

**OFFICE DE TOURISME DE WASSELONNE  
CERCLE D'HISTOIRE N° 146**

**Les saveurs des fêtes : Suite III.**

**3. Le temps de Noël (Suite).**

**= Les « Springerle ».**

Il s'agit là de petits gâteaux à l'anis sur lesquels ont été imprimés avec des moules gravés ou sculptés diverses scènes. On y retrouve des images de la naissance de Jésus, de la fuite en Egypte, etc.

Le regretté Charles Haudot a reproduit des « Springerle » que l'on peut admirer au Musée de La Petite-Pierre.

**= Les « Speculatus ».**

Il s'agit là de petits gâteaux en pâte sablée, pressés dans des moules en bois sculpté. Ils ont pratiquement disparu de nos jours.

**= L'enfant emmaillotté.**

Avec une pâte à Kouglopf est confectionné un gâteau dans une forme en terre cuite représentant un bébé. Cette forme rappelle le texte de l'évangile de Luc : « Pendant qu'ils sont à Béthlehem, le moment arrive où Marie doit accoucher. Elle met au monde un fils, son premier enfant. Elle l'emmaillote et le couche dans une mangeoire. »

**= Le « Wihnachtsstolle » ou « Christstolle »**

« Gâteau de Noël » ou « gâteau du Christ ». Il s'agit là de pains briochés confectionnés avec des fruits secs qui se conservent bien. Des variétés de ces gâteaux s'appellent « Bierewecke » (gâteaux aux poires) ou « Schnitzwecke » (gâteaux aux tranches de fruits).

**= La bûche de Noël.**

Elle n'a pas une tradition ancienne en Alsace. Il n'y a d'ailleurs pas de mot en alsacien pour la nommer !

**= La bière de Noël.**

La bière d'Alsace est bien connue. Les brasseurs mettent sur le marché pour le temps de Noël une bière brassée d'une manière un peu spéciale (à consommer avec modération).

(à suivre)

G. K.

*Cet article est consultable sur le site internet de la ville [www.wasselonne.fr](http://www.wasselonne.fr), rubrique découvrir Wasselonne, Wasselonne ses indéniables atouts.*