

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 43 (1905)
Heft: 40

Artikel: Anciens oculistes
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-202703>

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: 05.04.2026

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

CONTEUR VAUDOIS

PARAISANT TOUS LES SAMEDIS

Pour les annonces, s'adresser exclusivement à
L'AGENCE DE PUBLICITÉ HAASENSTEIN & VOGLER
Grand-Gêne, 11, la J. de.

Montreux, Gerbe, Neuchâtel, Chaux-de-Fonds, Fribourg,
St-Imier, Delémont, Bienne, Bâle, Berne, Zurich, St-Gall,
Lucerne, Lugano, Coire, etc.

Rédaction et abonnements :
BUREAU DU « CONTEUR VAUDOIS, » LAUSANNE

SUISSE : Un an, fr. 4,50; six mois, fr. 2,50.

ÉTRANGER : Un an, fr. 7,20.

Les abonnements d'ent des 1^{er} janvier, 1^{er} avril, 1^{er} juillet et 1^{er} octobre.
S'adresser au Bureau du journal ou aux Bureaux des Postes.

PRIX DES ANNONCES

Canton : 15 cent. — Suisse : 20 cent.

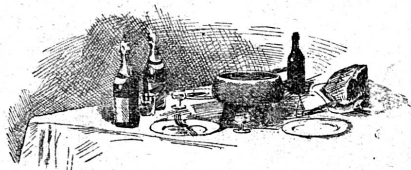
Etranger : 25 cent. — Réclames : 50 cent.

la ligne ou son espace.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

RÉDACTION, rue d'Etraz, 23 (1^{er} étage).

ADMINISTRATION (abonnements, changements d'adresse, etc.), E. Monnet, rue de la Louve, 1.



Fondues, tripes et pieds de cochons.

Bien que le Lausannois ne passe pas pour être des plus casaniers, aimant assez le bino-cle où le jass à la pinte, il ne trouve point grand plaisir à manger hors de chez lui. Préférant, avec raison, le rôti bien mitonné au beefsteak mystérieux des gargottes et goûtant au bon bouillon ménager avec plus de joie qu'au jus de singe des auberges, il ne déserte pas volontiers la table familiale. C'est ce qui fait, sans doute, que les restaurants ne sont pas très nombreux dans la capitale vaudoise, et que les gourmets ne les fréquentent guère.

Cependant, il est, dans la semaine, un soir où le Lausannois abandonne le logis pour manger en ville. Ce soir-là, il se le réserve et je ne serais pas surpris que cette réserve figurât dans certains contrats matrimoniaux. C'est le soir du samedi. Monsieur, généralement, ne rentre pas pour souper. Et la chose est si connue, presque traditionnelle dans un grand nombre de familles, que les mamans en profitent pour préparer les friandises que préfèrent les petits.

Et pendant qu'elles sont absorbées, papa savoure une fondue, ou des tripes, ou des pieds de cochons.

Car le Lausannois se voue à trois spécialités culinaires, dont il est très difficile à le détourner. La fondue au fromage ou au vacherin en est une et non la moins goûtée. Avez-vous assisté, parfois, aux préparatifs gastronomiques de deux ou trois bons camarades attendant le cachelon, où se réalise, sous l'œil attentif de la cuisinière, une fondue parfaite ? En silence, comme s'ils se vouaient à l'accomplissement d'un rite, aussi grave qu'important, ils coupent leur pain en petits cubes égaux, les *enchâtelant* chacun sur l'assiette, en quantité variant selon l'appétit du soupeur et la contenance du cachelon. Puis, les bouchées prêtes, lorsqu'arrive le mets délicieux qui répand un parfum de kirsch légèrement aliacé, les avez-vous vu commencer l'œuvre masticatoire et tremper dans la fondue bouillante, — sous laquelle le réchaud entretient une égale température, — le pain piqué au bout de la fourchette. Ah ! le coup de poignet qui enrobe la bouchée d'une couche de fromage et évite qu'elle ne plonge au fond du récipient. Quel art, que ce coup de poignet et quels regards brillants dans les yeux de l'amatour satisfait.

Les premières trempettes s'opèrent en silence. L'appetit poussant, on ne pense guère à bavarder. Cependant, deux ou trois expressions laudatives s'échangent entre deux gorgées de vin blanc.

