

<b>Zeitschrift:</b>	Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
<b>Band:</b>	19 (1881)
<b>Heft:</b>	33
<b>Artikel:</b>	Le "Ochsenbraten" à l'occasion du tir fédéral allemand, à Munich
<b>Autor:</b>	Alvini
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-186514">https://doi.org/10.5169/seals-186514</a>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 09.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

Les habitants de Langenthal, avaient réservé à nos officiers une charmante surprise. A la fin du repas, les sons d'une marche guerrière frappent tout à coup les oreilles. La musique entre suivie des 23 élèves de l'institut des jeunes demoiselles de Langenthal, vêtues de blanc et couronnées de fleurs, ayant à leur tête leurs maîtresses, et s'avancant d'un pas timide dans l'ordre suivant : une jeune demoiselle décorée d'une écharpe aux couleurs fédérales, conduite par un officier supérieur bernois et portant la croix suisse, formée de fleurs ; puis 22 jeunes filles (dont la première tient un vase surmonté d'un grand bouquet de fleurs), décorées d'écharpes aux couleurs du canton que chacune d'elles représente. Parvenu jusqu'à la table de MM. les officiers supérieurs, le cortège s'arrête, la croix de fleurs et le vase sont présentés au président de la fête, au milieu des acclamations qui éclatent de tous côtés.

Après le banquet, la musique se transporta sur le gazon où les officiers ouvrirent un bal champêtre avec les nombreuses et belles paysannes des environs.

Pendant ce temps un grand nombre de pauvres furent invités à prendre place aux tables que les officiers venaient de quitter et à se régaler des amples restes du repas, pour les faire participer au moins en quelque chose aux réjouissances de la journée.

Dans la soirée, et après une réunion à la halle, les officiers se rendirent en corps à quelque distance du bourg, où un feu d'artifice était préparé. A un signal donné par un coup de canon, une croix lumineuse de 22 pieds de hauteur sur autant de largeur, représentant la croix fédérale, s'éleva comme par enchantement au moyen de machines à la hauteur de quatre-vingt douze pieds, au-dessus des plus grands chênes qui couronnent le coteau. Suspendue comme un météore au firmament, cette croix offrit un spectacle imposant et magique. Elle fut saluée par les acclamations d'une foule immense de spectateurs, tandis que l'artillerie faisait entendre ses détonations, accompagnées de fusées et de flammes de bengale.

De là le cortège se rendit à la salle de réunion, disposée pour un bal qui se prolongea jusqu'à la pointe du jour. Ainsi se termina cette fête, toute nationale et la première dans son genre.

#### Le « Ochsenbraten » à l'occasion du tir fédéral allemand, à Munich.

Munich est sans contredit une des villes qui offrent le plus de plaisirs et de jouissances à leurs habitants. Là, toujours la gaieté et la bonne humeur ; il semble que les soucis y sont inconnus. Peut-être la bière qui y est consommée en quantité respectable, renferme-t-elle un certain quelque chose qui donne aux Munichois cette franche gaieté et cette insouciance qui les caractérisent. Je crois même pouvoir l'affirmer, car j'ai ressenti moi-même un certain penchant à devenir gai (ce

qui, cela soit dit en passant, n'est pas mon habitude) chaque fois que je me servais d'un « Krügerl<sup>1</sup> », de « Hofbräu<sup>2</sup> » comme désaltérant.

Bref, pour parler des curiosités qui ont été offertes au public de Munich et aux étrangers, durant la fête de tir qui vient de se terminer, je dirai que la plus intéressante a été le « Ochsenbraten », en français : le rôtissage d'un bœuf entier.

Devant les affiches qui annonçaient cette expérience culinaire, pour le jeudi 26 juillet dernier, maintes dissertations furent engagées ; les uns tenaient la chose pour impossible, les autres — je suppose les gourmets — attendaient avec impatience le détaillage du rôti ; quelques-uns s'en allaient en hochant la tête.

Cependant le « Ochsenbraten » a déjà été pratiqué dans le bon vieux temps. Hérodote raconte qu'à chaque fête d'anniversaire du roi de Perse, on rôtissait un bœuf entier qui, ensuite était découpé et distribué au peuple. Plus tard, lors du couronnement de Maximilien II, on rôtit un bœuf dont l'intérieur fut rempli de gibier ; à Mayence, quatre bœufs furent rôtis et, à cette occasion, une fontaine ne versa que du vin, à laquelle chacun pouvait se désaltérer.

