Table d'hiver pour joyeux lurons

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **- (2001)**

Heft 138-140

PDF erstellt am: **01.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-847848

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

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 !

Quand 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.

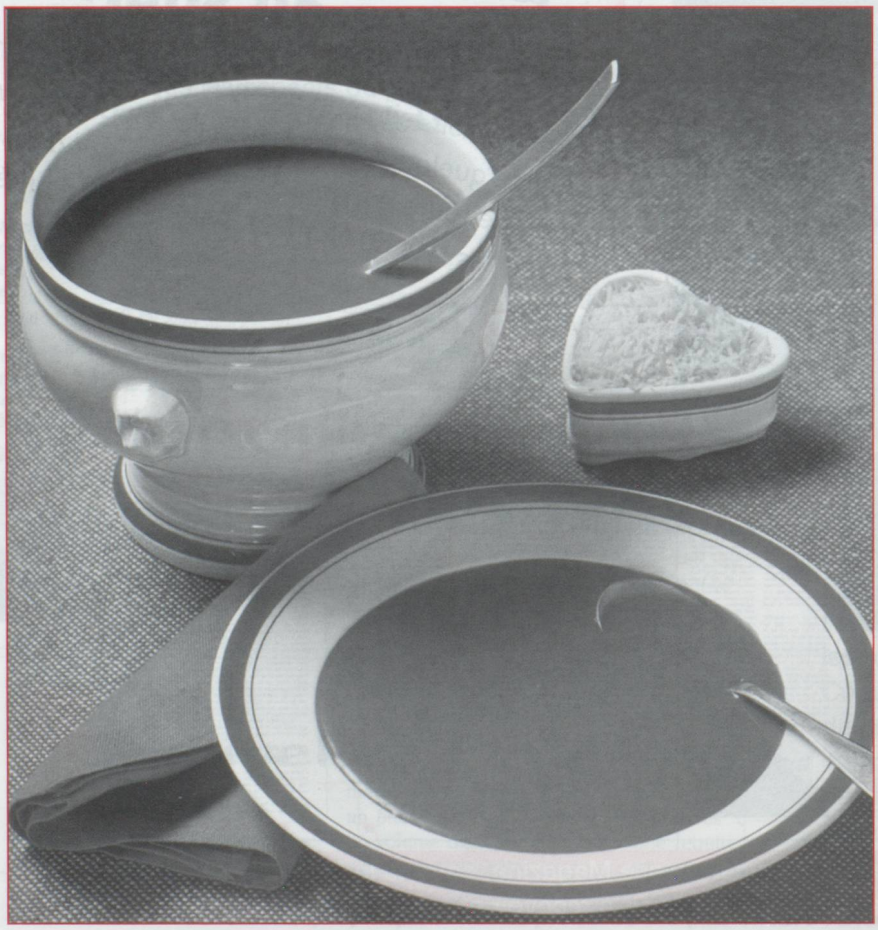
" Yschtooh ! " La voix de stentor d'un tambour-major domine le bruit des cuillères.

Alors, se forme une curieuse clique : l'avant-garde avec le " Schtäggelatärne " 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 discutions : Servez un vin blanc bien frappé, il rafraîchira la voix de vos convives qui ne manqueront pas de vous réclamer : *" Fröllain, noch e Subbe "*.