

# 40 jours de fêtes de bouche

Autor(en): **Staub, Roland**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **32 (1959)**

Heft 12

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-777630>

## **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.

# 40

## JOURS DE FÊTES DE BOUCHE

PENDANT LESQUELS ON TROUVE ENCORE LES PLUS VIEUX RITES DES PLUS VIEUX 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 asiatique 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 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 biscuits, 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 nuit tombée, 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

Malgré les révolutions des hommes et des choses, l'antique paganisme nordique est toujours bien vivant dans tout ce que l'imagination 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, conduit 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, le Noël des chrétiens, la famille se réunissait autour d'un sapin auquel on avait accroché des lampes de navets creusés (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

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 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.

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.

SAINT-NICOLAS

SAMICLAUS  
AU TRAVAIL

NOËL ET  
«DIE ZWÖLFEN»



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, ici simplement fumé et partout sous l'aspect appétissant de charcuterie odorante, réjouit les tables blanches. On le mange avec des tresses de farine blanche et d'œufs frais, on le noie, à Zurich, au Sternenthalde, au Schipfsgut, 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 ou



transformation de Freya, se changea en homme et devint Berchta ou, plus familièrement, Bächteli qui est un diminutif amical comme Pierrot l'est à Pierre.

SCHWEIZERISCHES WEIHNACHTSGBÄCK  
GATEAUX DE NOËL SUISSES  
DOLCI NATALIZI SVIZZERI  
SWISS CHRISTMAS PASTRY

*Appenzeller «Biber» – eine Appenzellerin in der Tracht darstellend  
Anisbrötli aus der Stadt Basel mit einem an eine Elfenbeinminiatur  
gemahnenden Relief der Weihnachtskrippe*

*Ein «Tübeli» aus Thun. Die Form dieses Gebäckes mit den  
Rosinenaugen im Köpfchen gleicht einer ruhenden jungen Taube*

*Ein gezopfter «Ring», ein Gebäck aus dem Freiamt im Kanton Aargau*

*Mit Ausnahme des stark verkleinerten Aargauer «Ringes» sind  
sämtliche hier abgebildeten Beispiele schweizerischen Weihnachtsgebäckes  
in natürlicher Größe reproduziert. Sie stammen aus dem  
Schweizerischen Museum für Volkskunde in Basel*

*Biscaume d'Appenzell, pain d'épices orné d'une femme en costume du pays*

*Petit pain à l'anis de Bâle donnant l'impression d'une miniature  
en ivoire représentant une crèche de Noël en relief*

*«Tübeli» (petit pigeon) de Thoun. Comme son nom l'indique,  
on retrouve dans ce gâteau la forme de la tête d'un pigeon,  
les yeux étant faits de raisins secs*

*Brioche tressée en couronne du canton d'Argovie (Freiamt)*

*En dehors de la couronne argovienne, fortement réduite, tous les  
exemples de gâteaux de Noël reproduits ici le sont en grandeur nature.*

*Ils proviennent du Musée folklorique suisse à Bâle*

*«Biber», torta appenzellese, con figura di donna in costume regionale*

*Panino all'anice, specialità di Basilea. Recca, in rilievo, un presepio  
simile – per la diligente lavorazione – ad una miniatura su avorio*

*«Tübeli», dolce di Thun. Nella forma ricorda una colomba*

*«Ring», ciambella del Freiamt, nel canton Argovia.*

*La pasta è lavorata in forma di treccia*

*Ad eccezione della ciambella argoviese – fortemente rimpicciolita  
nella nostra fotografia – gli altri dolci sono stati riprodotti in grandezza  
naturale. Tutti sono esposti al Museo svizzero d'etnografia, a Basilea*

*A gingerbread speciality of Appenzell, known as a "beaver",  
pictures a local girl in traditional costume*

*Anise cake from Basel with the Nativity Scene in relief,  
reminiscent of an ivory miniature*

*"Tübeli", a little dove, from Thun. The shape, with raisins as eyes,  
resembles a dove resting on the ground*

*A braided "Ring" from the Freiamt area, Canton of Argovia*

*Except the "Ring", which is much bigger in reality, all pastries  
and cakes on these pictures are shown in their full size. They are on  
display in the Swiss Ethnological Museum in Basel*

WAFFELEISEN AUS DEM 16./17. JAHRHUNDERT  
FERS A GAUFRES DES XVI<sup>e</sup> ET XVII<sup>e</sup> SIÈCLES

*Alter Bürgerstolz verwendete Backformen, in denen die Heraldik mit Familienwappen, die Allegorie mit Berufs- und andern Zeichen, aber auch biblisches Geschehen kunstvoll zum Ausdruck kam*

*Oben: Adam und Eva auf einem Waffeleisen des Jahres 1636, leicht verkleinert, und Darstellung eines Seilers auf dem Waffeleisen des Simon Aeberhardt aus dem Jahr 1612. Durchmesser 14,5 cm*

*In der Mitte: Abbildung eines 92 cm langen Waffeleisens mit der Jahrzahl 1574, eines zangenartigen Gerätes, zwischen dessen heißen Eisenplatten dünnschichtig gebacken wird*

*Unten: Eisenplatte eines Waffeleisens mit Aronstab und Schlange aus dem Jahr 1573. Natürliche Größe. — Alle hier abgebildeten Waffeleisen sind im Schweizerischen Landesmuseum in Zürich aufbewahrt*

*Des moules à gâteaux portant les armes de la famille, des allégories des métiers ou d'autres dessins inspirés de scènes bibliques, reproduits avec art, étaient l'orgueil des anciennes familles bourgeoises*

*En haut: Adam et Eve sur un fer à gaufres datant de 1636, légèrement réduit, et reproduction d'un cordier sur un fer à gaufres de Simon Aeberhardt (1612). Diamètre de ce dernier: 14,5 cm*

*Au milieu: moule à gaufres de 92 cm de long portant la date de 1574; cuites entre les plaques chaudes de l'ustensil en forme de pince, les gaufres sont mince comme une dentelle*

*En bas: plaque de fer d'un moule à gaufres ornée du symbole d'Esculape et datée de 1573 (grandeur nature). Tous les fers représentés ici sont conservés au Musée national suisse à Zurich*

*Orgoglio delle massaie — nelle agiate case borghesi d'un tempo — erano gli stampi da cucina, che riproducevano, con artistica eleganza, insegne di famiglia, allegorie, emblemi d'una professione o, anche, figure e scene della Storia sacra*

*In alto: Adamo ed Eva, su uno stampo da cialde (leggermente rimpicciolito) del 1636 e figura di cordaio sullo stampo (pure da cialde) del 1612, che appartene a certo Simon Aeberhardt*

*Nel mezzo: uno stampo da cialde, lungo 92 cm, del 1574*

*In basso: piastra di uno stampo da cialde, del 1573. La decorazione (verga d'Aronne e serpente) è d'ispirazione biblica*

*Old, proud burgher families used baking moulds to adorn their cakes, with family coats-of-arms, and allegorical historical and biblical scenes*

*Top: Adam and Eve on a waffle iron dating from 1636, size slightly reduced; and illustration of a rope-maker on a waffle iron of a certain Simon Aeberhardt, 1612*

*Middle: Waffle iron, dating from 1574, was three feet long*

*Below: Iron plate of a waffle iron decorated with staff of Aaron and serpent, 1573*

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 la 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 frétilant 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, appelées communément «beefsteaks allemands» ou de quenelles de viande 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 naît.

Ordinairement, le 6 janvier est le dernier des «Zwölfen», 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.



*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.*

Roland Staub

LE PAIN D'ÉPICES  
DES VIEUX SUISSES