

voir. Voire tout inventer. Y z'arrivent, les gens. Ils vont remettre leurs sabots. Il ont des paires de rechange à ce que je vois. On est pas tous égaux. Nous les Nomba-Nomba, on en a qu'une double paire. La bio-diversité a été inventée par Brebis Zéro. Pas Zorro, Null, Nula. Y'a de ces ratés ! Comme pour la colle à ce que je comprends. La réparation n'a pas complètement tenu. Ils vont tester autre chose.

Y disent que l'araldite se rebiffe. Y vont essayer l'époxy.

Retournons à nos moutons. Je note. Si ça marche leur réparation, j'ouvre un atelier « Au vieux sabot ». Faut avoir des projets dans la vie. On verra demain. Demain je vais aller téléskier avec les copines. Téléskier permet de réfléchir tout en skiant. La nuit vient dans la cave secrète. Les Nomba-Nomba sont rentrées, un peu tard car elles se sont arrêtées voir si elles pouvaient trouver un bistrot qui les accepte. Brebis Yksi leur trouve un air éméché. Elle aussi est fatiguée, saouïe d'avoir tant cogité sur ses plans d'avenir. En moins de temps qu'il ne faut pour le dire, les voilà toutes qui pioncent et ronflent comme des radiateurs.

Encore un lendemain. Va-t-il chanter ? Quand Brebis Yksi Ke Passa se réveille, ses sœurs Nomba-

Nomba sont déjà parties pour la Brune. Vite, elle court pour les rattraper. Elle file comme le vent, attrape une perche et la voilà qui monte en chantant jusqu'en haut. Elle met ses lunettes de soleil, rajuste ses sabots sur ses skis et c'est parti ! Elle descend à fond la caisse la piste de la Brune jusqu'à Valprévèyre. Là-bas ! En face du pont qui traverse la rivière Le Bouchet. Là, y'a tout le monde. Georges aussi : ses sabots ont tenu le coup !

Tagada ! Y'a aussi une buvette ! C'est là que tout le monde se retrouve. C'est là qu'elles sont, les Nomba-Nomba. Et les gens y z'y sont aussi. Tsoin-tsoin !

Je me doutais bien... C'est un signe. C'est décidé, j'ouvre ma buvette, heu... non, je veux dire mon atelier, se dit Brebis Yksi Ke Passa.



UNE TRADITION TRÈS LOCALE

Jean-Luc Rudkiewicz

Si on vous invite à venir jouer à la « fenêtre de l'église », au « veilleur qui sonne depuis la tour » à la « Louissette dénudée » ou à la « longue crotte du canard » et qu'on vous dit que le prix en sera une « Mutschel », viendriez-vous ? Peut-être pas, vous auriez bien tort et cet article va vous convaincre de participer.



LA RECETTE

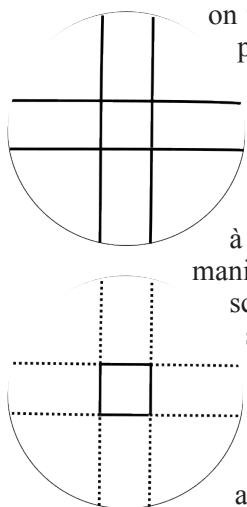
Commençons par le prix, la « Mutschel ». Il s'agit d'un genre de pain un peu spécial, voire une pâtisserie, qui n'est fabriqué qu'une fois par an dans la ville allemande de Reutlingen, dans le Würtemberg.

En effet, les Mutschel sont traditionnellement mises en jeu le premier jeudi qui suit l'Épiphanie. Ce soir-là, les citoyens de la ville se réunissent, dans l'ancien temps dans les boulangeries, aujourd'hui dans les bistrots et jouent aux dés, tout en buvant des chopines de vin. Chacun y apporte une Mutschel et les jeux durent jusqu'à ce que chaque joueur en ait gagné une. Voilà une coutume conviviale, dont les boulangers et les restaurateurs sont ravis qu'elle perdure depuis le Moyen Âge au minimum.

Regardez donc l'image ci-contre qui représente une Mutschel, n'est-ce pas une forme originale ? Et voici la recette qui vous permettra d'en faire une de taille moyenne. Il faut pour cela : 500 g de farine à pain, genre T65, 1/4 L lait, 75 g beurre, 5 g sel, 5 g sucre, 40 g de levure de boulanger. On commence par diluer la levure dans un peu de lait, puis on rajoute quelques cuillères de farine, on mélange et on place le tout dans un endroit tiède pendant environ une demi-heure pour que les levures commencent à se multiplier. Au bout de ce temps, on mélange cette levure multipliée avec la farine, le sucre et le sel, on pétrit jusqu'à obtenir une pâte homogène en rajoutant le lait petit à petit. Puis on fait fondre le beurre et on le rajoute également en continuant à pétrir. En gros on fait une pâte de pain

au lait légèrement additionnée de beurre et de sucre. Attention, la pâte ne doit pas être trop ductile, sinon elle va s'effondrer à la cuisson. Si nécessaire, rajoutez un peu de farine.

