

# La soupe à l'Espagnole : exposition nationale. - art ancien

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **34 (1896)**

Heft 39

PDF erstellt am: **27.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-195744>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

rappellent le bataillon sacré de Pélodidas et la célèbre phalange macédonienne. Tandis que les armées du moyen-âge se montraient insouciantes des terrains sur lesquels elles livraient leurs engagements, les Suisses choisissaient avec habileté leurs emplacements de combat, ils attendaient prudemment l'ennemi dans des défilés ou des plis de terrain qui neutralisaient les avantages que les Autrichiens auraient pu tirer de leur cavalerie, et, grâce à un service de sûreté fait avec soin, ils surprenaient leurs adversaires qui, pleins de confiance en leur supériorité numérique, négligeaient généralement de reconnaître à l'avance leurs positions.

Les premières campagnes des Suisses coïncident avec l'invention de la poudre. Mais cette découverte, longtemps attribuée à *Berthold Schwarz*<sup>1</sup> et qui était connue déjà antérieurement des Chinois et des Arabes, fit lentement son chemin. Les plus anciens canons que l'on ait possédés en Suisse sont ceux que la ville de Bâle acheta en 1371; six ans après, St-Gall en achetait à son tour onze, et ce serait, croit-on, au siège de Berthoud, en 1383, que les Bernois auraient, pour la première fois, fait usage de bouches à feu. L'introduction de ces nouveaux engins devait finalement diminuer l'importance de la force physique du soldat, faire tomber l'usage des cuirasses, bouleverser la tactique, modifier l'emploi de la cavalerie et amener un remaniement complet du système de fortification. Mais cette transformation dura des siècles, pendant longtemps encore les combats se font corps à corps avec la pique et la hallebarde. Les armes à feu primitives ne se chargeaient pas rapidement, elles étaient lourdes, peu maniables, — il fallait trois hommes pour porter une arquebuse avec ses accessoires (chevalet et munitions), — aussi n'étaient-elles guère utilisées que pour la défense des remparts. Les premiers canons étaient en bois cerclé de fer; on imagina aussi des mortiers de fer, d'un calibre énorme, d'une portée insignifiante, difficilement transportables; il fallait jusqu'à trois quarts d'heure pour tirer un coup; les projectiles étaient ronds et faits en pierre. Comparés aux balistes, — machines à lancer des pierres ou des matières inflammées, renouvelées des Grecs et des Romains, — que les Bernois employèrent au siège de Guminen, lors de la guerre de Laupen, les premiers canons constituaient à peine un progrès.

Chaque guerrier pourvoyait lui-même à son armement ainsi qu'à son entretien et venait se ranger sous la bannière de son quartier ou de sa corporation. Cependant les villes obligées de se prémunir contre les alertes et de défendre leurs portes, avaient des *gardes soldées*; une caisse, alimentée par un impôt spécial<sup>2</sup>, pourvoyait à cette dépense; il se constituait aussi parfois des troupes de volontaires ou corps francs. La cotte de maille des temps primitifs du moyen-âge fut remplacée, dès le treizième siècle, par des armures complètes composées d'un casque à visière mobile avec épaulières, brassards, gantelets, cuissards, genouillères et grèves (jambières) qui protégeaient le cavalier de pied en cap; la tête et le corps du cheval étaient aussi protégés par une cuirasse.

L'usage de ces pesantes armures, composées de pièces d'acier articulées et plus ou moins richement ciselées, subsista, avec quelques simplifications, jusqu'à la fin du seizième siècle. Comme arme de choc, le cavalier avait la lance; le fantassin, la pique, ou la hallebarde, sorte de hache adaptée à un long manche; cette arme nationale était primitivement une hache de bûcheron, qui fut appropriée ensuite aux besoins de la guerre; munie au revers et au sommet de pointes effilées, elle devint cette pique élégante que portent encore à Rome les gardes du pape.

