

Les petits gâteaux de Noel (Bredele)

Les **cornes de cerf** ou « **bois de cerf** »

- Soit le concept de « pensée magique »:

« *Man ist was man iBt* ».

« On est ce que l'on mange ».

Ce qui est vrai tant :

- ✓ du point de vue physiologique
- ✓ du point de vue psychologique

« L'homme est un omnivore qui se nourrit de viande, de végétaux et d'imaginaire, l'alimentation ramène à la biologie mais de toute évidence, elle ne s'y ramène pas ; **le symbolique** et l'onirique, **les signes, les mythes, les fantasmes** nourrissent eux aussi, et ils concourent à régler notre nourriture »

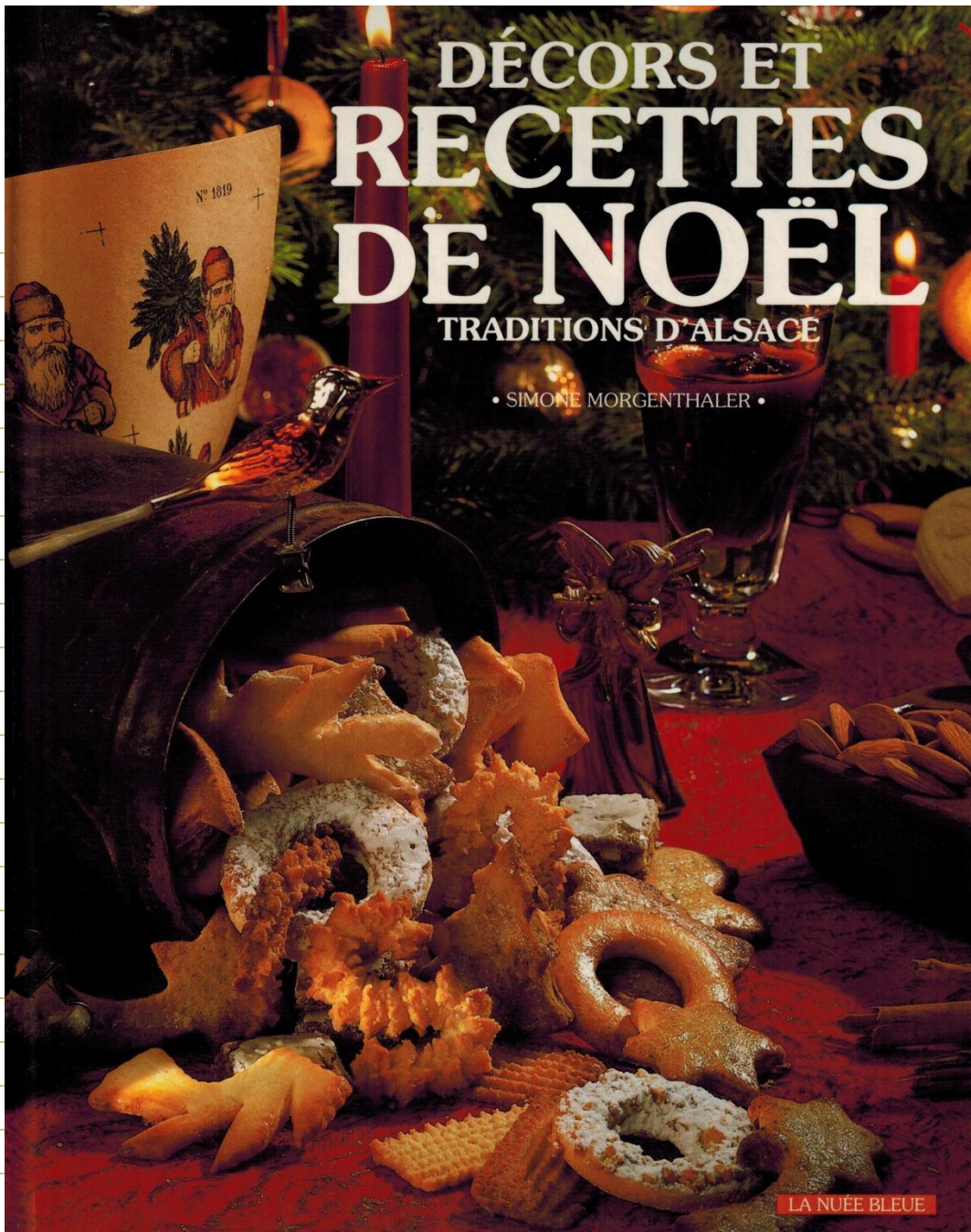
Claude Fischler

Revue Communications 1979

DÉCORS ET RECETTES DE NOËL

TRADITIONS D'ALSACE

• SIMONE MORGENTHALER •



LA NUÉE BLEUE



Petits bois de cerf

Hirschhörnle

Pour 900 g environ

Pâte

- 3 œufs
- 225 g de sucre semoule
- 150 g de beurre
- 75 g de crème fraîche
- 5 g de carbonate d'ammonium
- le zeste d'1 citron finement râpé ou haché
- 600 à 650 g de farine

