

Gastronomie

Autor(en): **Staub, Roland**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **34 (1961)**

Heft 12

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-775886>

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.

GASTRONOMIE

LAIENMALER IM GEWERBEMUSEUM BASEL

Unter die Laienmaler der Schweiz ist auch Lyonel Radiguet einzureihen, der 1856 in Landerneau, Frankreich, geboren wurde. Der einst in den diplomatischen Diensten Frankreichs Tätige, siedelte sich nach seiner Entlassung in St-Ursanne im Berner Jura an und begann zu malen: Landschaften, Ansichten des Jurastädtchens, Bilder mit oft anekdotischem Einschlag. Einige seiner Werke gehören heute der Gemeinde St-Ursanne und sind bis 23. Dezember in der Ausstellung «Laienmaler» im Gewerbemuseum Basel zu sehen, wo wir unter anderem auch Bildern des Zöllners Rousseau, von Camille Bombois, Louis Villon und des Ostschweizers Adolf Dietrich begegnen.

Lyonel Radiguet, né en France à Landerneau en 1856, fait partie des peintres naïfs suisses. Après son licenciement du corps diplomatique français, il se fixa à St-Ursanne dans le Jura bernois et s'adonna à la peinture. Il se spécialisa dans l'étude des paysages, des différents aspects de la petite cité jurassienne et dans des tableaux à caractère anecdotique. Certaines de ses œuvres appartiennent aujourd'hui à la commune de St-Ursanne et sont exposées jusqu'au 23 décembre au Musée des Arts et Métiers de Bâle avec celles d'autres «peintres naïfs» parmi lesquels le douanier Rousseau, Camille Bombois, Louis Villon et Adolf Dietrich, originaire de Suisse orientale.

◀ Links oben: Lyonel Radiguet (1856–1936), «Die Überschwemmung». Das Bild zeigt das winterliche St-Ursanne im Berner Jura. Links: Lyonel Radiguet, «Vallatorium».

En haut à gauche: Lyonel Radiguet (1856–1936), «L'inondation». St-Ursanne en hiver (Jura bernois).

A gauche: Lyonel Radiguet, «Vallatorium».

A sinistra, in alto: Lyonel Radiguet (1856–1936), «L'inondazione». Il quadro rappresenta St-Ursanne (Giura Bernese), d'inverno.

A sinistra: Lyonel Radiguet, «Vallatorium».

Upper left: Lyonel Radiguet (1856–1936), «The Flood».

The picture shows St-Ursanne, in the Bernese Jura, in wintertime.

Left: Lyonel Radiguet, «Vallatorium».

Switzerland's lay painters include Lyonel Radiguet who was born in 1856 in Landerneau, France. Following his retirement after a career in the French Diplomatic Service, he moved to St. Ursanne in the Bernese Jura and began to paint landscapes, views of his new home town in Switzerland, and oftentimes pictures with an anecdotal character. Some of his works are now owned by the municipality of St. Ursanne and are on display until 23rd December in the Exhibition "Lay Painters" in the Museum of Applied Arts in Basel along with works by the customs collector Rousseau, Camille Bombois, Louis Villon, and Adolf Dietrich.

VIVE LA POMME!

Au premier concours de beauté, organisé par Jupiter sur le Mont Ida, le berger Pâris remit à la sculpturale Vénus, la pomme, où la main du maître des dieux et des déesses de la mythologie grecque avait gravé ces mots: «A la plus belle!» Depuis ces temps idylliques, la pomme sans s'en douter est restée une messagère muette.

Dans le pays de Neuchâtel, les jeunes filles, qui ne font qu'obéir à une toute vieille coutume vraisemblablement d'origine celtique, s'amuse encore au jeu de la découverte de l'initiale de celui qui bientôt viendra leur conter merveille. Il leur faut peler la pomme avec précaution – ce qui avec les nouveaux couteaux à légumes n'est plus très sorcier – de façon que la peau reste entière. Autrefois il fallait la jeter derrière «le chef du lit» et attendre le lendemain pour que le long serpent se soit mis, en séchant, sous une forme linéaire définitive. Aujourd'hui, on ne fait plus tant de façons. A l'automne, après les vendanges, à la cassée des noix, la jeune fille à marier lance la pelure derrière par-dessus la tête ou par-dessus l'épaule. Alors la pomme «parle». On peut compléter le jeu en tenant la pelure par un bout et compter lentement les tours jusqu'au moment où la lanière pendue se rompra. Chaque tour sera une année d'attente.