— Excellente ! — Parfaits ! — Ce diable de Zuber a le coup. — A lui le pompon ! — Santé !
Et ils se remettent au travail jusqu'à ce qu'on aperçoive le fond du cachelon. Alors les repus s'arrêtent, tandis que l'estomac le plus solide ou de capacité plus grande enlève encore le *croûton* qui se grille sur la terre vernie.

Sur ce, un petit coup de kirsch pour faire la digestion, un bout de grandson, un tour de ville, une partie de cartes chez la mère Besson ou ailleurs. Et le samedi soir s'est écoulé.

Il y a aussi les amateurs de tripes. Ceux-ci ont plus de choix : tripes à la lyonnaise, tripes à la mode de Caen, tripes aux oignons, tripes aux tomates, tripes à la neuchâteloise, etc. La variété est grande et les gourmets se renseignent et se documentent entre eux de façon mélicieuse. Ils savent *où on les fait, comment on les fait et quand on les fait*. Et c'est après une discussion motivée qu'ils se décident pour la mode de Caen, tripes juteuses et goulues, ou pour celles aux tomates, dont la sauce met une note gaie dans le plat bien garni, ou pour les tripes au gras, dont Pantagruel raffolait, si l'on en croit le curé de Meudon, ou pour ces merveilleuses tripes à la neuchâteloise, baignant dans leur sauce à l'huile, que le vinaigre ravigote et que les oignons parfument. Oui, vraiment, les *tripailleurs* ont à choix et ils s'ingénient à en profiter.

De même les adorateurs de pieds de cochon. S'il n'était convenu entre le sympathique éditeur du *Conteur vaudois* et moi que je ne ferai aucune réclame à être vivant, qu'il soit inventeur, marchand, porte-faix, médecin, sage-femme ou colonel, j'indiquerais ici quelques bonnes pintes lausannoises où il serait loisible à ceux de mes lecteurs ignorant le pied de porc sauce madère, d'en savourer les voluptueuses délicatesses. Mais je ne puis, mon serment me lie, tout comme un vulgaire conjuré des *Huguenots*. Je me bornerai donc à indiquer les espèces courantes.

Vous trouverez le pied Ste-Ménéhould, que l'on rencontre parfois dans la rue Chaucrau ; le pied au madère, qui se cambre dans la rue Neuve ; le pied farci que j'ai eu taquiné naguère aux environs du monument Davel — et mon patriotisme grandit, fortifié par cette reconnaissance si rare qui a nom : reconnaissance de l'estomac. Il m'est arrivé aussi d'user de quelque familiarité avec un pied de porc en vinaigrette, placé du Pont. C'était, d'ailleurs, un pied de porc des plus confortables et des mieux éduqués.

Mais, me direz-vous, entre ces trois friandises, dont vous célébrez sur un ton plus ou moins lyrique les qualités incomparables,

lesquelles nous recommandez-vous plus spécialement : fondue, tripes ou pied de cochon ?

Franchement, le choix n'est point aisé. Comment se prononcer pour l'un sans faire à l'autre un tort immérité. Panurge, qui ne manquait pas d'un certain bon sens, surtout en choses culinaires, aurait répondu : « Mangez les trois », mais vos estomacs, sans doute, ne sont point assez rabelaisiens pour absorber pareil trio. Dans ce cas, croyez-moi, faites ceci : un samedi, les tripes, un autre la fondue, le troisième, les pieds de cochon, ainsi vous perpétuerez le plaisir tout en variant ses formes.

Et c'est là, j'imagine, un précepte digne d'Epicure.

LE PÈRE GRISE.

Pas exigeant.

Un mendiant, assis l'autre dimanche au bord de la route de Pully, portait au cou un écriteau avec ces mots : *Vous pouvez ne me donner qu'un sou, je suis aveugle.*

En dessous du pair.

Un financier fête son quatre-vingt-quinzième anniversaire.

Sa famille et ses amis, accourus nombreux, le félicitent et lui prédisent la centaine.

— Non, non, fait-il souriant, pourquoi voulez-vous que le Seigneur me prenne au pair, quand il peut m'avoir à 95.

Le bazar officiel.