Dorure

- 2 jaunes d'œufs
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche

Glaçage

- 100 g de sucre glace
- 2,5 cl de kirsch
- 1 cuillerée à café de jus de citron

Lorsque virevolte l'ambiance de Noël, Barbara Schmutz, musicienne, se lance dans le rituel des *Hirschhörnle*, que préparait sa Maman Hanna, à Wickersheim, un village de l'Ackerland. Leur dénomination vient d'un de leurs ingrédients, le carbonate d'ammonium, genre de levure chimique désigné en allemand sous le terme de *Hirschhornsalz*, sel de bois de cerf. Ces gâteaux font aussi référence au *Hirschessen*, repas qui se déroulait autrefois avant le mariage et correspondait à un rite de fécondation.

Mélangez les œufs et le sucre et travaillez le mélange à la spatule pour le rendre mousseux. Incorporez le beurre en pommade. Ajoutez la crème, le carbonate d'ammonium, le zeste de citron et la farine. Travaillez cette pâte en incorporant un peu plus de farine s'il le faut. Roulez-la sur une épaisseur d'environ 5 mm et découpez des motifs à l'aide d'emporte-pièce. Vous pouvez aussi leur donner la forme de bois de cerf ; pour cela, coupez à l'aide de la roulette des rectangles de 6 x 3 cm et faites des entailles à l'aide d'un couteau afin d'imiter les bois de cerf. Badigeonnez-les de dorure. Cette opération n'est toutefois pas nécessaire si vous souhaitez, après cuisson, les glacer au sucre. Enfournez à 180° (thermostat 6) pendant 15 à 20 mn. Ces petits gâteaux doivent très légèrement dorer et rester assez clairs au sortir du four.

Pour le glaçage, mélangez le sucre glace avec le jus de citron et l'eau-de-vie et étalez sur les petits gâteaux à l'aide d'un pinceau.

LE CERF

Le cerf dans l'imaginaire populaire en pays rhénan.

- Le repas du cerf (consommé la veille au soir du mariage il est censé garantir la fertilité du couple.
- Les comes de cerf : petits gâteaux de Noël.
- La bouillie du cerf, Brouet apporté par les zurichoïses comme symbole de leur soutien des en cas de besoin. Ils remonteraient le Rhin, atteindraient Strasbourg avant que la dite pitance n'ait le temps de refroidir, en fait bouillie de millet.
- La poudre de cerf, nom donné à la levure chimique en Alsace.
- La poudre de comes de cerf, à l'identique de la come de rhinocéros, pour ses vertus aphrodisiaques.
- Le cerf volant.
- Les pousses de come de cerf, appelée herbe étoilée, minutina ou courtine, n'est pas une laitue mais un plantain à longues feuilles, vert luisant et tendres, présentées en rosettes, très appréciée en Italie.

Les « protagonistes » :

le cerf = Cernunnos. Seul.
la déesse « mère » =
Rosmerta
à l'autre bout du monde...

HIVER

PRINTEMPS

ETE

AUTOMNE

HIVER

Le cerf ne souhaite pas être plus longtemps seul.
Rosmerta est revenue des horizons plus cléments.
Le cerf va se métamorphoser en homme (ESUS) pour séduire Rosmerta.
Afin de s'assurer de cette transition on va chasser le cerf pour le tuer. La preuve tangible consiste à se parer des attributs du cerf, de les montrer. C'est le premier sens du carnaval (démusement)

La conséquence de la fécondation de la déesse mère et de la terre va donner les récoltes pour se

Avec le retour des mauvais jours Rosmerta retourne vers des contrées plus accueillantes.
L'homme, abandonné, redevient cerf.
Il reprend ses attributs initiaux et devient symbole du mari trompé en retrouvant ses comes.



