

Le bazar officiel

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

Objektyp: **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-202702>

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 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.

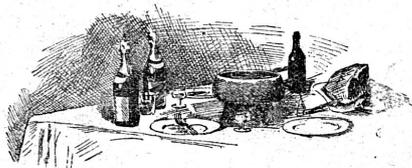
Etranger : 25 cent. — Réclames : 50 cent.

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 *enclâtelant* 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 gouleues, 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'Épicure.

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 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 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-