Pendant l'année 1904, le *Stationery-Office* du gouvernement anglais — comme qui dirait l'*Economat cantonal*, chez nous — a distribué 93,000 douzaines de crayons noirs, rouges, bleus et verts ; 56,000 grosses (1 grosse — douze douzaines) de plumes d'acier ; 5,600 kilos d'épingles ; 19,000 pots de colle ; 33,000 kilos de ficelle.

Et l'on s'étonne que ça coûte, l'Administration !

Anciens oculistes.

Il s'est fondé, il y a un peu plus d'une année, à Zurich, une Union suisse pour le bien des aveugles. Cette société philanthropique a eu sa première assemblée à Lausanne, dimanche dernier. Elle a voulu marquer par là en quelle estime elle tient une ville qui, en matière de traitement des maladies des yeux, jouit depuis près de trois quarts de siècle d'une renommée européenne.

On a rappelé à cette réunion que Lausanne possédait déjà au xv^{me} et au xvii^{me} siècle des oculistes de génie, qui attiraient dans ses murs un grand nombre de malades. Ce furent, en particulier, *Franco* et *Fabrice de Hilden*. Voici ce que nous trouvons sur ces lointains prédécesseurs des Recordon, des Dufour, des Eperon, des Verrey, dans le *Cadastre sanitaire*, le savant ouvrage de M. le D^r Morax, chef du Service sanitaire du canton de Vaud.

« En 1541, arrivait à Lausanne un simple « inciseur » qui, pour toute étude, n'avait fait qu'un apprentissage chez un chirurgien herniaire ; mais c'était un homme doué d'un es-

prit d'observation remarquable et un travailleur acharné. Par de nombreuses inventions opératoires et par ses écrits, il atteignit, comme chirurgien, un rang presque aussi élevé que le grand Ambroise Paré.

» Ce nouveau venu s'appelait *Pierre Franco*. Né à Turrier, il fuyait la Provence pour échapper aux persécutions dont les protestants étaient alors l'objet. Réfugié en Suisse, il entra aux gages de Messieurs de Berne et de Lausanne, et resta dans le Pays de Vaud pendant une quinzaine d'années.

» Franco a beaucoup lutté pour arriver à la réputation à laquelle il avait droit, ce qui explique l'épigramme de son premier traité : « Il faut endurer pour durer ».

» Il est désolé de voir le Pays de Vaud infesté de charlatans, de rhabilleurs, de vendeurs de remèdes merveilleux. Ces misérables « sont » cause que la chirurgie est tant méprisée, car « étant ignorants, et se connaissant tels, osent » ce néanmoins, sans aucune crainte de Dieu » n'y d'hommes, entreprendre de guérir toutes sortes de maladies curables et incurables, » moyennant qu'ils puissent attraper l'argent » du pauvre simple peuple, lequel ils séduisent en enchantant par leurs menteries et » belles paroles au grand dommage des pauvres patients, qui sont menés bien souvent » à la mort par de tels affronteurs, qui commettent infinis larrecins en mettant en avant » leurs superstitions et charmes et qui souventes fois emploient plus de temps à charmer, après qu'ils ont fait un commencement » d'incision, qu'ils ne font en toute l'opération. » détenant cependant le pauvre patient en lan-gueur. »

» Franco ajoute avec finesse que si les médecins et chirurgiens étaient plus instruits, il y aurait moins de charlatans.

» Oculiste renommé, Franco excellait dans l'opération de la cataracte, qui lui paraissait « la plus plaisante » de toutes. Avec lui commence la série des savants ophthalmologistes qui ont honoré et qui honorent notre pays.

» L'illustration chirurgicale du XVII^e siècle est *Guillaume Fabrice*, de Hilden, près Dusseldorf. Né en 1560, il étudia à Genève, chez Griffon, qui se rendit célèbre par la manière dont il refit le nez d'une jeune fille mutilée par son amant. Fabrice réside à Lausanne de 1596 à 1598, puis de 1600 à 1602 ; il a son pied à terre à Payerne de 1602 à 1611, s'établit pour la troisième fois à Lausanne, de 1611 à 1614, se fixe cette année-là à Berne, où il est mort en 1634.

» Sa femme, Marie Colinet, de Genève, excellait dans l'art des accouchements. Elle était aussi fort habile dans la pratique de la chirurgie. C'est elle qui, la première, eut l'idée d'extraire de l'œil d'un patient une paillette d'acier à l'aide d'un aimant.

