

Recettes (rapides) du Président

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): - **(1995)**

Heft 73

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

**Vendeig hät sy Süüfzer-Brügg
Bärn hät syni Süder-Süüle,
wo nid so stinkt, wie's uf ei Blick
eim angschtet; s'isch zum Hüüle!**

Etcetera

**Das Yse-Gnusch «Christopherus»
das söll o Kunst sy, b'haupte teil.
Die meischte säge Pfidihuss:
Wär nähm ne is sy Garte?**

Etcetera

**Die Schnitzelbänk ma niemer lose
üs geit hüür leider aus i d'Hose
statt flueche, biere, kritisiere
wei mir jitz Medizin studiere
derby - mit so beschränkte Sätzli
fingsch nid mau es Uni-Plätzli.**

Duo Immerblau

**Ja, die 7, wo im Bärner G'meindrat hocke,
dene ihri grössti Sorg' u Qual
isch ja nume ihre nächschi Wahl!**

Vario

Carnavals

LE CARNAVAL DE BALE, ce sont des sections enrégimentées qui défilent au pas cadencé au son hallucinant des fifres et des tambours, dont le comique réside dans le grotesque qu'ils illustrent et leur impassibilité figée pendant des heures au détour des ruelles. Depuis quelques années, Berne a voulu ressusciter autre chose: la débandade, la débauche universelle. Il faut dire que ce déferlement de chienlit dans les rues les plus compassées de la capitale fédérale a quelque chose de sublime. Parade de plus de cinquante Gugenmusik fringuées un peu n'importe comment, avec du plastique et du papier, mélange de tous les instruments possibles, trombones, saxos, ophicléides cabossés, planches à laver, boîtes de conserve, et puis violons et tympanons manoeuvrés par des dames qui doivent être très dignes le reste du temps, des bandes de fêtards sautant à pieds joints comme dans les dernières images des Enfants du Paradis... Le tout dans une rigolade invraisemblable,

avec les marchands de frites, de bratwurst, de vin vaudois et de canettes de Feldschlösschen. Les gosses, les chiens, les vieux, tous étaient sur les pavés de la Kramgasse jusqu'à la Bundesplatz pendant deux jours. Mais attention! Pas question d'aller plus haut vers la gare. De cette foire géniale, deux images reviennent: celle de ce type déguisé en bonne sœur, avec un nez rouge et des lunettes à la Groucho Marx, qui s'est baladé pendant deux jours avec un accordéon, dont il ne savait manifestement pas jouer; et celle de la Krähen Musik de Baden, tous en oripeaux noirs avec des plumes, les gamines trépidantes passant d'un instrument à l'autre et, impassible, une jeune femme au visage volontairement figé – à peu près 1,80 mètre de haut – tapant consciencieusement sur son xylophone, tandis que l'homme à la grosse caisse – environ 130 kg – perdait peu à peu ses fringues de corbeau. La rigolade, l'hénaurme débauche dans toute sa splendeur. Voir cela à Berne, ça vaut le déplacement. Le lendemain, les ours, toujours dans leur fosse, n'avaient semble-t-il rien compris, à moins que cela leur ait paru dérisoire, puisqu'ils ne savent que demander des carottes mais non pas jouer du piston. ✎

recettes

Recettes (rapides) du Président

Pour les gens pressés et affamés qui sont "à la montagne", comme on dit en Suisse, ou "à la neige", comme on dit de ce côté-ci du Jura.

Le bifteck au fromage

• Avoir du "gruyère" gras assez salé, sans trous, genre Comté, Beaufort, ou Fribourg. En faire des escalopes rectangulaires de 6x9 cm de côté et 1 cm d'épaisseur. Les badigeonner à la moutarde de Dijon, et les tremper dans une liaison pâteuse faite de farine, d'un ou deux oeufs battus, salée et poivrée. Saupoudrez les biftecks de chapelure blonde et les faire rissoler 1 minute à poêle à peine fumante, où vous aurez mélangé huile d'arachide et quelques noix de beurre. Servir avec une salade verte. Si l'on veut

souffler les biftecks, on peut ajouter un peu de bière à la liaison. Les célèbres Malakoffs genevois se préparent de la même façon, mais les tranches de fromage sont auparavant macérées une heure dans du vin blanc.

Le Matefaim neuchâtelois

• Délayer deux jaunes d'oeufs, et un oeuf entier dans 1/2 litre de lait, avec 5 cuillères à soupe de farine, ajouter une cuillère à soupe de sucre, et une pincée de sel. Etendre, si besoin est, avec un peu d'eau pour que la pâte nappe la cuillère. Parfumer au kirsch

(du vrai) et laisser reposer une heure. Cuire ensuite à la poêle avec un peu de beurre, et retourner une fois seulement. On raconte que ce sont les soldats espagnols, peu fortunés, qui introduisirent cette recette économique en Franche-Comté du temps qu'ils occupaient la province. ✎