

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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 34 (1961)

Heft: 3

Artikel: L'œuf

Autor: Staub, Roland

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-775815>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

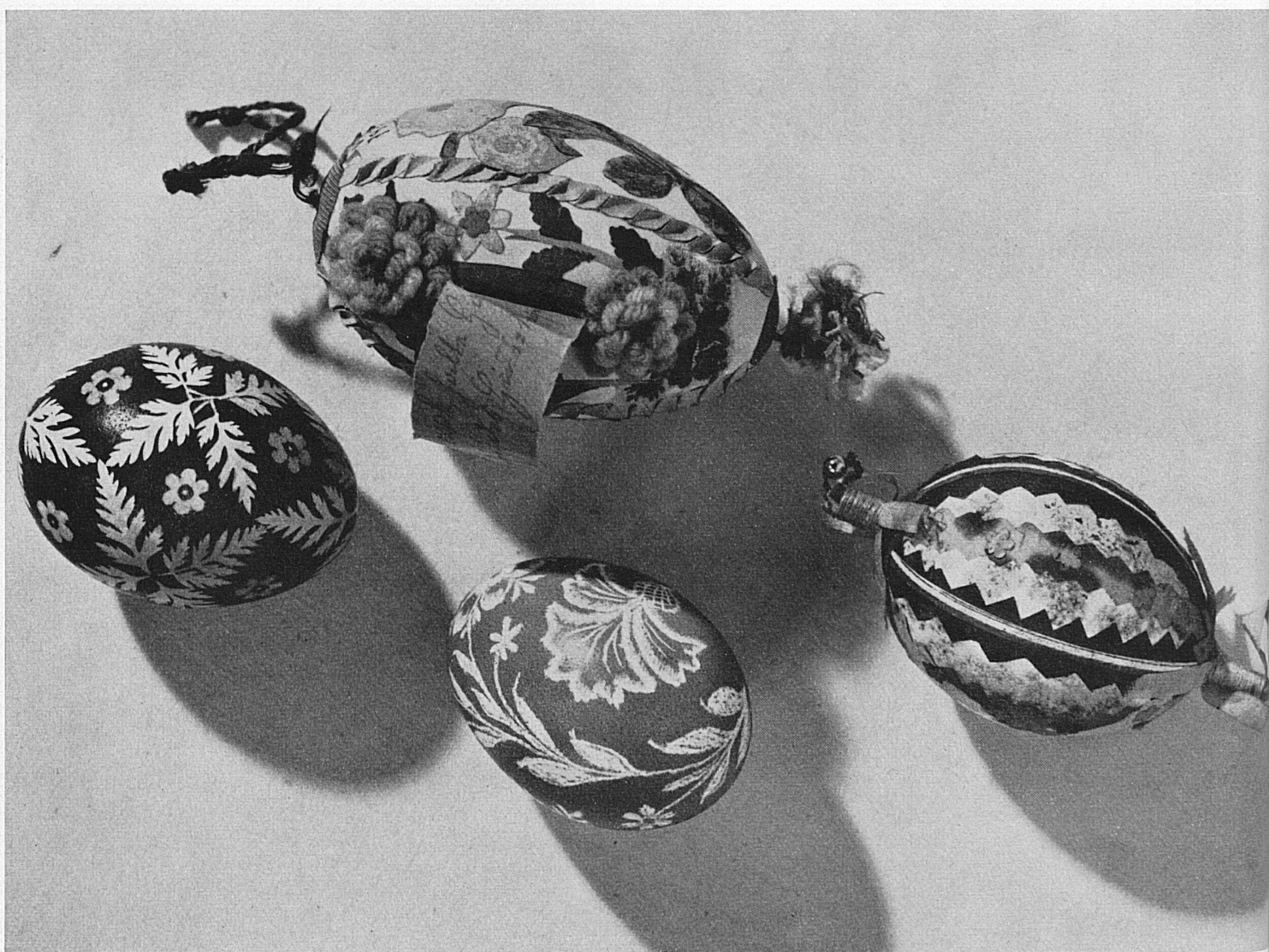
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Au début d'une semaine sainte, le moine Allain, habile et savant cuisinier du duc d'Aquitaine, trouvant son maître singulièrement pâli par les désastreux effets du carême, lui dit:

– Courage! Vous allez vous dédommager amplement à Pâques! A ces mots, le duc Guillaume releva une tête plus pâle qu'un navet et répondit d'une voix faible:

– Non, mon pauvre Allain, je ne saurais me dédommager de tant de privations, à moins toutefois que, dans ta vieille expérience, tu ne trouves le moyen de me faire savourer, à la fois, le saint jour de Pâques, mes deux plats de prédilection, des œufs et du jambon!