En 1867, le 8 juin, à Pesth, pour le couronnement de S. M. François-Joseph, sur six places différentes on rôtit des bœufs qui furent ensuite détaillés au public ainsi que du vin, qui fut amené dans d'immenses tonneaux. Aussi dans la famille royale anglaise, il est de coutume de servir à Noël, le Royal-beef, c'est-à-dire une partie d'un bœuf roti en entier.

Je pourrais citer encore d'autres exemples, mais ce serait trop long. Je dois pourtant mentionner encore un de ces cas assez rares. C'était dans une petite ville d'Allemagne, à l'occasion d'une fête à laquelle de hauts personnages devaient assister. Le bœuf condamné avait été promené par la ville aux sons de la musique, en grande pompe, et chacun se réjouissait des succulents morceaux qui seraient distribués à la fin de l'expérience. Le rôtissage dura deux jours. Des tribunes avaient été élevées et une foule énorme envahit la place où devait avoir lieu la cérémonie de la distribution. La musique commença à jouer, le canon gronda et le signal d'enlever le bœuf de la broche fut donné. On découpa alors des tranches sur les côtes de l'animal pour les présenter aux notabilités présentes. Hélas ! les grimaces que firent ces personnages en attaquant le premier morceau, jetèrent la déception parmi la foule ; il y avait bien de quoi. Le rôtissage n'avait pas été assez activé, et la chaleur atroce des derniers jours avait commencé à corrompre la chair qui était devenue immangeable. Vous pouvez voir d'ici la figure de chacun des participants à la fête. Quelle déception ! Tant de peines et de cérémonies pour un bœuf à demi corrompu !

<sup>1</sup> Cruchon de 1 litre de contenance.

<sup>2</sup> Bière de la brasserie royale.

J'en reviens maintenant au « Ochsenbraten » de Munich :

« Au milieu de la grande place clôturée, réservée pour celui-ci, s'élevaient trois tribunes, deux pour les spectateurs et une pour la musique; un peu en arrière de ces trois tribunes se trouvait l'appareil, une sorte de four mobile, devant servir au rôti. Le bœuf, débarrassé de son intérieur, était enfilé à une broche de calibre, qui elle-même était mue lentement par une machine à vapeur. Aux deux côtés de l'animal, au-dessous, brûlait un feu alimenté par du coke, et entre les deux grilles contenant le feu, se trouvait un réservoir destiné à recueillir la graisse qui coulait le long de l'animal et qui était transmise à celui-ci au moyen d'un second réservoir placé au haut de l'appareil.

Dans ces dispositions et sous la direction de quelques cuisiniers, l'appareil fonctionna pendant deux jours, durant lesquels bon nombre de personnes s'empessaient d'aller voir les différents préparatifs, la machine et les progrès du rôtissage. Que d'impatients ! Les uns venaient, restaient un instant, s'en retournaient, puis revenaient encore et ainsi plusieurs fois pendant la journée, toujours en se demandant si ce ne serait pas bientôt terminé; les autres — les pessimistes — avec leur malin sourire semblaient vouloir dire : « Allez, vous attendrez encore longtemps ! » Et ainsi de suite, chaque physionomie exprimait différemment les pensées intérieures.

Il faisait bien chaud et le soleil qui jetait d'ardents rayons semblait vouloir ne pas seulement augmenter la chaleur qui entourait la pauvre bête, mais encore rôtir ceux qui venait la voir. Que de fois n'entendait-on pas un des curieux s'écrier en soupirant : « Bon Dieu ! Le bœuf n'est pas encore brun et moi je le suis déjà. »

Enfin le dernier jour arriva, les feux furent éteints, le bœuf enlevé et la distribution et la vente des portions commença. De nombreux curieux se réjouissaient de voir la grimace que feraient ceux qui recevraient les premières portions; mais le rôti fut trouvé si excellent que tout le monde voulut en avoir. Il va sans dire que, quoique la chair ait été de part en part soumise à l'action de la chaleur, quelques parties à l'entour des os ne furent pas aussi tendres que celles découperaient.