Où, mais que faire de ces pelures annonciatrices de bonheur? Il y a plusieurs solutions dont la plus irréflectie consiste à les livrer à la gourmandise des lapins. Les gens prudents gardent soigneusement les pelures et les sèchent à l'abri de la lumière, pour en faire un thé de soirée aux multiples effets.

Laver les pelures à l'eau froide, en jeter une bonne poignée dans ½ litre d'eau, ajouter une cuillère de graines d'anis, un peu de zeste de citron et laisser cuire à feu doux pendant 20 à 30 minutes. Lorsque les pelures deviendront transparentes, ajouter quelques gouttes d'eau de mélisse ou des feuilles de mélisse. Enlever du feu, laisser reposer 5 minutes. Boire avec du miel naturel ou artificiel ou avec du sucre candi.

Si l'on en croit les savants hygiénistes, cette tisane, rafraîchissante et fébrifuge, apaise la soif. Elle contribue aussi à fortifier les nerfs, la mémoire. Et ce n'est pas tout; on peut l'employer à combattre la constipation, la goutte, les calculs biliaires, les palpitations du cœur, les maux d'estomac, la neurasthénie, les faiblesses du cœur, les maladies des reins et de la vessie. On voit par là que nos paysans de Thurgovie ont sérieusement découvert la panacée universelle digne des enseignements de Dioscoride.

Dans certains bals campagnards de Zoug, de Lucerne, de Schöftland en Argovie, les jeunes gens qui veulent savoir de quel côté sera leur «Schatzeli» (bonne amie), mettent des pépins de pomme dans leur main ou dans un chapeau. Le côté pointu donne la réponse. Cet usage n'a pas tout à fait disparu en Suisse romande. On assure que dans la Broye, au moment des Viretons, on joue encore le jeu du «Pépin, pépin, tourne-toi, vire-toi, où tu tourneras la bonne amie sera!»

Dans le jargon des joueurs de yass, on dit à quelqu'un qu'il est «pomme», lorsqu'il n'a pas fait de «plies». Au Jura bernois,

au début de ce siècle, la fille qui refusait un parti, faisait remettre au malheureux évincé, une corbeille de pommes dorées et rougissantes, dodues et fermes.

Le culte de la pomme est toujours très vivant. Aux Rameaux, au Landeron et à Romont, les enfants portent des arbres postiches garnis de verdure et de pommes briquées au lard que les prêtres bénissent avant la procession. A Noël, sur l'arbre, les boules de verre remplacent les pommes d'antan.

QU'APPORTE LA POMME ?

«Sa composition chimique est d'une richesse sans rivale. La pomme, en effet, se compose de fibres végétales, d'albumine sucrée, de gomme, de chlorophylle, d'acide malique, de chaux et de beaucoup d'eau. Plus que tous les autres fruits, elle contient du phosphore, cette substance principale du cerveau et de la moelle épinière. C'est pourquoi, dans les vieilles traditions germaniques, la pomme est présentée comme la nourriture des dieux qui, sentant leurs forces s'affaiblir, recouraient à ce fruit bienfaisant pour relever leur vigueur intellectuelle et physique.» (Dumontheil)

Le jus de pommes est riche d'oxydase. La potasse concentrée dans ses tissus sous la forme de sels combinés avec les principaux acides constituants, malique, tartrique et pectique, l'acide phosphorique lui donnent le merveilleux pouvoir de passer directement dans le sang. C'est, pour employer le langage assez énigmatique des médecins, «un brûleur de déchets».

Après avoir été boudée quelque temps, la pomme est devenue, étonnante retrouvaille, le fruit le plus populaire, le régali de l'écolier. Il n'y a pas si longtemps, des jeunes filles chargées de paniers, offrirent une pomme à tous les voyageurs des tramways et trolleybus. Cette campagne fit beaucoup en faveur du fruit toujours frais, souvenir des beaux jours, appétissante image des automnes...

Eve croqua la pomme, mais nos ménagères ont mille manières de l'accommoder. Le merveilleux gâteau aux pommes, avec ou sans crème, est une spécialité suisse qui retient tous les suffrages des touristes étrangers. Les Américains nous l'ont emprunté, cependant au lieu de la façon nature, chère à la Romandie, au lieu du saupoudrage sucre-cannelle qui plaît tant aux Suisses allemands, ils recouvrent l'«apple swiss tart baked» de crème aux amandes ou aux pistaches.

