

Les lieux sacrés : le Morgarten

Autor(en): **Beynold, Gonzague de**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **The Swiss observer : the journal of the Federation of Swiss Societies in the UK**

Band (Jahr): - **(1950)**

Heft 1137

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-690417>

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.

LES LIEUX SACRES: LE MORGARTEN.

GONZAGUE DE REYNOLD.

De tous nos lacs, le petit-Aegeri est l'un des plus intimes et des plus agrestes.

Paisible comme celui de Sempach, comme celui de Morat, comme eux pourtant il a été le décor d'une victoire. Le sang a rougi ses ondes. Des cadavres se sont pris dans ses roseaux.

Mais le lac de Morat est au centre d'un vaste horizon : le Vully clair en face des colines sombres, en face des Alpes le Jura ; d'un côté les marais de la Broye, de l'autre les marais du Seeland ; par-dessus, le ciel qui reflète ses nuages dans le calme bassin, l'ensolleille à midi et l'empourpre le soir. Mais le lac de Sempach s'allonge dans une vallée plate, entre des coteaux où les vergers montent en lignes ondulées vers les forêts ; une grande voie de trafic international cerne de rails son rivage ; au vent des trains qui passent, les joncs s'inclinent en bruissant.

Sempach est un lac du plateau, Morat est un lac jurassique. Le petit Aegeri est mi-montagne, intermédiaire entre les collines et les rochers.

Ce n'est point encore un de ces " lacs noirs ", — Schwarzensee ou lac negro, — comme on en découvre dans les hautes Alpes : Oberland, Rhétie, Valais, Saint-Gothard, — immobiles au milieu des sapins ou des éboulis, au pied des moraines à la neige dure et sale dont s'égouttent les bords, dans l'ombre des sommets bastionnés de glaciers, et pareils à des plaques de métal où miroite le soleil doré. Les préalpes entourent le lac d'Aegeri, mais ne l'enserrent point. Elles limitent l'horizon sans le rétrécir. Elles laissent aux ondes assez de ciel pour que, sans être obscurcies par l'ombre des montagnes, au crépuscule, les ondes puissent réfléchir les dernières rougeurs.

Le Lac d'Aegeri n'est pas fait pour les étrangers. Il se tient à l'écart des grandes lignes. Le tramway s'arrête au bourg : on ne le voit pas. Le bateau à vapeur circule rarement. Nul palace : de grosses hôtelleries à enseignes en fer forgé, de petites pensions : un sanatorium pour enfants scrofuleux, fondé par la Société d'utilité publique. Point d'usines non plus : les filatures sont dans la vallée, en arrière. Le lac d'Aegeri nous appartient exclusivement : but d'excursion dominicale et de pèlerinage patriotique, on n'y rencontre guère que des écoles, des corporations, les familles, paysans libres de Schwytz, bourgeois de Zoug ou de Zurich.

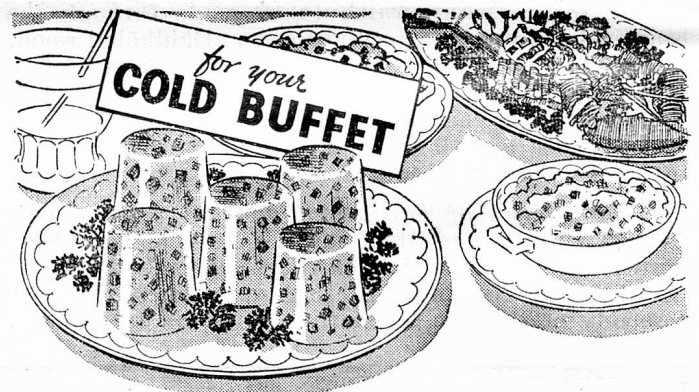
Paysage intime, mais non solitaire. Unter-Aegeri, Ober-Aegeri : maisons blanches et gaies, émietées au bord des eaux, comme de la mie de pain. Deux ou trois clochers au cloches sonores. Villas dans les arbres, " Höfe " dans les vergers. C'est dimanche. Beaucoup de monde sur les chemins. Devant les auberges pleines, où l'on crie et chante, les voitures s'alignent et les bicyclettes s'entassent. On se baigne au soleil parmi les roseaux, on goûte à l'ombre sur l'herbe. Le lac est sillonné de barques, rames et voiles. Le petit vapeur, surchargé fait en s'approchant le bruit d'un canard qui barbote. Les filles ont des robes claires avec des ceintures de ruban, elles tiennent leur chapeau de paille ou leur mouchoir propre au bout de leurs doigts découverts. Sur la route étroite, sans poussière, les chars à banes et les cabriolets ont de la peine à se croiser.

Toute cette partie du lac, — nous l'appellerons le golfe d'Aegeri, — est riante, large, ouverte. Les eaux, cette après-midi, sont bleu pâle avec des reflets blancs, comme des bluets qui passent. Les murs, les tuiles et les branches s'y reflètent en tremblant. Au-dessus, en pleine lumière, les longues préalpes où, sur les pentes, les pommiers et les poiriers ressemblent, de loin à un jeu de billes grises, où les fermes s'étagent jusqu'aux forêts qui mettent à ces hauteurs comme des toits de chaume. Derrière les crêtes, les nuages se gonflent. Et le ciel, fleur de chicorée, est d'un degré plus bleu que les eaux.

L'autre partie, — nous la nommerons le golfe du Morgarten, — fait contraste.

Le lac se rétrécit, les préalpes se haussent. L'une d'elles est une montagne déjà, le Kaiserstock, rocs et sapins, tête ronde. Et les eaux encaissées cessent de frissonner, vertes maintenant comme des algues. Tandis qu'à l'opposé, le golfe d'Aegeri s'étale au soleil, bleu sous l'azur, lentement, derrière ces bosses et ces crêtes, — la frontière entre la république de Zoug et la république de Schwytz, — un orage se forme. Il grogne et gronde. Il fait lourd, les taons piquent. A l'horizon, là-bas, les Alpes hérissées des Waldstaetten, l'Urirotstock, cicatrisé de glaciers, jaunâtres, semblent se profiler sinistres, au travers d'une ardoise transparente.

Nous sommes sur le champ de bataille.



Aspic dishes make meat go further

In these days one cannot afford to neglect any device that makes the most of the meat ration. Aspic dishes do this in an attractive and appetizing manner. With Maggi's Beef Extract Jelly one can convert unattractive meat, fish and vegetable 'left-overs' into sparkling supplementary dishes that invite the eye and moisten the palate.

MAGGI'S FREE TESTING SAMPLE Recipes and a generous sample of Maggi's Beef Extract Jelly will be sent on request

Beef Extract Jelly

THE NESTLÉ COMPANY, LTD. HAYES, MIDDLESEX. Telephone: Hayes 3811