J'ajouterais que le bénéfice net (103 marks) de cette entreprise a été versé en mains des autorités en faveur d'une œuvre de bienfaisance.

ALVINI.

#### Lé tavans à Merceli.

Tsacon a z'ao z'u étâ pè Cossené, que sè trâovè su la route coumeint on va dâi Linnardès à Tsampcolomb. Tsacon sâ assebin que du la gâra dâi Grandsmoulin lâi a onna pousta po menâ lè lettrès et lè z'écouessi amont lè coûtes et por amenâ avau lè paquiets et lè mots dè beliet que dussont

parti avouè lo trein, et que l'est lo bon vilho Merceli qu'est lo poustillon et lo conduteu dè clia petita déligence, qu'a su lo derrâi 'na boâite po lè lettrès, que lè dzeins patets que sont trâo tard po lè portâ ào bureau, ào bin lè z'amoeirâo pressâ, traçont après la cariole quand Merceli s'einbantsè po la gâra po lè z'einfatâ dein clia boâite.

Lo delon dè l'abbayi à Martchand, que crayo, fasâi tant tsaud que lè tavans que ne trovâvont perein a rupâ nion-cein, sè son met à dévourâ la Toinette à Merceli, onna brâva vîlhie cavala que cognâi lo tsemin dè la gâra tot coumeint sa catsetta, et fasâi pedi dè vairè clia pourra bête totânaire dè tavans. Y'ein avâi tant, que n'iavâi pas moïan dè lâo pliantâ à ti onna boutse cauquîè part po lè z'einvoyi à la montagne, et lè faillai dzoure, kâ po lè z'émotselhi, cein n'arâi rein servi, fasont niola.

Quand don Merceli arrevâ à Cossené du la gâra, cé certain delon, s'arrêta devant lo bureau dè la pousta, et tandi que lâi portè lè sa et lè paquiets, la pourra cavala, dépeliâ pè clia pestès dè mot-sès, tapâvè lo pavâ dâi quattro pi, sécosâi la téta et s'équiuatâvè po s'ein débarassi. Adon passè on farceu que ribliè avoué la man lo pétro dâo tsévau, qu'accrotsè dinsè on einbottâ dè tavans et que lè z'einfatâ dein la boâite po lè lettrès. Quand Merceli arrevè avoué sè clia po l'âovri, sè démaufiâvè dè rein; mâ à l'avi que l'âovrè la portetta : bzzzzeee ! lè petites bêtes saillont ein bordeneint et s'einvolont dè ti lè cotés, que lo bravo Merceli, tot ein colére, est d'obedzi dè sè remouâ po lè laissi passâ, et dè s'essuvi lo front avoué lo revai dè sa mandze ein deseint : Eh ! clia pouésous dè tavans ! sè conteintont pas dè dévourâ la Toinette, faut onco que vignont medzi mè lettrès... Faut faillai que la Confédérachon lai mettè oodrè !

#### LA DERNIÈRE PENSÉE DE WEBER.

VII.

Un jour Elise semblait plus rêveuse et plus mélancolique encore que d'habitude. Elle parlait à peine et pourtant ses traits étaient reposés et un léger coloris couvrait ses joues. Pour la croire malade, il aurait fallu le savoir.

— Monsieur Albert, dit-elle tout à coup, vous allez me trouver bien bizarre et bien fantasque.....

— Parlez, mademoiselle.

— Je voudrais vous entendre jouer la dernière pensée de Weber. Mlle Eugénie aurait la bonté de vous accompagner sur le piano.

— Je suis à vos ordres, mademoiselle.

— Eh bien ! on va envoyer chercher votre instrument; n'est-ce pas, petite mère ?

Mme de Mordreux n'avait pas de refus pour sa fille. Une demi-heure après le morceau était exécuté avec le sentiment le plus exquis. Elise écoutait ravie, et pourtant comme une pensée plus que triste se lisait sur son visage, et sa mère qui la dévorait du regard, voyait ses grands yeux bleu se noyer de larmes.

— Ma fille, dit-elle lorsque le duo fut fini, je ne veux plus qu'on joue ce morceau devant toi, tant que tu ne sera pas tout à fait rétablie.

— Oui, mais promettez-moi, dit Mlle de Mordreux, le regard brillant et avec une singulière exaltation, que si