Freya, tiré par deux cochons mâles. Le banquet a lieu le jour du solstice d'hiver. C'est la Fête joyeuse, le «Fröhliches Fest», la Nuit sacrée, «Heilige Nacht», le «Julfest». Ce jour-là, on jetait dans les maisons amies un gâteau sur lequel on avait gravé au doigt la tête d'un porc. On échangeait des vœux!
Dans la nuit du «Julfest», qui était celle qui suivait le solstice, la famille se réunissait autour d'un sapin auquel on avait accroché des lampes de navets creuses (souvent autant de lumières que l'on connaissait de morts ou de disparus dans la famille ou le clan), des gâteaux, des pommes, des cadeaux, des bracelets et des colliers de verroterie, des poignards. Devant ce symbole offert au soleil et à la nature qui allaient reprendre vie, chacun s'agenouillait par vénération.
L'arbre de Noël étant une invocation aux puissances surnaturelles pouvait fort bien s'adapter à la nouvelle religion. Le Noël chrétien ne diffère guère du «Julfest» païen parce que l'idée est la même, remercier Dieu et ses hypostases, l'armée céleste de ses bienfaits passés et à venir. C'est une fête joyeuse où l'on chante l'espérance du renouvellement et la victoire de la lumière sur les forces obscures. Là-bas, dans la féerie de la Walhalla, les élus ont richement banqueté. Ils sont heureux, gavés et souriants autour du trône des dieux où l'on ne s'ennuie pas.
Ils ont mangé le porc des dieux. Alors, par solidarité avec les morts, sur la terre, les humains mangeront le porc des hommes, l'image de toute fécondité. Survivance d'un totémisme primitif, certainement. Mais que de joies dans ces succulentes cochonnailles, dans les moelleux jambons enrobés de suie, dans ces «roulés» dont la finesse, la saveur font jaillir des exclamations admiratives. Partout, de Bâle aux cols des Alpes, de Berne à Romanshorn, le cochon, travaillé selon des recettes dont l'origine se perd, ici piqué à l'eau-de-vie, là simplement fumé et partout sous l'aspect appétissant de charcuterie odorante, réjouit les tables blanches. On le mange avec des tresses de farine blanche; on le noie, à Zurich, au Sternenhalde, au Schipfgut, au Rosenberg qui sont des rouges tirés du cépage Klevner ou bourguignon, à Schaffhouse au Hallauer, à St-Gall au vin d'une agréable douceur dont le Portaser (le vignoble le plus élevé de Suisse alémanique, 710 m) est le plus sentimental à l'égard du «Schublig», la saucisse nationale.

Le «Bächtelitag»