Et pendant toute la semaine sainte, le moine-cuisinier, gravement penché sur ses fourneaux, chercha, chercha encore et ne



Ostereier mit Spruchbändern als Liebesgaben und Freundschaftszeichen. Ostschweiz, 19. Jahrhundert. Schweizerisches Museum für Volkskunde, Basel. Photo Giegel, SVZ

Gaily decorated Easter-eggs. Eastern Switzerland, 19th century.

Au 19^e siècle, en signe d'affection et d'amitié, on offrait des œufs de Pâques enrubannés et décorés d'inscriptions. Suisse orientale, 19^e siècle.

Uova pasquali della Svizzera orientale, ornate di gale con dediche ed auguri (19^o secolo).



L'ŒUF

trouva pas. Mais le samedi soir, en se couchant tout désolé, il jeta un cri de triomphe, tomba à genoux et remercia le ciel! Il y avait vraiment de quoi! Allain venait d'inventer l'omelette au jambon.

Chauffer le beurre dans une poêle, ajouter une tranche de jambon coupée en lamelles et verser par-dessus les œufs battus, faire épaisir, brouiller avec une fourchette et cuire l'omelette sans la retourner. La replier par la moitié et la servir sur un plat chauffé.

Si l'on en croit les chroniqueurs, ce serait au XIII^e siècle que remonterait la coutume d'offrir des œufs de Pâques. Manger des œufs était chose défendue pendant le temps que durait le carême; mais le jour de Pâques, les prêtres portaient à la recherche des œufs soigneusement cachés dans les jardins pour les distribuer aux pauvres de la paroisse.

Entre parents, amis et voisins, on s'envoyait, avant la Réforme, des œufs bénits qui étaient teints en rouge, en bleu ou bariolés de diverses couleurs.

Dans les montagnes du Jura, il n'y a pas si longtemps, on fixait sur l'œuf à l'aide d'une gaze à pansement des feuilles de fraisiers, de trèfle, des herbes dentelées. Une fois cuits dans une casserole d'eau bouillante chargée de pelures d'oignons, on les déballait. C'était ravissant.

Les œufs durs se mangent de bien des manières dont la plus simple consiste à les croquer salés.

On les farcit ordinairement en mélangeant le jaune passé au tamis à de la mayonnaise, de la pâte d'anchois et de la moutarde. On garnit les moitiés de blanc d'œufs à l'aide du dispositif à dresser ou de la seringue à douille dentée.

Cependant il y a bien meilleur: une ancienne et incomparable préparation vaudoise, appétissante et gaie, délicate et savante qui réveille l'appétit somnolent du gourmet fatigué.

ŒUFS FARCIS CHAUDS

Faites cuire durs assez d'œufs pour que chacun de vos convives puisse avoir 3 moitiés d'œufs. Pelez-les (les œufs!) et coupez-les en deux, en retirant soigneusement tous les jaunes. Malaxez ces jaunes avec 75 g de beurre, du poivre moulu, du sel fin, du persil et 2 ou 3 échalotes finement hachées et préalablement revenues dans un peu de vin blanc, puis égouttées, enfin, avec une bonne poignée de mie de pain trempée dans du lait et exprimée. Faites de ce mélange une pâte aussi homogène que possible, farcissez-en les blancs d'œufs. Il vous restera suffisamment de farce pour faire la sauce suivante: dans une casserole, mettez le reste de la farce, ajoutez-y une cuillerée à bouche de farine, puis mouillez avec un grand verre de lait chaud. Remuez bien, laissez mijoter quelques minutes. Les moitiés d'œufs rangés dans un plat à gratin sont recouvertes de la sauce et mises à gratiner à four chaud pendant 10 minutes.

Dans notre pays, c'est le lundi de Pâques que l'on fait choquer les œufs. Un des joueurs tient son œuf serré dans son poing, le bout pointu dépassant seul, l'autre heurte l'œuf de son adversaire avec le bec du sien. Celui dont l'œuf est entamé le retourne et le serre dans la main de façon à ne laisser accessible que le

bout arrondi, le cul; celui qui a réussi à pointe contre pointe joue alors à bec contre cul. En Pays romand, on se contente de les faire rouler dans les prairies. Puis on les mange. A ce propos, voici une amusante recette zuricoise:

Finissez de peler vos œufs teints et coupez-les en deux. Rangez les moitiés d'œufs sur un plat et nappez-les d'une sauce curry obtenue de la façon suivante: mouillez un roux blond avec du bouillon, délayez-y une cuillerée à bouche de curry, salez à volonté et liez avec un déci de crème fraîche.

Autrement il faut consommer les œufs durs avec une bonne salade de dents-de-lion assaisonnée d'huile, de citron, de sel et de poivre. On coupe des tranches d'œufs durs. Au dernier moment, on y jette encore de menus lardons bien dorés dans leur graisse et croustillants.