» Fabrice de Hilden a contribué à la prospérité de Lausanne en y attirant un grand nombre de personnes atteintes de maladies des yeux. C'était un opérateur très habile, un inventeur d'instruments spéciaux, et il fut le premier à extirper le globe oculaire pour les lésions cancéreuses.

» En 1596, d'après une notice de M. Benjamin Dumur, Fabrice de Hilden extirpa une tumeur cancéreuse dont Claude de Lutry, dernier mayor (maire) de cette ville, souffrait horriblement depuis plusieurs années, et qui s'était logée dans l'œil droit. Pour cette périlleuse opération, on fit aussi venir de Genève le très docte Janus Antonius Saracenus (Sarasin), éminent philosophe et médecin du roi, et de Lausanne, le non moins docte Albertus Roscius, vieux et très expérimenté dans l'art de guérir. Tous deux admettent la nécessité de l'opération, qui d'ailleurs réussit admirablement. »

En dépit des efforts de chirurgiens tels que

Franco et que Fabrice de Hilden, les rebouteurs et les méiges continuèrent longtemps de pratiquer ouvertement. Le 5 juillet 1631, « spectacle » Jean Pécolet, ministre de Crissier, se présente devant le Conseil de la ville de Lausanne, et se plaint de ce que, dans sa paroisse, l'exécuteur de la haute justice (le bourreau) ne cesse d'aller de maison en maison soigner les malades et débiter apparemment des remèdes plus que suspects. Chose curieuse, les hauts seigneurs du Conseil écoutent ces révélations sans trop s'émouvoir et déclarent même tout net « qu'il n'y a là occasion de se scabrer ». Dans des villes importantes, à Berne, à Bâle, et ailleurs encore, on s'accommode de semblable pratique. L'exécuteur sera toutefois invité à se comporter modestement. »

Voyage en Suisse.

Nous étions, une année, en Suisse,
Un ami et moi, son complice,
Ni plus ni moins que deux Anglais,
Quand nous prit cette fantaisie
D'aller voir en leur Valaisie
Ces messieurs crétiens du Valais.

Tôt après, par un temps propice,
Nous dévalions à Saint-Maurice,
Pays entre tous merveilleux
Et le chef-lieu du crétinisme,
— S'il faut en croire le tourisme,
Nous ne pouvions espérer mieux.

Nous gagnâmes une guinguette
Où déjà le patron nous guette
En nous souhaitant bon matin.
— « Ces messieurs dîneront sans doute ? »
Nous l'interrompîmes : « Ecoutez !
Trouve-t-on ici des crétiens ? »

Mais, lui, fixant comme une cible,
Nos deux visages impassibles,
Hésita, craignant de choisir
La réponse définitive
Qui ferait de nous ses convives,
Ou nous déciderait à fuir.

Enfin, avec un bon sourire
Il prit le parti de nous dire :
Non, messieurs, non. — « C'est malheureux,
Fîmes-nous. — Oui, c'est bien dommage,
Car, afin de leur rendre hommage,
Nous n'étions venus que pour eux. »

Voilà notre bonhomme en peine,
Mais de peur de perdre l'aubaine,
Il reprit : « Restez, par pitié !
Des crétiens ! A moins que je meure,
Vous allez en voir tout à l'heure.
Je croyais que vous plaisantiez... »

Alors nous nous mîmes à table,
Tout à coup, un être minable
Entra, fichu comme Scarron,
Torticol, et biele et bancoche,
En lequel absurde fantoche
Nous reconnûmes le patron.

Il joua son rôle à merveille.
Tantôt, il se mordait l'oreille,
Tantôt, se mouchoit dans les plats ;
Poussait des gloussements de poule,
Riait comme une femme saouïe,
Odieusement aux éclats.

Etant, ce jour-là, d'humeur tendre,
Nous feignîmes de nous méprendre
A cet artifice enfantin,
Sans autrement lui chercher noise.
Plus tard, en réglant notre ardoise,
Nous lui dîmes : « Bravo, crétin ! »

Alors, lui : « J'ai voulu vous plaire,
Ne vous mettez pas en colère,
Mais si vous m'avez bien compris,
Vous saurez donc, jeunes novices,
Qu'il n'y a de crétiens en Suisse
Que quand il en vient de Paris. »
(*Le Journal de Paris*). RAOUL PONCHON.

Lo vèvo que sè remàrye.