La période des fêtes n'est pas encore terminée, même après Sylvestre et Nouvel-An. Berchta, l'éblouissante, expression du soleil et de la pluie bienfaisante, la déesse qui gouverne les vents, va entrer en scène. Avec le christianisme, Berchta, de femme qu'elle était, épouse apaisante du terrible Wotan, se changea en homme et devint Berchtold ou, plus familièrement, Bächteli qui est un diminutif amical comme Pierrot l'est à Pierre.
Berchtold a le cœur sur la main. Son jour n'appartient pas au calendrier. Il n'est cependant pas de convention. A Zurich et dans le canton d'Argovie, il est fixé au 2 janvier. Ce jour est férié. Il l'est depuis dans toute la Suisse bien qu'en Pays romand on soit bien emprunté pour expliquer cette vacance. A Frauenfeld, en Thurgovie, le «Bächtelitag» est fixé au troisième lundi de janvier; à Lucerne, le dimanche après les Rois. Qu'importe la date de cette festivité en l'honneur d'une déesse dont on ne sait plus exactement quelle fut sa fonction céleste. Toujours est-il qu'au «Bächtelitag», on ouvre pleinement la cave et l'armoire aux réserves. Ce jour-là on fait des liesses de poissons. Dans les villes rhénanes, le grand filet carré pend à la terrasse des auberges. Le poisson arrive frétillant à la casserole. A Zurich, la friture est reine. A Schwyz, on apporte sur la table le brochet géant du lac de Lowerz. Sur les bords du lac de Constance, où l'on cultive le goût du bien-manger, les restaurateurs d'Arbon à Schaffhouse apprêtent la féra bleue et le «Gangfisch», à Zoug le rouget, à Sempach le «Ballen», à Arth-Goldau les truites ardoisées... A part le poisson on peut se régaler de boulettes de viande de porc ou de quenelles de viandes au vin blanc, mélange de veau et de porc hachés travaillé à la mie de pain avec un œuf, un oignon, des goûts et des herbes aromatiques. On les jette à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles reviennent à la surface. Et dans les familles, c'est souvent un jeu dont on peut tirer des pronostics amusants pour l'année qui vient.
Dans les pittoresques localités qui entourent Bülach, Eglisau, Rafz, à mi-chemin entre Zurich ou Winterthour et la chute du Rhin, il est encore d'usage pour les garçons, le jour de Berchtold, de quitter un village et d'aller dans un autre vidé de sa jeunesse mâle, danser avec les filles et festoyer au jambon cru accompagné d'un de ces vins exquis des coteaux de Schaffhouse.
Nous retrouverons cette coutume en Engadine sous le nom de Mattinada. Après un cortège en musique, les jeunes hommes sont reçus dans les maisons où il y a des filles en âge de se marier. Ils sont invités à manger la viande séchée, les salsiz, le zampone. Les demoiselles offrent la pitta, le biscuit fourré aux fruits secs. On boit le vin rafraîchissant de la Seigneurie (Herrschaft), on mange, on rit. Le soir, on danse.
Beaucoup d'unions heureuses sont nées dans une Mattinada!
Le «Bächtelitag» sert encore à toutes sortes de cortèges masqués où l'élément principal est un char que la population remplit de victuailles et de bouteilles de vin à l'intention des sociétés de jeunesse qui, le soir, feront bombance... entre hommes.
Ce jour de fête tirant son origine de cultes païens différents de nature est célébré par les uns en communion avec les filles et par d'autres en excluant toute présence féminine. Dans la Seigneurie, à Jenins principalement, pays de vignobles, les célibataires du sexe masculin se réunissent pour goûter le vin vendangé en automne. Aucune femme n'est tolérée dans ces agapes vin-saucisses!

Hilari

Le 13 janvier julien est le 2 janvier grégorien. Berchtold change alors de nom et devient saint Hilaire d'Aquitaine, évêque de Poitiers, décédé en 367. Avec saint Fridolin, Hilari partage l'honneur d'être le patron des Alamans.
L'Hilari, comme on l'appelle, n'est plus aujourd'hui qu'une fête régionale du vignoble zurichois où l'on commémore également la délivrance par les vignerons d'une fille d'une très grande beauté tenue en sauvage captivité par le maître du Château de Laufen, au-dessus de la chute du Rhin. La Belle figure dans les cortèges. Pour l'Hilari, on tue les cochons arrivés à maturité. Alors ce ne sont que fricassées, boudins, atriaux, saucisses fraîches, oignons frits à répandre de suaves odeurs dans les rues de Laufen, Uhwiesen, Flurlingen, Feuerthalen, Langwiesen...

Les Rois

Ordinairement, le 6 janvier est le dernier des «Zwölften», des 12, symbolisme des douze mois de l'année.
Les démons, abasourdis par les bruits des cortèges, par l'orchestre des casseroles et des poêles à frire, se sont sauvés vers des oasis salvatrices où ils se tiendront tranquilles jusqu'au carnaval qui va leur donner, comme le vin nouveau, un étrange bouillonnement.
Le jour des Rois cependant, les deux derniers diablotins coriaces du Muotatal, Strudeli et Strätteli, seront enfin chassés à travers champs et vergers. Cela n'aura pas été sans peine ni sans soif.
Au Tessin et dans la vallée grisonne de Mesocco (de langue italienne), le jour des Rois est celui de l'arrivée tant attendue des gosses de la Befana, représentée souvent sous les traits d'une vieille femme édentée. La Befana apporte les cadeaux (regali) comme le font saint Nicolas et le Père Noël au nord des Alpes.
C'est un tout grand jour, bien plus important que Natale réservé

pieusement au culte de la divinité. La Befana distribue les jouets, les amarettis, les «caramelle» qui sont des bonbons au sucre. On cuit le lapin au vin et la polenta. Dans toutes les familles, les vieux et les jeunes font honneur au merlot servi en boccalini. A une certaine heure, l'institutrice se travestit, prend la voix d'une vieille sorcière et fait la réprimande aux gamins éberlués de voir que la Befana sait tout... Ils promettent d'être sages et tendent la main pour cueillir le petit cornet offert par les autorités communales.

