

La Kirb à Weislingen vers 1925

Il y avait [...] la fête du village, la grande fête annuelle de la *Kirb*. Pour Weislingen elle était de tous temps fixée au premier dimanche du mois de novembre. Le travail dans les champs était suspendu et le grand nettoyage pouvait commencer en appelant le peintre pour les endroits qui avaient besoin d'un renouvellement. Les invitations furent lancées aux membres de la famille qui habitaient à l'extérieur. La choucroute, dans son récipient de terre cuite, était à point, le cochon tué et les saucisses, pour aller avec la choucroute, faites.

Le fameux vendredi arrive. Dans toutes les maisons on pétrissait la pâte pour les divers gâteaux : kougelhopf, brioche etc. et le soir on préparait la pâte brisée pour faire le lendemain les tartes à la compote de quetsches, très appréciées, un peu la spécialité de la région, à base de quetsches desséchées et remises en compote. Les autres tartes étaient aux pommes et surtout au fromage blanc. Venaient les biscuits à la crème vanille aux îles flottantes. Je vous assure que tout cela se faisait dans la joie qui faisait oublier toute fatigue et toute la maison - voire tout le village - sentait bon.

Encore un petit nettoyage le samedi et on pouvait s'attaquer au programme prévu pour le lendemain, dimanche, consistant surtout en préparatifs pour le repas. Il y avait le raifort à déterrer dans le jardin où il poussait à l'état sauvage. Il fallait le râper, ce qui nous faisait beaucoup pleurer, comme c'est le cas pour les oignons. On en faisait - contrairement aux usages par ailleurs - un légume cuit suivant une recette de maman.

Dimanche tout le monde se met en tenue de fête, à part maman, la cuisinière. Tous nous allions au culte, maman exceptée. Les invités de l'extérieur commençaient par arriver, la plupart à pied, ce qui les mettait bien en appétit et la fête pouvait commencer. Heureusement qu'une fois les tantes arrivées, elles donnaient un coup de main à maman dans sa cuisine. Je vous donne le menu traditionnel pour ce jour de fête annuelle :

- *Pot-au-feu avec quenelles*
- *Viande de bœuf gros sel, servie avec le raifort cuisiné*
- *Salades diverses*

Suivait une petite pause et on servait

- *Tarte au fromage blanc, bien chaude et bien de chez nous, bourrative et excellente, que mon mari, plus tard, prenait pour le dessert clôturant le repas.*

Mais ce n'était pas fini. Venaient :

- *Choucroute avec saucisses frites, faites maison, et enfin le*
- *Dessert, consistant en tartes diverses, biscuits, crème vanille.*

Quelques années plus tard le menu est devenu, soi-disant, plus raffiné, lorsqu'à la place de l'entremets de la tarte au fromage on servait des bouchées à la reine... Mais nous options toujours pour l'ancien menu.

Avec le café arrosé on chantait en attendant que les femmes aient terminé la vaisselle pour une quinzaine de personnes.

A deux heures le cortège se formait, avec en tête les cuivres (*Dorfmusik*) suivis des conscrits de l'année accompagnés des filles de la même classe. Devant chaque maison où habitait une de ces filles, le cortège s'arrêtait et elle a droit à la sérénade. Les parents de la fille servaient le vin aux musiciens et aux conscrits. Plus il y avait de filles, plus il y avait de sérénades et plus la gaieté, stimulée par le vin, se manifestait. Il ne fallait donc pas qu'il y ait trop de filles... L'arrêt du cortège se faisait devant le restaurant principal du village où il y avait bal ainsi qu'à deux autres endroits.

Vers sept heures la fête devait s'interrompre et il fallait rentrer à la maison pour soigner les bêtes et pour goûter au repas que maman avait préparé entre temps. Ainsi, comme vous le voyez, maman avait toujours le rôle ingrat et devait travailler sans arrêt pendant que nous autres nous nous amusions. Les invités lui donnaient tout de même un coup de main. Le repas du soir était évidemment plus simple et consistait en une bonne soupe et en une palette de porc rôtie avec salades, tartes et café arrosé. Après le souper jeunes et vieux se rendaient de nouveau au bal où il n'y avait pas que les jeunes qui dansaient.

Quand tard dans la nuit les invités rentraient on les bourrait de gâteaux à emporter, car pour eux la fête était finie. Pour les villageois entre eux la fête continuait le lundi et le mardi et ce fut très agréable ainsi.