Histoires et Traditions de la Pâtisserie Alsacienne

Gâteau Sainte-Odile

Note historique

Patronne de l'Alsace, Sainte Odile, fille du duc Etichon, naît aux environs de l'an 660 à Obernai. Aveugle, elle est poursuivie par la colère de son père qui désirait un fils, et ordonne sa mise à mort. Enlevée par sa nourrice, elle est élevée secrètement pendant plusieurs années. Lors de son baptême, un miracle lui rend la vue et elle devient une belle jeune fille. Apprenant alors son existence, le duc son père se jette à sa poursuite. Un nouveau miracle va sauver Odile : un rocher s'entreouvre devant elle pour faciliter sa fuite. Etichon vaincu reconnaît la vocation religieuse d'Odile, et lui fait don du Hohenbourg où elle installe un couvent.

• Ingrédients

250 g de beurre / 200 g de sucre / 1 sachet de sucre vanillé / 4 œufs / 1 cuillerée à soupe de rhum / 1 pincée de sel / 250 g de farine / 1 cuillerée à café de levure chimique Alsacienne / 100 g d'amandes mondées et moulées / 75 g de chocolat coupé en petits morceaux / 50 g de zeste de citron confit finement coupé.

• Préparation et cuisson : 1 heure 20 minutes

Faire fondre le beurre. Ajouter le sucre et le sucre vanillé. Tourner en mousse blanchâtre. Mettre les œufs un à un, le rhum, le sel, ensuite la farine et la levure. Incorporer les amandes, le chocolat et le zeste de citron. Verser la pâte dans un moule à cake garni de papier sulfurisé. Faire cuire 70 minutes à four moyen doux.

alsa



Histoires et Traditions de la Pâtisserie Alsacienne

Bois de cerf "Hirschhörnle"

Note historique

Hirz = ancienne orthographe de Hirsch = cerf. Les "cors de cerf" remplaçaient autrefois le "Hirschessen" ou repas au cerf, repas qui était un rite de fécondation avant le mariage. Le repas au cerf ("Hirschessen") a été remplacé avec le temps par ces gâteaux qui par leur forme rappelaient le rite. D'ailleurs le "Hirschhornsalz" ou "sel de bois de cerf" n'est rien d'autre que de la levure chimique. Extrait de "Toute la Gastronomie alsacienne", M. Doerflinger - C. Klein, Editions Mars et Mercure.

• Ingrédients

12 œufs / 250 g de sucre semoule / 12,5 cl, d'essence de roses / 1/2 sachet de levure chimique Alsacienne / farine.

• Préparation et cuisson : 1 heure

Casser les 12 œufs dans une terrine, y verser le sucre. Bien battre pour obtenir un mélange moussieux. Y ajouter l'eau de roses. Intégrer peu à peu de la farine afin d'obtenir une pâte homogène et épaisse, puis la levure. Abaisser cette pâte au rouleau à environ 1 cm d'épaisseur. Couper des bandes de pâte et les entailler en oblique à la roulette ou au couteau sur un côté. Ecarter ces entailles pour donner la forme de bois de cerf. Faire dorer dans une bonne friture. Avant de servir, les saupoudrer de sucre ou d'un mélange sucre-cannelle.

alsa

Note historique

Hirz = ancienne orthographe de Hirsch = cerf. Les "cors de cerf" remplaçaient autrefois le "Hirschessen" ou repas au cerf, repas qui était un rite de fécondation avant le mariage. Le repas au cerf ("Hirschessen") a été remplacé avec le temps par ces gâteaux qui par leur forme rappelaient le rite. D'ailleurs le "Hirschhornsalz" ou "sel de bois de cerf" n'est rien d'autre que de la levure chimique.



Massialot.