Il existe encore une solution que nous empruntons à Bâle.

Couper en tranches ou en carrelets deux œufs durs par personne. Mélanger 50 g de farine à 50 g de beurre. Remplir d'autant de bouillon qu'il faut pour qu'il se produise une crème très épaisse. Mettre les œufs coupés et faire cuire 5 minutes à feu doux et en tournant continuellement. Saupoudrer de persil haché.

Autrefois, dans nos campagnes, les œufs servaient à de mystérieuses consultations qui se rapportaient aux choses du cœur. Les jeunes filles désireuses de connaître le métier de celui qu'elles épouseraient, cassaient un œuf frais de la St-Jean sur un verre d'eau, l'y laissaient tomber doucement et plaçaient le verre sur une fenêtre. Le lendemain, elles devaient voir par les figures que le blanc forme dans l'eau, la profession du futur mari. Dans certaines régions les douces impatientes qui voulaient savoir le nombre d'années qui les séparaient du mariage, renversaient dans un coquetier la coquille de l'œuf qu'elles avaient mangé et essayaient d'y faire pénétrer la pointe d'un couteau en frappant dessus. Autant d'essais, autant d'années à attendre...

Revenons à des choses sérieuses. Nous avons noté deux spécialités printanières. La première «Œufs pochés à la sauce moutarde» est d'origine genevoise.

Faites cuire dans une marmite de l'eau et une demi-tasse de vinaigre. Cassez les œufs en prenant garde de ne jeter le suivant que lorsque le précédent est figé. Laissez cuire durant 5 minutes. Sortir et laisser égoutter. Entre-temps on aura mélangé 40 g de farine à 40 g de beurre et une cuillerée de moutarde blanche. On allonge le tout d'un demi-litre de bouillon. Garnir une assiette avec les œufs et verser par-dessus la sauce à la moutarde. Garnir tout autour de tranches de pain rôties dans du beurre. Servir chaud et accompagner ce plat avec des pommes de terre au sel.

La variante est plus connue en Suisse allemande, particulièrement dans les riches régions agricoles bernoises et argoviennes.

Comptez un, éventuellement deux toasts par convive; il les faut dorer juste à point. Préparez d'autre part un roux blond que vous colorerez en rouge avec deux cuillerées de purée de tomates et une cuillerée de paprika doux de Hongrie. Mettez dans la sauce un peu de sel, un brin de thym, le quart d'une feuille de laurier, et laissez épaisir sur feu doux. D'autre part, faites pocher dans l'eau vinaigrée juste frémissante, en les cassant tout près de la surface liquide, autant d'œufs qu'il y a de toasts. Laissez-

les 4 minutes dans l'eau, puis sortez-les délicatement au moyen d'une écumoire plate, laissez-les égoutter sur un linge, puis posez-les chacun sur un toast. Nappez généreusement chaque œuf avec la sauce qui doit être épaisse et onctueuse.

Les omelettes sont trop connues pour que nous nous étendions longuement sur leur sujet. C'est une entrée de bon ton si l'on a le tour de main et si l'on sait en soigner la présentation. Pourtant il nous faut vous parler de l'omelette jurassienne qui se confectionne si aisément.

Rôtir légèrement 20 g de lard maigre coupé en dés, avec une échalote hachée. Ajouter 15 g de pommes de terre bouillies et faire prendre couleur, puis 50 g de fromage râpé, le sel, poivre, la ciboulette ou le persil. Battre 3 œufs et les mélanger à la garniture, cuire le tout à belle couleur jaune d'or, former l'omelette et la renverser sur un plat (recette pour une personne).

Voici encore les œufs brouillés à la suisse allemande :

Battre 5 œufs en mousse et les travailler sur le feu avec les $\frac{3}{4}$ d'un décilitre de lait, sel, poivre et un petit œuf de beurre, jusqu'à ce que la masse commence à se durcir. Verser alors immédiatement l'appareil sur un plat allant au feu et laisser un peu refroidir. Recouvrir de tranches d'emmental et de noisettes de beurre, saupoudrer de panure et pousser à four chaud.

Les œufs doivent être consommés le plus tôt possible après la ponte. Pour reconnaître leur âge, il suffit de mettre 100 g de sel marin dans un litre d'eau. Si l'œuf va aussitôt au fond, il est de toute première fraîcheur; s'il fait le sous-marin en plongée au milieu du liquide, il a déjà plus d'une bonne semaine et s'il reste à la surface, c'est un vieillard.