Dans les campagnes, on met les pommes au four ou dans la «cavette» du fourneau familial, avec de la confiture dans le trou

fait pour enlever les pépins. En automne, des raffinés les cuisent en brochette sur la braise...

Il faut voir au printemps, les riches campagnes de Thurgovie, d'Argovie, du Seeland bernois et de maints autres endroits, lorsque les pommiers se couvrent de fleurs blanches qui sentent si bon quand le soir descend.

En automne, des trains entiers conduisent des wagons pleins de fruits rouges aux cidreries d'où sortiront le jus de pommes sans alcool ou «Süssmost» et le cidre fermenté au petit goût acidulé comme des bonbons anglais.

Les jours qui marquent la fin des fêtes de Noël, dans quelques villages zuricois, de robustes garçons s'en vont, traînant à travers les rues un gros char garni de tonneaux. Alors les habitants, broc en mains, remplissent les tonneaux de cidre frais qui sera bu, le soir, à l'Auberge communale par la «Bächteligesellschaft», assemblée de jeunes gens célibataires.

A Flavil, le mardi qui suit la St. Othmar, les familles, au gré de leurs amitiés, se réunissent le soir pour manger en commun les noix, les châtaignes arrosées de cidre. Dans les auberges, ouvertes ce jour-là toute la nuit, c'est une liesse de choucroute au cidre qui fait passer les rudes salaisons.

Il ne nous reste plus, pour terminer, que de rappeler l'aventure de Guillaume Tell. Que signifie cette légende de l'arbalète et de la pomme? Tous les historiens, depuis Jean de Muller, ont tenté, sans trop y parvenir, d'expliquer la «symbolique» de cette manifestation sur la place publique. Que cette histoire soit d'origine danoise ou arabe, qu'importe! Elle est belle dans sa sauvage grandeur. Parmi les explications qui semblent toucher au plus près la vérité, celle-ci paraît être assez proche de la raison.

Le globe que tenaient dans leur main gauche, l'empereur et les souverains du Saint Empire romain-germanique, n'était pas du tout un globe terrestre, puisqu'en ces temps obscurs on croyait que la terre était plate avec Jérusalem au centre, le paradis et l'enfer à chaque extrémité. L'empereur tenait une pomme (d'or), symbole de la «Weltherrschaft», souveraineté absolue.

L'enfant d'Altdorf, c'est donc la Confédération naissante qui aspire à la liberté. La pomme c'est l'«imperium». En la perçant, Guillaume Tell, triomphant, soumis au jugement de Dieu, brise la toute-puissance terrestre qui va s'incliner, après Morgarten, devant la volonté d'indépendance des Waldstätten.

Pour parler comme Napoléon, la pomme suisse a bien mérité de la patrie!

Roland Staub

LES GRANDS CONCERTS CHORAUX DES FÊTES DE NOËL

La Société de chant sacré donnera son grand concert de Noël le 23 décembre à Genève. Les 9 et 10 décembre, en la cathédrale de Berne, aura lieu le traditionnel oratorio de la Nativité, et ces mêmes jours sont voués aux grands concerts J.-S. Bach à Biemme. Le concert de Noël à la Cathédrale de Lausanne est fixé au 24 décembre et celui de Winterthour (Stadtkirche) aura lieu le 17 décembre déjà. L'Orchestre de Radio Beromünster sera l'hôte de la Tonhalle, à Zurich, le 13 décembre. Il sera dirigé par J.-M. Auberson et le soliste sera Géza Hegyi (piano).

THÉÂTRE ET HAUTE-COUTURE DE PARIS

Les compagnies théâtrales françaises apporteront une riche contribution au programme scénique de décembre. Les Galas Karsenty, les Productions Georges Herbert, voire encore la Comédie de l'Est, sont attendus dans différentes villes de Suisse romande, notamment Genève, Lausanne, Neuchâtel, Montreux, Sierre; la populeuse métropole horlogère, La Chaux-de-Fonds, s'est réservée pour elle seule une représentation de chacune des compagnies précitées. La mode de demain sera présentée par les couturiers parisiens, à fin décembre, dans quatre hôtels de St-Moritz.