Les chevaliers se servaient aussi de longs glaives, avec lesquels ils frappaient d'estoc et de taille au quinzième et au seizième siècles apparaît le glaive à deux mains, tantôt triangulaire, tantôt plat et en forme de flammes. Comme arme de jet, l'arbalète subsista encore quelque temps, en dépit de l'introduction des armes à feu. Il est curieux de constater que l'arc, en honneur en Angleterre et en Ecosse, et qui porte beaucoup plus loin que l'arbalète, n'a jamais eu de vogue en Suisse, où les tireurs ayant bon œil n'ont jamais dû manquer.

Durant le quatorzième siècle, la guerre se faisait

d'une manière impitoyable; les excès qu'elle comportait, comme pillage, ruine et incendie, mauvais traitements envers les femmes et les enfants, dépassaient toute idée; les blessés étaient achevés sur le champ de bataille. Aux cantons suisses, revient l'honneur d'avoir cherché, déjà à cette époque, à mettre un frein à ce genre de maux; le Convenant de Sempach contient, en effet, des articles humanitaires relatifs aux égards dus aux blessés.

### La soupe à l'Espagnole.

EXPOSITION NATIONALE. — ART ANCIEN.

Sous les numéros 2613-2620 figurent des soupes en bronze, qui servaient autrefois à faire la soupe à l'Espagnole (*spanische Suppe*) dont les Zurichois se montraient très friands. La recette en avait été rapportée par eux de leurs guerres avec l'étranger; elle est connue depuis la Réformation. Il a paru intéressant de la publier.

Pour cinq personnes :

- 1 1/2 livre de bœuf,
- 1 1/2 » veau,
- 1 » porc fumé,
- le tout coupé en forme de côtelettes;
- 1 livre de petites saucisses,
- 2 têtes de choux blancs,
- 4-5 carottes de moyenne grosseur,
- 3-4 oignons,

le tout coupé en tranches.

Le fond de la marmite doit être garni de petites baguettes en bois s'entrecroisant et recouvertes de feuilles de choux blancs sur lesquelles on pose, en couches alternantes, les viandes et les légumes, en ajoutant le sel et le poivre nécessaires. Les petites saucisses ne seront introduites que plus tard, environ une demi-heure avant de servir.

Durée de la cuisson : 3 1/2 heures, sur un feu doux de charbon. Si pendant la cuisson, il y a un trop-plein de jus, on le recueillera et on le remettra dans la soupière, la cuisson une fois terminée. Durant tout le temps de la cuisson, la soupière doit rester fermée.

Autrefois, on préparait la soupe avant le préche, puis on portait la marmite chez le boulangier; elle cuisait dans le four durant le culte, qui était plus long que de nos jours. Au sortir de l'église, chacun reprenait sa marmite et l'emportait chez lui. Le dîner était prêt.

(Catalogue de l'Art ancien.)

D'après les renseignements donnés par M. Angst, directeur du Musée national.

### La dégustation.

(Exposition nationale Suisse.)

Le Journal de l'Exposition nationale donne de curieux détails sur la manière dont il a été procédé à la dégustation des vins exposés. Nous en extrayons ces quelques renseignements, pour ceux de nos lecteurs qui ne reçoivent pas cette intéressante publication :

« Les vins destinés à concourir ont été, dès leur arrivée, descendus dans une bonne cave, et chacune de ces nombreuses bouteilles était représentée à l'Exposition par une bouteille de mixture, de sorte que le nombre de bouteilles contenues dans la cave était exactement le même qu'à l'Exposition.

» La cave renfermant les bouteilles de vrai vin se divisait en un grand nombre de casiers où elles étaient placées, avec un numéro d'ordre correspondant à un registre sur lequel étaient inscrits les noms des concurrents. Les bouteilles étaient ensuite enveloppées d'une chemise de papier gris collée sur la bouteille et ainsi présentées au jury de dégustation qui ne pouvait en connaître l'origine, le registre des noms étant soigneusement enfermé, et les commissaires du concours en ayant seuls le secret.

» Il a été envoyé 9,682 bouteilles de vin, y compris les cidres, poirés et vins de groseilles, au nombre de 208 seulement. Les concurrents étaient au nombre de 297.