L'avai dza zu ètà maryà on coup, Djabram de vè la Fretàre, et vo ropondo que l'étai tsezà su on crouïo mimero. Sa fenna, la Sabine ào

Grand, lè lài avai tote fête vère, l'è po vo dere que portàve lè tsausse et que Djabram faillià pas que repipai on mot quand la Sabine l'avai bailli sè z'òdres Menàve noutron coo quemet on bàu que l'a lo dzào et pas question de sè rebiffà sein que gâ la teimpèta que fasai. Assèbin Djabram l'avai tot du pacheintà et fère quemet se l'ire à maitre. Mâ lo bon Dieu l'eût pedhi de lo vère dinse soufri et bourmâ sa colère ein catson et on dzo vaitcé que la Sabine attrape on coup de frâ que lài tagnai tota l'estoma, et, ma fâi, quauque dzo aprî l'òblliàve de socliâ. Lo pouro Djabram faliu que restai tot solet et adan ie put coumandâ po lo premi iadzo du bin dâi z'annaie. Cein que l'è portant que cliiau tsausse et fasant pardieu bin dein lo tot vilho tein, à cliiau que lè z'avant baillâ à lau fenne, de lè fère promenâ pè lo velâdzo, à tsevu su on bourrisquo, et veri dau côté de la tiuva.

Eh bin ! vo le crâira p'tître pas, ma à Djabram, quauque tein aprî lài faliu onn'aütra pernetta, galéza fêmalla, bouna travaillâosa, ma qu'avai on bocon sa tita assebin. Noutron coo, que l'avai rein zu à preteindre po coumandâ avoué la première, sè djuràve bin que sti coup voliàve menâ stasse à l'ècourdja. L'irant zu po sè maryà vè lo pètaousson et du cein ào pridzo iò lo menistre lau fasai on petit discou. Lau desai que lo maryàdzo l'étai quemet 'na tràbliâ que l'a sè quatre boune piaute et que l'è solida ; mâ, se lài a pas de l'accor, l'è onna piauta de la tràbliâ que sè trosse et ma fâi ie cliiotse, ie brelantse et l'affère va mau. Djabram arai bin voliu que lo menistre diesse que l'homme ètai lo lan de cliia tràbliâ et que la fenna l'ire lè piautes, dinse l'è l'homme que dèvessai avai la manèance de tot du que lè pllie hiaut que lè piaute. Quand lo menistre ein arreve iò sè dit que l'homme dusse aïdhi sa fenna. l'amâ tot dâo lon, la dèseinnouyi, l'eintreteni de tot, ma que la fenna « doit être soumise à son mari », Djabram lài fâ :

— Quemet dite-vo cein, monsu lo menistre ?
— La femme doit être soumise à son mari.
— Quemet ai-vo de ?
— La femme doit être soumise à son mari, so lài repond lo menistre ein dèveseint pllie fè, po cein que sè crayai que l'autro ire on bocon soriaud Avez-vous entendu, cette fois ?
— Oh ! mè, iè prâo oïu, mâ, tot parâi, monsu lo menistre, redite-lo vâi oncora on iadzo bin fè, po que ma fenna l'ouïâi bin !

MARC A LOUIS

Un gros rhume. — Ah ça ! Jacques, dit une mère à son rejeton, quelle idée as-tu eue de déchirer ton mouchoir de poche en deux ?
— C'est que j'ai un si gros rhume qu'un seul mouchoir ne me suffit pas.

Ce n'est que le verre. — Dites donc, garçon, cette bière est troublée comme du jus de pruneaux !

— Monsieur fait erreur, c'est le verre seulement qui est un peu sale.

Pour la bonne bouche.

FIDÈLES AU BOUILLI !

Ce n'est pas parce que le roi des gourmets, Brillat-Savarin, n'aimait pas le bouilli que nous voulons y renoncer. Il pensait qu'une viande qui abandonne une partie de ses sucs est incapable de restaurer convenablement. « Le bouilli, c'est de la chair moins son jus », disait-il.

A présent, voilà encore que la science s'en mêle — il faut absolument qu'elle mette son nez, partout, au risque de nous gêner l'existence. — Un docteur vient de faire des expériences attestant — selon lui — que le bouilli est un aliment « non seulement médiocre, mais qui, à la longue, provoque encore une