

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 60 (1922)
Heft: 24

Artikel: A propos de Barboutzet
Autor: T.R.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-217279>

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: 03.04.2026

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



SALÉ DE CAMPAGNE

COMMENT assaisonner la charcuterie de campagne? Qui connaît une vieille recette? Ce sont les questions posées. Les deux réponses que voici nous sont arrivées, l'une d'Aigle — la première — la seconde, de l'Asile des Vieillards, à Chailly s. Lausanne.

* * *

Votre abonné a raison lorsqu'il regrette que la charcuterie de campagne n'ait plus l'arôme d'autrefois. Mais la faute n'en est point aux « tripières » qui, pour la plupart, pratiquent religieusement les recettes du vieux temps. A mon avis, le mal vient d'ailleurs. Où sont les vastes cheminées où montait, en volutes bleues, la fumée d'un foyer alimenté de sapin sec et odorant? Au lieu de cela, on enferme maintenant saucisses et jambons dans un étroit réduit, et on les empestre avec des vapeurs de bois vert, de tourbe, de briquettes, que sais-je, sortant en tourbillons du fourneau potager. Etonnez-vous, après cela, si votre lard n'a pas le goût de la noisette.

Veuillez agréer, monsieur le rédacteur, mes salutations empressées.

E. Roussy.

* * *

Voici une de nos campagnardes experte dans l'assaisonnement de la charcuterie, ayant pratiqué pendant 57 ans à Ollon et environs, et qui a assaisonné 70 porcs par hiver. Elle peut donc donner une bonne recette.

Pour assaisonner 100 livres de viande, il faut 3 livres de sel.

1. Pour assaisonner la saucisse à rôtir: massi moulu, marjolaine, clous moulus, un peu de sel et poivre, très peu, 1 verre de vin blanc vieux.

2. Pour assaisonner les saucissons: sel et poivre, 1 verre d'eau-de-vie de lie, frotter le baquet avec une gousse d'ail (pour ceux qui l'aiment) et un peu de salpêtre.

3. Pour assaisonner la saucisse au chou: sel et salpêtre.

4. Saucisse au foie: massi moulu, poivre, sel et clous moulus.

5. Pour assaisonner les atriaux: du foie, un peu de lard, massi moulu, clous moulus, poivre et sel, un peu de viande de saucisse à rôtir et un peu de vin blanc vieux, une feuille de persil sur la toile avant de mettre la pâte. Il faut seulement les rôtir, non les bouillir.

Pour assaisonner le boudin: faire revenir un oignon avec du lard, 1/2 livre de beurre frais, un demi-litre de crème. Même assaisonnement que la saucisse à rôtir.

A PROPOS DE BARBOUTZET

Mon cher Conteur,

Les « Souvenirs d'enfance » de ton vénérable correspondant Méline, m'incitent à reprendre la question d'un peu plus loin. Ne serait-il pas intéressant de savoir si nos gosses recherchent aussi les « hors d'œuvre » que nous mangions dans notre prime jeunesse, et de connaître les noms locaux de certaines plantes et fruits utilisés en pays romand? Peut-être quelques amis du Conteur pourront-ils nous renseigner. La réponse reçue de M. Cottier m'encourage à poser de nouvelles questions.

La sallette fait partie de mes souvenirs de courses dans les montagnes de mon pays natal, au temps où l'on ignorait encore les « Rucksack » bourrés de vivres et liquides, où l'on partait avec deux mor-

ceaux de pain et de fromage dans sa poche, à la façon du chasseur de chamois chanté par le botaniste Favrat. Elle pousse, touffue et tendre aux abords de nos vieux chalets et l'on pouvait, sinon se nourrir, du moins se rafraîchir à volonté et à bon marché. Nos alpinistes actuels en usent-ils? J'en doute. Ils savent maintenant que cette plante contient de l'oxalate de potasse ou sel d'oseille, dont l'absorption peut produire certains inconvénients.... N'insistons pas!

Comme enfants, nous mordions aussi dans les « miles » ou pommes sauvages, non sans faire la grimace! Au printemps, nous déterriions les bulbes des « châtaignes » (safran printanier); plus tard, les racines renflées de la raiponce en épis: en automne, on se piquait les doigts en écaillant les réceptacles charnus de la carline acaule, sorte d'artichaut sauvage très commun dans les pâturages secs. Maigre régal, en vérité! Puis venait la cueillette des « embourlhés », baies rouges de la ronce des rocailles, sans parler des autres baies ramassées pour les confitures. Enfin, c'était la chasse aux « ailles » ou fruits du sorbier alizier (dans le Jura vaudois on les nomme les « alizes à bon », par opposition aux « alizes à mauvais », fruits du sorbier des oiseleurs) qu'on faisait amollir sous la paillasse avant de les consommer.

Nos parents nous faisaient récolter les feuilles de la « verdode », le Bon Henri des botanistes, dont ils préparaient un légume analogue aux épinards et d'un goût assez agréable. L'utilise-t-on encore aujourd'hui?

A cette époque, on ne connaissait guère les marchés aux fruits et légumes. Les provisions se faisaient aux foires d'automne. Ma mère-grand nous racontait que les habitants d'une petite vallée de l'Oberland, lorsqu'ils avaient acheté leurs pommes pour l'hiver, au village principal, en plaient pour les manger tout en retournant chez eux, et qu'ils jetaient les pelures sur les buissons au bord de la route, afin de les retrouver plus tard, au printemps!

