

Bretzelsuppe / Soupe de bretzel

Eine Fastenbretzel mit dem Reibeisen reiben und in der Fleischbrühe aufkochen lassen.

A Poor Bemerkunge :

A grossi Bratstall esch àls freijer en de Keng àm Neujohr's Deuij offerret wore vum Pfetter un vun de Gedel.

Fàschnochts-Bratstalle sen freijer en de Fàschtezitt gebàche worre.

Râper un bretzel et faire cuire dans le bouillon de viande.

Quelques précisions :

Bretzel est un mot alsacien - *Bratstall* en geudertheimois, comme dans l'expression *a Bratstall so gross wie a Schierdoor* (un bretzel aussi grand qu'une porte de grange).

De grands bretzels étaient offerts aux enfants le jour de l'an neuf par les parrains et marraines.

Fastenbretzel (*fasten* : faire maigre) : les bretzels étaient aussi faits au temps du carême.

Kartoffelklösse in Fleischbrühe / Quenelles de pommes de terre dans un bouillon de viande

1 starke Nuss gross Butter zu Sahne reiben, 2 Eidotter, 1 runde Tase voll geriebenes Weissbrot, ebenso viele geriebene gekochte Kartoffeln, Citronenschale, Salz und Muscat dazu und zuletzt den steifen Eierschaum mitmengen. Von dieser Masse rollt man kleine Klöschen und lässt sie 10 Minuten in der Suppe kochen.

A Bemerkung : *Freijer esch de Butter stiff gewan.*

Transformer une grosse noix de beurre en crème épaisse, deux jaunes d'œuf, un tasse de pain blanc râpé, autant de pommes de terre cuites râpées, du citron râpé, sel, noix de muscade et, à la fin, ajouter la mousse d'œufs figée. Avec cette masse rouler de petites quenelles et faire cuire 10 minutes dans le bouillon de viande.

Précision : Autrefois le beurre fait maison était très dur.