A Neuchâtel, on appelle « lune » la partie vide qui se remarque sur un œuf dur. C'est dans cette jolie ville que l'on aime manger les œufs moulés qui sont un régal :

Il faut prendre des tasses à thé, autant qu'il y a de commensaux et suivre attentivement le guide. Dans chacune de ces tasses, faites fondre, à bain-marie, une noix de beurre frais. Puis cassez-y un premier œuf, très précautionneusement pour ne point crever le jaune. Sur ce premier œuf, posez délicatement une couche de fines tranches de jambon cuit ou cru. Puis cassez sur cette couche un second œuf. Disposez les tasses ainsi garnies dans une grande poêle avec de l'eau qui doit monter à un centimètre du bord de la tasse. Faites frémir cette eau, mais non bouillir de façon qu'elle ne pénètre point dans les tasses. Laissez les œufs pocher ainsi jusqu'à ce que le blanc soit ferme. Placez ensuite les tasses dans de l'eau froide pour obtenir la contraction et pouvoir démouler sans malheur. Disposez les « pondings » d'œufs dans un plat allant au four, sur leur plus grande surface. Saupoudrez-les d'un mélange de mie de pain finement émietté, de gruyère râpé et faites-les dorer à four chaud. Servez avec une bonne sauce tomates relevée d'un soupçon d'ail, discrètement salée, mais généreusement poivrée.

Le canton de Berne est le pays des oignons. Chaque année, la vente de la récolte aux citadins de la capitale donne lieu à des multiples réjouissances populaires. Voilà pourquoi c'est à Berne que l'on peut savourer, quand vient l'été et les premiers oignons frais, des œufs mollets que l'on ne trouve nulle part ailleurs aussi bons.

Prenez 3 gros oignons blancs, émincez-les très finement et faites-les revenir dans 50 g de beurre, très doucement, et en remuant souvent car ils ne doivent pas prendre couleur. Lorsque les oignons sont quasi fondus, ajoutez en poussant un peu le feu une cuillerée à soupe de farine, remuez et mélangez bien, puis mouillez et montez en sauce en ajoutant du bouillon et du vin blanc, et encore 50 g de beurre en petits morceaux. Cuissez « mollets » – c'est-à-dire pendant 5 à 6 minutes – des œufs frais, puis sitôt retirés de la casserole, mettez-les à rafraîchir sous l'eau froide, de façon à pouvoir les peler sans les abîmer. Mettez les œufs mollets dans un plat allant au four, masquez-les complètement avec la sauce bien épaissie, assaisonnée de sel et de poivre et mettez-les gratiner légèrement dans le four pas trop chaud.

Supposez maintenant que vous êtes allés à la pêche et que la chance vous ait souri en remplissant votre boîte de ces petites ablettes que l'on nomme sardines à Genève. Vous pouvez les faire en friture et les croquer en compagnie d'un blanc sec ou d'un œil de perdrix. Mais il existe encore une méthode pour rendre le plat plus savoureux et plus inédit.

Videz, lavez, épongez vos poissons, saupoudrez-les légèrement de farine, faites-les frire dans une poêle afin qu'ils soient dorés et croustillants. A ce moment versez sur les poissons les œufs battus, salez, poivrez et terminez l'omelette à l'accoutumée. Pour une omelette de 6 œufs, il faut une demi-livre de poissons.

Im Hintergrund von Locarno öffnen sich wildromantische Täler als herrliches Wanderland. – Die Alp Dunzjo über Avegno im Maggiatal.

L'arrière-pays de Locarno est riche en vallées au charme sauvage et romantique. L'alpe de Dunzjo au-dessus d'Avegno dans la vallée de la Maggia. Photo SVZ/K

Intorno a Locarno s'aprono a ventaglio vallate selvagge e romantiche, che offrono vaste possibilità di magnifiche escursioni. – L'alpe di Dunzjo, sovra Avegno, in Valle Maggia.

In the valleys behind Locarno the nature lovers will discover almost some of the most romantic landscapes imaginable. Alp Dunzjo above Avegno in the Maggia Valley.

Il y a de nombreuses manières de préparer les rognons qui sont une viande délicate. Voici une recette vaudoise qui permet de présenter sur la table un plat à la fois plaisant à regarder et agréable à manger.

Cuissez avec deux cuillerées de beurre 100 g de champignons émincés. Saupoudrez avec une cuillerée de farine, mouillez avec un demi-verre de vin blanc chaud, laissez mijoter pendant 20 minutes. Dans une autre casserole, faites sauter au beurre ou à la graisse un demi-rognon de veau émincé ou la quantité équivalente de rognon de bœuf. Cuisson de 8 à 10 minutes. Par ailleurs, faites cuire 4 œufs à la poêle avec un mélange de beurre et d'huile. Posez chaque œuf sur un croûton de pain frit. Lorsque la sauce aux champignons est réduite et assez épaisse, ajoutez-y les rognons, ne laissez plus bouillir, versez cet ensemble au milieu d'un plat chaud, disposez autour les croûtons aux œufs.

Roland Stanb