

En dessous du pair

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **43 (1905)**

Heft 40

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-202701>

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.

CONTEUR VAUDOIS

PARAISANT TOUS LES SAMEDIS

Pour les annonces, s'adresser exclusivement à
L'AGENCE DE PUBLICITÉ HAASENSTEIN & VOGLER
Grand-Gêne, 11, la 33. 11.

Montreux, Gerolles, 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

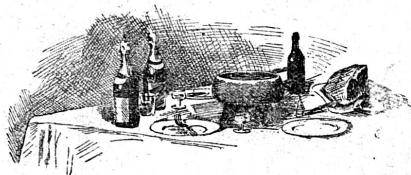
Canton : 15 cent. — Suisse : 20 cent.

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. Pré-
férant, avec raison, le rôti bien mitonné au
beefsteak mystérieux des gargottes et goût-
tant 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 vau-
doise, 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 figu-
rât dans certains contrats matrimoniaux. C'est
le soir du samedi. Monsieur, généralement, ne
rentre pas pour souper. Et la chose est si con-
nue, presque traditionnelle dans un grand
nombre de familles, que les mamans en pro-
fitent pour préparer les friandises que préfé-
rent 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 détour-
ner. La fondue au fromage ou au vacherin en
est une et non la moins goûtée. Avez-vous
assisté, parfois, aux préparatifs gastronomi-
ques de deux ou trois bons camarades atten-
dant le cachelon, où se réalise, sous l'œil at-
tentif de la cuisinière, une fondue parfaite ? En
silence, comme s'ils se vouaient à l'accom-
plissement d'un rite, aussi grave qu'import-
tant, 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 bou-
chées 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 bouil-
lante, — 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 froma-
ge 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'ama-
teur satisfait.

Les premières trempettes s'opèrent en si-
lence. L'appétit poussant, on ne pense guère
à bavarder. Cependant, deux ou trois expres-
sions laudatives s'échangent entre deux gor-
gées de vin blanc.

— Excellente ! — Parfaite ! — 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 en-
core le *croûton* qui se grille sur la terre ver-
nie.

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 va-
riété est grande et les gourmets se renseignent
et se documentent entre eux de façon mélicie-
use. Ils savent *où on les fait, comment on les
fait et quand on les fait*. Et c'est après une dis-
cussion 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, bai-
gnant 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 édi-
teur du *Conteur vaudois* et moi que je ne ferai
aucune réclame à être vivant, qu'il soit inven-
teur, marchand, porte-faix, médecin, sage-
femme ou colonel, j'indiquerais ici quelques
bonnes pintes lausannoises où il serait loisi-
ble à ceux de mes lecteurs ignorant le pied de
porc sauce madère, d'en savourer les volup-
tueuses délicatesses. Mais je ne puis, mon
serment me lie, tout comme un vulgaire con-
juré 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 na-
guère aux environs du monument Davel — et
mon patriotisme grandit, fortifié par cette re-
connaissance si rare qui a nom : reconnais-
sance 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 friandi-
ses, dont vous célébrez sur un ton plus ou
moins lyrique les qualités incomparables,

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

Franchement, le choix n'est point aisé. Com-
ment se prononcer pour l'un sans faire à l'autre
un tort immérité. Panurge, qui ne man-
quait 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 for-
mes

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 vou-
lez-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 ki-
los d'épingles ; 19,000 pots de colle ; 33,000 ki-
los de ficelle.

Et l'on s'étonne que ça coûte, l'Administraa-
tion !

Anciens oculistes.

Il s'est fondé, il y a un peu plus d'une an-
née, à Zurich, une Union suisse pour le bien
des aveugles. Cette société philanthropique a
eu sa première assemblée à Lausanne, diman-
che dernier. Elle a voulu marquer par là en
quelle estime elle tient une ville qui, en ma-
tière 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 XVIII^{me} et au XVIII^{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 préde-
cesseurs des Recordon, des Dufour, des Epe-
ron, des Verrey, dans le *Cadastre sanitaire*, le
savant ouvrage de M. le Dr Morax, chef du Ser-
vice 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 her-
niaire ; mais c'était un homme doué d'un es-