

Zeitschrift: Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

Herausgeber: Société suisse des traditions populaires

Band: 51 (1961)

Artikel: Quelques mets de fête

Autor: Martin, Louis

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1005523>

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: 05.05.2025

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

Quelques mets de fête

par *Louis Martin*, Rossinière

Pour le Jeûne fédéral, la tradition demeure encore dans la plupart des foyers de servir, le jour, du «gâteau aux pruneaux» spécialement ou, à défaut, à d'autres fruits.

A Noël, ce sont les bûches de Noël que l'on commande chez le boulanger, ainsi que des pains au beurre (ou pain gras) pour le Nouvel An. Nous ne pensons pas qu'il y ait beaucoup de familles qui n'aient leur pain au beurre sur la table, le matin du Nouvel An.

Pour les dimanches ordinaires, nos boulangers nous servent d'excellentes tresses au lait, des pâtisseries fines, des flûtes au sel et des pains d'anis.

Nos ménagères confectionnent aussi des «taillés aux greubons» (quand on fait boucherie), des tourtes pour marquer un anniversaire dans la famille, des «flanges» et parfois aussi des «cringuignoles» (en bon français: cuisses de dame).

Autrefois, les «flanges» aux pommes de terre¹ étaient aussi un met appétissant. Actuellement cette spécialité devient de plus en plus rare dans nos foyers.

Nos musées locaux IV²

Ce fascicule de notre revue, qui est consacré au folklore du Pays d'Enbaut vaudois, présenterait une lacune impardonnable, si l'on n'y parlait pas du musée local de Château-d'Œx. Certes Th. Delachaux a déjà présenté le Musée du Vieux Pays d'Enbaut aux lecteurs du Folklore suisse (t. 28, 1938, p. 73-80, avec 3 fig. et une petite bibliographie). Mais dans les 25 dernières années, le musée n'a cessé de se développer, de s'enrichir, de s'étendre. C'est un musée qui vit, grâce au dévouement et à l'amour qu'un groupe de gens du pays témoignent à tout ce qui concerne leur vallée.

Les pages qui suivent contiennent une petite notice historique et surtout la présentation de quelques réalisations ou acquisitions récentes. Il ne peut s'agir que d'un choix très limité, où manquent notamment les découpages de J. J. Hauswirth et L. Saugy dont le musée possède une très riche collection³.

Les documents mis en œuvre dans l'article sur les alpages, les photos et les clichés qui accompagnent d'autres textes de ce fascicule montrent à leur tour que le Musée du Vieux Pays d'Enbaut est devenu un centre de documentation folklorique de premier ordre.

Réd.

¹ Il ne faut pas confondre les «flanges» aux pommes de terre avec le pain «gâtelet» (cf. ci-dessous p. 67*): elles sont plus épaisses et faites avec un peu de levain.

² Suite de Folklore suisse, 1943, p. 33*ss.

³ Sur les œuvres de Hauswirth, Saugy et Schwizgebel, qui se trouvent dans d'autres collections, surtout bernoises, voir en dernier lieu: Christian Rubi, «Scherenschnitte aus hundert Jahren», Berne, Ed. H. Huber, 1959, 80 p.