Il faut alors laisser gonfler la pâte dans un endroit relativement chaud jusqu'à ce qu'elle commence à augmenter de volume. Puis on la pétrit une seconde fois. Il faut alors en prélever environ un huitième qui servira pour la décoration. Avec le restant, on forme une boule qu'il faut maintenant laisser monter une seconde fois jusqu'à ce qu'elle ait augmenté significativement de taille. Avec les quantités indiquées et après une bonne heure à 20-22°C, la boule va avoir entre 25 et 30 cm de diamètre. Puis, à l'aide d'un couteau de grande taille,



on va faire quatre incisions sur la partie supérieure de la boule, deux parallèles écartées de 7 cm environ de part et d'autre du centre de la boule et deux autres perpendiculaires de manière à dégager une bosse carrée centrée sur le pôle de la boule. Puis il faut continuer à découper le pâton jusqu'à sa base de manière à dégager huit parties. Les deux schémas ci-contre vous montrent les incisions à réaliser. D'abord à mi-hauteur selon les lignes continues, puis en prolongeant vers le bas selon les lignes pointillées. On forme alors une étoile à huit branches avec une bosse carrée au centre, comme sur la première photo.

Il faut ensuite reprendre le huitième de pâte mis de côté, la séparer en trois et rouler des ficelles que l'on tresse. Et l'on pose cette tresse autour de la bosse carrée, comme sur la deuxième photo où le couteau suisse donne l'échelle. Il faut alors laisser la pâte gonfler encore une demi-heure, puis la badigeonner (ou pas) de jaune d'oeuf et la cuire environ 30 minutes à 200°C. Et admirez le résultat sur la page précédente !



Notez que dans la ville voisine de Pfullingen, on confectionne une Mutschel à sept branches qui se joue le jeudi précédant l'Epiphanie.

Mais il n'est pas question de déguster tout de suite. Il faut gagner cette Mutschel aux dés. Et voici les règles à suivre. Pour cela, il vous faut : trois dés, un cornet à dés et de quoi noter. Traditionnellement on utilisait une ardoise

placée au centre de la table, sur laquelle on fait un cercle, puis on y inscrit les scores des différents joueurs par un trait en face de leur position. A défaut d'ardoise, un papier et un crayon feront aussi l'affaire. A la fin, celui qui a le moins de traits remporte le trophée : la Mutschel.

LES RÈGLES

La fenêtre de l'église (Kirchenfenster) : se joue à deux dés. Seuls le 4 et le 6 comptent. Celui dont le coup n'a pas ces deux nombres a droit à un trait. On peut aussi jouer à la "**fenêtre du paysan**" où il faut jeter un 3 ou un 5.

Veilleur qui sonne depuis la tour (Der Wächter bläst vom Turm) : avec trois dés. On met deux dés dans le cornet que l'on renverse sur la table sans le soulever. Le troisième dé est posé sur le cornet. Et il faut le faire tomber sur la table en soufflant dessus. On peut alors au choix : simplement additionner les points ou multiplier le dé soufflé par la somme des dés dans le cornet ; voire élever le dé soufflé au carré et le diviser par la somme des dés du cornet. Celui qui obtient le total le plus faible perd et a droit à un trait.

Louisette dénudée (Nacket's Luisle) : avec trois dés. Il s'agit d'être le premier obtenir les nombres 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 et 10 puis de les annuler en allant de 10 à 1. On a le droit d'additionner les valeurs des trois dés pour obtenir ces nombres. Ainsi si on jette 1, 2 et 4 cela compte pour 1, 2, 3, 4, 5, 6 et 7. Le nombre 10 doit être obtenu deux fois, une fois en montant, l'autre en descendant. Le dernier à finir a droit à un trait. On peut aussi jouer uniquement à ce jeu, sans jouer aux autres, et obtenir un trait pour chaque coup. Le vainqueur de la Mutschel est alors celui qui a le moins de traits.

Longue crotte du canard (Langer Entenschiff) : avec trois dés. Le seul coup qui gagne est celui qui contient les valeurs 1, 2 et 3. Celui qui n'a pas ces valeurs marque un trait. On peut éventuellement convenir de jeter deux ou trois fois pour atteindre ces valeurs en laissant l'un ou l'autre dé sur la table.

Je possède un petit livret qui répertorie en tout dix-neuf jeux traditionnels. Imaginez une soirée avec une chopine à chaque jeu !

Pour aller plus loin, mais en allemand :

une vidéo qui montre les gestes d'un boulanger professionnel : <https://youtu.be/Q6TEf0pQtCM>
d'autres jeux de dés sur : <https://www.reutlingen.de/mutscheltag>