Passons maintenant aux noms de quelques plantes vulgaires, bien connues de chacun. Dans le Jura bernois, les barboutzets sont des « allevous » (sauf erreur). La primevère officinale y porte le nom de gan-gan, tandis qu'au Pays-d'Enhaut c'est le picosi de dona (l'auricule étant le picosi déché). A Ste-Croix, on l'appellerait impertinemment le cu-cu: les pattes de chat ou gnaphale dioïque y deviennent des mottettes; l'anthyllide vulnéraire: des culottes de fruitier. Ces quelques exemples suffiront. Le Jorat, la Vallée, les Ormonts, le Pays-d'Enhaut pourraient sans doute en indiquer d'autres. Il a paru, me semble-t-il, un lexique des noms patois des plantes indigènes employées dans la médecine populaire. Quelqu'un le connaît-il, le possède-t-il?

Pour terminer, dans un autre domaine, une recette qu'on m'a donnée pour faire passer le hoquet. Elle est usitée à Sonvilier (Val St-Imier).

J'ai le hoquet:
Dieu me l'a fait,
Vive Jésus!
Je ne l'ai plus.

Il faut répéter très vite ces 4 vers, jusqu'à cessation du dit hoquet. Nos lecteurs pourront l'essayer et nous en dire le résultat.

T. R.



POULARD ET MOTTU

IV

LES QUARANTE SOUS DE M. LE JUGE

Habituellement, Poulard, Mottu et compagnie évitent les rues ornées d'un poste de police. Aussi, ils traversent rarement la Palud, où l'Hôtel de Ville, argus aux yeux innombrables, leur apparaît comme une bête dangereuse, toujours à l'affût, toujours prête à dévorer quelque pauvre diable.

Combien en connaissent-ils de camarades qui, passant en désœuvrés, ont vu s'ouvrir la porte vitrée du poste et entendre la voix, plutôt revêche de quelque agent les hélant sans discrétion et, surtout, sans aménité:

— Eh! Machin!

L'autre continuait sa marche, faisant celui qui n'entend rien ou qui, frappé d'une opportune amnésie, a, soudain, oublié son propre nom. Mais, cette désinvolture ne réussissait mie, et, à un second appel, plus énergique et, ma foi, presque menaçant, Machin tournait la tête et s'arrêtait.

— Venez-voir ici, criait l'homme en uniforme.

Alors, pris au piège, le malheureux Machin s'approchait d'une allure lente dénotant un manque absolu d'enthousiasme.

— Allons! allons! encourageait l'agent. Plus vite que ça! Etes-vous gelé?

Puis, pour atténuer peut-être l'effet produit par une invitation si peu engageante, il ajoutait:

— On a un petit renseignement à vous demander; c'est pas la mort d'un homme, quoi?

Et clac! la porte se refermait sur le bonhomme. Tour joué, oiseau pincé! Oui, combien en connaissent-ils de camarades qui, ainsi happés au passage, ne sont ressortis du local que pour prendre à bail plus ou moins long — à bail gratuit et obligatoire, comme l'instruction démocratique — une cellule à l'Evêché.

Aussi, les habitués de la Riponne éprouvent-ils, pour la Palud, une aversion vraiment justifiée.

Cependant, un mardi matin, Poulard qu'on avait envoyé porter une lettre à l'Escalier-du-Marché, et qui, de là, était expédié à la rue St-Laurent, ne crut pas devoir se détourner de la ligne directe pour éviter l'Hôtel de Ville; par ailleurs, il n'avait rien à redouter: ni méfait, ni contravention sur la conscience. Crânement il traversait donc la place, lorsque la maudite porte vitrée s'ouvrit brusquement.

— Poulard! criait l'agent Lavanchy. Eh! Poulard!

Pas moyen de jouer au sourd. Ça n'aurait pas pris. Et puis, encore un coup, Poulard ne craignait rien. S'il avait eu quelque chose à craindre, il ne se serait point jeté aussi bêtement dans la gueule du loup. Sans être très malin, il n'est pourtant pas borné à ce point. Donc, il revint sur ses pas et, quoique un peu pâle — sait-on jamais ce qui peut arriver? — il entra.

Lavanchy le fit asseoir:

— Attends une minute, je reviens.

Il y avait là une dizaine d'agents qui allaient et venaient, posément, d'ailleurs, et sans hâte, comme il convient à des représentants de l'ordre et de la loi. D'aucuns, qui reprenaient le service après quelques heures de congé ou de repos, bouclaient le ceinturon du coupe-chou et s'astiquaient un peu avant de sortir; d'autres, rentrant de patrouille ou de faction, griffonnaient, que bien, que mal, un rapport. Assis à une grande table couverte de papiers, un brigadier feuilletait un registre. Tous ces gens connaissaient Poulard.

— Qu'as-tu encore mangé? demanda le brigadier.

— Rien.

— Non, c'est moi.

— Mais...

— Allons, suffit.

Lavanchy rentra tenant une feuille manuscrite:

— Voilà trois jours que j'ai cette affaire pour toi, fit-il à Poulard, mais pas moyen de te trouver. Où perches-tu donc?

— Toujours chez la mère Bovard, dans la chambre du galetas, tout en haut...

— C'est bien ce qu'elle m'a dit, mais on t'y voit rarement. Enfin, voilà une citation pour jeudi matin à 10 heures en Justice de Paix. Tu comprends?

— En Justice de Paix?

— Oui. C'est ici. C'est pas à l'Evêché. Tu tâcheras de ne pas oublier. Prends ça et file...

Poulard s'était levé, absolument ahuri. D'abord, il ne comprenait rien à ce papier, à cette Justice de Paix, à « tout ce fourbi »; ensuite, et malgré le sentiment de son innocence momentanée, il avait, en pénétrant dans ce dangereux bureau, fait à peu près le sacrifice de sa liberté, au moins pour quel-