Noël gourmand en Pays vaudois

Durant la longue période où Lausanne vécut sous la tutelle de l'évêché et des chanoines très prompts à désosser un quartier de chevreuil, les habitants avaient maintes fêtes carillonnées où l'on s'empressait autour des fourneaux. A Saint-Laurent sous le signe du gril, les rôtisseurs donnaient le branle. On buvait sec à la Saint-Martin, puis on brûlait le tonneau au milieu de danses bachiques. Noël était l'occasion de manger l'oie grasse qui réunissait les proches parents autour du chef de famille, car en ce temps-là on pratiquait encore le Petit-Carême qui précédait la fête de la Nativité. L'oie était un volatile symbolique que les anciens consacraient à Vénus. La manger, dorée à la broche, quand le temps d'abstinence était révolu, donnait de splendides vigueurs à ceux qui croyaient les avoir momentanément perdues.
La Réforme et l'austérité bernoise supprimèrent le repas rituel. Mais, la bonne société, éprise de modes nouvelles importées d'Angleterre, substitua la dinde à l'oie. Le peuple imagina un Noël frugal en inventant les bricelets qui sont des oublies frappées des deux côtés par un fer chaud gravé de vignettes («Tirggel», à Zurich).
Vers 1845, l'épouse allemande d'un pasteur apporta dans la ville l'arbre garni de lampes et de fruits qui passa pour être l'expression d'une étrange fantaisie.
L'arbre illuminé gagna les villages les plus reculés, ressuscitant l'art de la cuisine. L'oie, à la purée de pommes en l'air, a reconquis les tables alors que la dinde farcie aux châtaignes honore les menus des restaurants. Mais, coutume peut-être empruntée à Genève, les Vaudois ont pris l'habitude, après le foie gras ou la terrine, avant l'oie ou la dinde, de prendre un gratin de cardons, noyés à la crème au vin blanc pétillant de La Côte ou au Riesling du Dézaley. Ce mets rafraîchissant, que les maîtresses de maison préparent avec amour, est en somme le «coup du milieu» solide qui va souligner et rétablir le parfum de la volaille que l'arôme de la terrine aurait peut-être troublé. Le cardon prétentieux exige un accompagnement liquide sous la forme d'un vin sur lies, léger, bouqueté et fruité, assez souple pour disposer l'estomac aux suites gourmandes.

Le pain d'épices des vieux Suisses

Il faut prendre 170 g de jus de poires concentré (en Suisse romande, du «raisiné» que l'on trouve auprès des paysannes au marché), 170 g de miel du pays, que l'on liquéfie en chauffant légèrement. Puis tamiser 1 kg de farine blanche et une bonne cuillerée de poudre à lever sur une planche à pâtisserie. Faire une fontaine au milieu et mettre 340 g de sucre, 6 dl de lait, 2 dl de crème, 100 g de beurre, 2 cuillères à soupe de cannelle, 1 à 2 cuillères de poudre d'anis, 1 cuillère à thé de poudre de girofle, un rien de gingembre. Travailler le tout en pâte lisse. Faire un rouleau de la pâte et couper des morceaux de 8 cm que l'on dispose sur une tôle graissée. Cuire une petite heure à four moyen. Au sortir du four, s'empresser de badigeonner avec du jus de poires liquéfié. C'est un délice dans sa simplicité.

Poulet sauté à la mode tessinoise

Découpez un poulet bien conditionné et faites-le sauter dans une grande poêle, avec de nombreux lardons taillés dans du lard gras du Tessin. Ne poussez pas trop le feu, il faut que les lardons et morceaux de poulet se colorent uniformément jusqu'à belle blondeur. Le poulet, avec son foie et ses os, doit fournir passablement de jus. Allongez ce jus d'un peu d'excellent bouillon ou de concentré de viande, dégraissez-le un peu et versez-en les trois quarts sur des spaghettis tenus un peu fermes et filants. Servez le reste avec le poulet qui ne doit pas être trop cuit.

Festtagsgebäck aus Stans, Nidwalden • Biscuit de fête, de Stans (canton de Nidwald) • Dolce festivo anguineo proveniente da Stans, nel Nidwalden

Pasteles para las fiestas, de Stans (cantón de Nidwald) • Special Christmas cookie, Stans (Canton of Nidwalden)