

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 34 (1896)
Heft: 39

Artikel: La dégustation : (Exposition nationale suisse)
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-195745>

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: 15.01.2026

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

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*¹ 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 Gümminen, 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 spécial², 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 *Convent 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'entre-croisant 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 prêche, 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 fatigants et écœurants; 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 voudrà, vo deront ti que quand cein l'est dein lo sang, ne faut pas sondzi à fêrè on eimputachon.

Coumeint ne l'étai jamais saillâite pllie liein què po bailli à l'âo tchivra, et que le n'avâi rein z'âouzi fê dè sa via que dè verounâ d'einveron lè gredons dè sa méra, clliasique, quand s'n'hommo est vegnâi à mourî, est zalâie sè recoumâda 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 aobliia 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 étai tolameint emochenaie su lo momeint que l'arâi mi amâ ètrè cein pi dèso terra. Mâ la serveinta n'est pas zua se épouairia. Le sè tsampâie à dzenâo ein tschurleint et se recoumâdeint ein grâce et miséricorde qu'on l'âi pardenâi : « Vo prometto, madame, so desâi, que lè lou premi iadzo que cein m'arrevè et que sara lo derrâi se vo ne raôbliadè pas voutra cllia ! »

La dama, qu'étai 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 fè po sè conteintâ dè tot, et qu'ont mémameint adé onna rizarda à derè quand bin seimbiè que dussont ètrè ein couson po l'âo viâ dè ti lè dzo. L'est verè que la dzouio n'a pas étâ bailli rein qu'âi retsâ, mâ que lè pourro ein ont pe-tètrè onco mè què leu, kâ sè conteintont dè pou.

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

— Coumeint vo z'âi fè 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 foudrà mourî sta né !

¹ Moine dominicain qui vivait à Fribourg, en Brisgau, au commencement du treizième siècle.

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