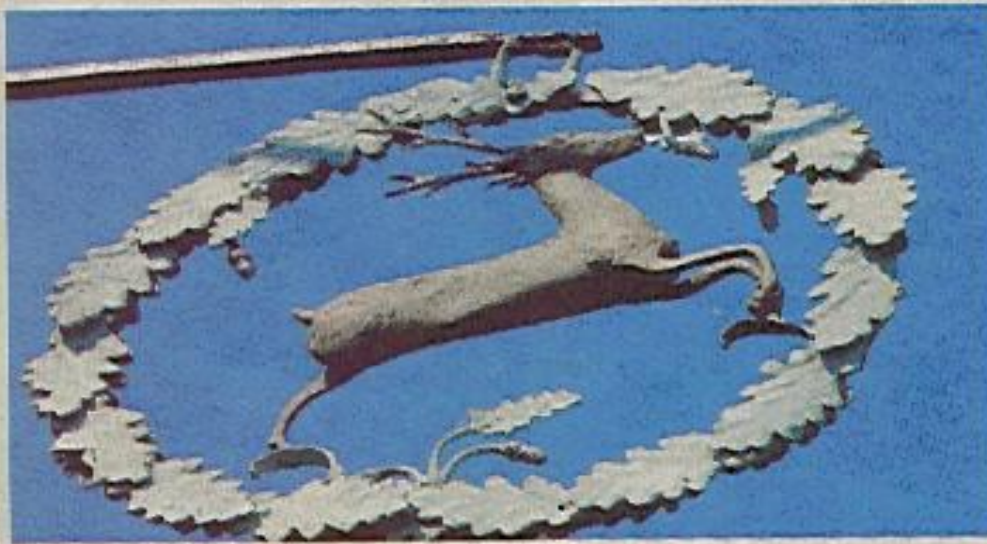
Le cuisinier royal et bourgeois

1671

Blanc-manger de Corne de Cerf.

Prenez environ une livre de Corne de Cerf râpée, selon la quantité que vous en voulez faire, & faites-la cuire raisonnablement, en sorte qu'en tâtant avec les doigts, vous trouviez que l'eau en soit devenuë comme gluante, cela étant un signe qu'elle est assez cuite. Passez cette gelée par une étamine bien fine, & pilez des amandes, les humectant avec du lait, & un peu de

Cerf et nom de restaurant



ACCUEIL

LE CERF

L'HÔTEL

L'ESPACE DÉTENTE

LE RESTAURANT

LE TRAITEUR

LES SÉMINAIRES

ACTUALITÉS

LES BONS CADEAUX / PACKAGES

Le Cerf

Hôtel - Restaurant
Au cœur des vignes
À 20 minutes de Strasbourg

Samt desselbigen Notwendigem
Kehrab ist gethan worden.

[von Johanna Fischart]



Sein zeyt hat bawen vnd die freud /
Sein zeyt hat brechen vnd das leyde:

Sal.ij.

Fürnemlich aber hat sein zeyt
Schweigen vnd Reden / Frid vnd Greitt

Page de titre de l'ouvrage de FISCHART célébrant l'exploit des Zurichois le 20 juin 1576

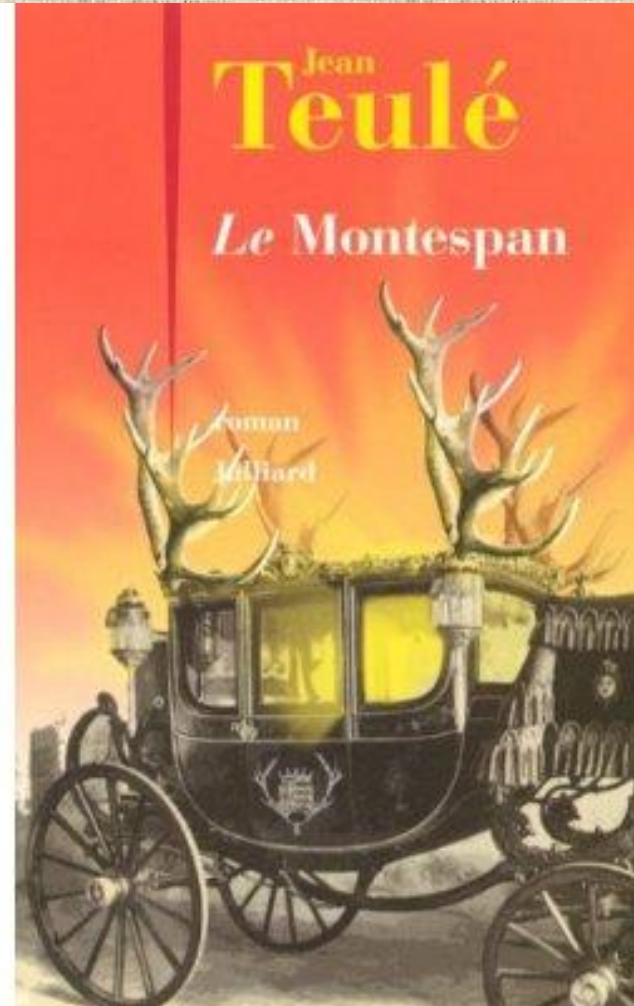
FISCHART, das Glückhafft Schiff von Zürich. STRASBOURG, Jobin 1576

Gravure de Tobias STIMMER

- 1576 la bouillie du cerf (Hirsbrey), en fait une bouillie de millet (les Zurichois)



Cerf et “ Cocu magnifique ”



Des cornes...



- Corne de cerf, corne de vache (biodynamie), corne de rhinocéros,...
- **Hirschhörnle**



- Liens utiles : <http://tenzo.fr/articles/aux-origines-du-carnaval/>