» Telle était la tâche de dégustation échuë à 12 jurés. En moyenne, chacun d'eux a dû déguster 300 bouteilles environ.

On se fait difficilement une idée de ce travail, qui est des plus fatiguants et écœurant; mais il a cependant été facilité, grâce à l'excellente organisation donnée à ce concours par les commissaires qui en étaient chargés.

» Les vins ont été appréciés au moyen de points dont 10 forment le maximum.

» Les jurés ont fait preuve de grandes connaissances, et ce qui le prouve, c'est que les commissaires leur ayant soumis à nouveau des vins qu'ils avaient déjà dégustés, ils ont donné à ces derniers le même nombre de points que la première fois. Il faut pour cette opération, une extrême finesse de goût, surtout en présence de vins qui, provenant de la même région, offrent de très grands points de ressemblance.

» La dégustation terminée, on verse aussitôt le reste de la bouteille dans des tonneaux où ainsi les vins de même couleur se trouvent mélangés. Nous ne savons ce qu'on fera de ces tonneaux de vins, mais ceux qui en boiront auront à se bien tenir, car ce mélange sera enivrant.

### La Constance.

Cllia pourra Constance étai vegnaite ào mondo avoué lè dâi à crotset. Lè ma fâi bin triste por li, kâ alladè consurta lè maidzo que vo voudrâi, vo deront ti que quand cein l'est dein lo sang, ne faut pas sondzi à fêrè on eimputachon.

Coumeint ne l'étâi jamais saillâite pllie liein. Qué po bailli à l'âo tchiva, et que le n'avâi rein z'âozo fé dè sa via que dè verounâ d'einveron lè gredons dè sa méra, clliasique, quand s'n'homme est vegnâi à mourî, est zalâie sè recoumanda à madama la menistre de preindre sa felhie à gadze. Et lè du adon que la Constance panossè pè la tiura.

Mâ faut-te pas qu'on bio dzo io madama la menistre avâi aobliâ la cllia dè son bouffet, l'attrappèyè noutra gaillarda qu'avâi sè dâi à crotset prâi dein on pion dè bas, justameint lo pion io le tegnâi sa mounia.

Madama la menistre étâi tolameint emochenâie su lo momeint que l'arâi mi amâ ètrè cein pi dèso terra. Mâ la serveinta n'est pas zua se épouaria. Le sè tsampâie à dzenâo ein tschurleint et se recoumandeint ein grâce et miséricorde qu'on l'âi pardenâi : « Vo prometto, madame, so desâi, que lè lo premi iadzo que cein m'arrevè et que sara lo derrâi se vo ne raôbliadè pas voutra cllia ! »

La dama, qu'étâi bouna coumeint lo pan, la perdenâie, mâ ne sè pas se du loo la Constance a remet la man dein lo sa. O. C.

### On rentier.

Lâi à dâi dzeins qu'ont l'esprit prâo bin fé po sè conteintâ dè tot, et qu'ont mémameint adé onna rizarda à derè quand bin sembliè que dussont ètrè ein couson po l'âo viâ dè ti lè dzo. L'est verè que la dzouïo n'a pas ètâ bailli rein qu'âi retsâ, mâ que lè pourro ein ont pe-tètrè onco mé què leu, kâ sè conteintont dè pou.

— Y'è fé mon bilan, se desâi l'autro dzo lo père Guétson à son vesin.

— Coumeint vo z'âi fé voutron bilan ?

— Et ôi. Y'è comptâ que mè restè on franc cinquanta à medzi per dzo.

— Eh bin, vo n'âi pas dè quiet vo pleindrè, et y'ein à bin que n'ein ont pas atant.

— Eh bin vâi, mâ mè foudrâi mourî sta né !

<sup>1</sup> Moine dominicain qui vivait à Eribourg, en Brisgau, au commencement du treizième siècle.

<sup>2</sup> Il existait encore il y a quelques années, à Genève, une contribution intitulée la *taxe des gardes*, qui était un souvenir de ce temps.