

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 44 (1906)
Heft: 19

Artikel: La salade au lard
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-203352>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

CONTEUR VAUDOIS

PARAISSANT TOUS LES SAMEDIS

Fondé en 1861, par L. Monnet et H. Renou.



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

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

Pour les annonces s'adresser exclusivement
à l'Agence de Publicité Haasenstain & Vogler,
GRAND-CHÊNE, 11, LAUSANNE,
et dans ses agences.

ABONNEMENT : Suisse, un an, Fr. 4 50;
six mois, Fr. 2 50. — Etranger, un an, Fr. 7 20.

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.

La salade au lard.

EST-CE parce qu'elle est la première verdure qui apparaisse sur la table, au sortir de l'hiver ? La dent-de-lion est toujours accueillie avec plaisir chez nous, soit qu'elle verdisse les potages, soit qu'on la serve en salade. Ses jeunes feuilles légèrement amères passent au reste pour avoir toute sorte de vertus. Dans la Suisse allemande, on la dédaigne généralement. Un journal de Zurich disait l'autre jour que l'usage de la dent-de-lion était même inconnu dans les cantons orientaux avant la guerre franco-allemande. Ce furent les pauvres soldats de l'armée de l'Est qui le révélèrent.

Beaucoup de Vaudois adorent surtout la salade à la dent-de-lion et aux petits cubes de lard roussis et croquants, et il faut avouer que, appréhendé par une cuisinière experte, ce mets est vraiment exquis. Nous connaissons des bonnes gens qui, au printemps, ne veulent pas d'autre salade que celle-là. Ils en font une cure, ils en prennent tous les jours à la maison et, s'ils sont en voyage, en demandent dans tous les hôtels où ils descendent.

Il y a quelques années, une joyeuse bande de Lausannois faisant une excursion dans le canton de Berne pria un aubergiste de Kanderteg de leur servir de la fameuse salade au lard.

— Au lard maigre ou au lard gras ? questionne l'hôte, en ouvrant de grands yeux.

— Gras, gras ! et surtout ne le ménagez pas.

Quelques instants plus tard, les Lausannois virent leur aubergiste réapparaître avec une gigantesque terrine, qu'il déposa triomphalement sur la table : « J'espère, dit-il, que vous serez contents, nous avons mis tout ce que nous avions ».

Le phénoménal saladier contenait six kilos de lard gras haché menu et pas une seule feuille de dent-de-lion !

Pour de la salade au lard, c'était de la salade au lard !

Les enfants terribles. — A table.

L'invité. — Quel dîner exquis !... J'ai rarement aussi bien mangé !...

Le fils de la maison (10 ans). — Et nous aussi !

A deux mots pour un sou. — Une femme fait une scène à son mari, qui est télégraphiste. Quand elle a fini, elle lui demande :

— Eh ! bien, qu'as-tu à dire ?

— Rien, sinon que pour télégraphier tout ce que tu viens de dire, il aurait fallu payer 1573 fr. 20 centimes. J'ai fait le compte.

En forêt, dans son fauteuil.

Pour obtenir dans les chambres le parfum des forêts de sapins, on verse dans un pot ou autre récipient un litre d'eau bouillante, puis on y verse goutte à goutte une cuillerée d'essence de térébenthine. Une excellente odeur d'aiguilles de sapin se répandra alors dans la chambre. En renouvelant deux fois par jour

cette opération, on neutralise par là les germes contagieux. Ce procédé est très avantageux pour les malades de la poitrine. Il est en outre très peu coûteux, car avec 25 centimes de térébenthine on en a pour une semaine.

Affiche électorale.

Réflexion d'un passant devant une affiche électorale :

— Décidément il y a beaucoup plus de colle dessus que dessous

La force du bœuf. — Quelle est la force d'un bœuf attelé ?

Cette question a été en partie résolue au concours organisé par la Société d'agriculture de la Haute-Vienne et tenu récemment à Limoges.

La plus forte paire de bœufs, âgée de quatre ans et demi, pesant 1380 kilos, put fournir, au travail normal, un effort moyen de 317 kilogrammes, à une vitesse moyenne de 60 centimètres par seconde, ou un peu plus de deux chevaux-vapeur et demie.

Il va sans dire que c'est là une force remarquable. Il faut ajouter que la puissance des bœufs dépend dans une large mesure de la manière de les conduire.

Un qui va disparaître.

Il est, quoi qu'on en dise, amusant à contempler ce troubleur de « verte », qui chaque jour, entre onze heures et midi, prend place devant le verre où la ration de Pernod ou de Berger attend le filet d'eau savamment octroyé. Et voici que le mauvais geste d'un fou va rayer du nombre des figures contemporaines le ferment de l'absinthe — au sucre ou nature. — Bientôt dans notre doux pays où l'on aime à trinquer honnêtement en devisant « de choses et d'autres », l'amateur de « verte » sera aussi introuvable qu'un petit morceau de bois dans une forêt.

Et, vraiment, ce sera dommage, car les originalités sont rares, les habitants des villes étant tous taillés sur le même patron, comme des bûches de même longueur. Ils reçoivent tous la même estampille et les individualités y sont si peu communes que la foule les considère avec des yeux ébahis de grenouille enamourée.

Le vrai troubleur est pacifique. Il n'a rien de l'alcoolique, il n'abuse pas de la « verte ». Il ne multiplie jamais les distacts et les X. Tout au plus se permettra-t-il, le dimanche, de récidiver modestement. Il ne boit pas pour s'enivrer, il savoure, il prend plaisir à cet apéritif, il en aime le goût, l'odeur, même la couleur indécise et mystérieuse. Et, voyez avec quelle sollicitude il laisse tomber, goutte à goutte, l'eau fraîche — ni trop ni peu — dans la liqueur opaline ; avec quelle attention il considère les petits nuages qui se forment dans le liquide et le rendent laiteux. Il sait, à une nuance près, la teinte que doit avoir sa « coueste », la sienne, celle qu'il aime et dont la force lui est coutumière. Pour

rien au monde, il ne la laisserait troubler par quelqu'un, pour rien au monde, il ne placerait son verre sous le minuscule robinet de ces petites fontaines qui, en certains cafés, font leur apparition, à onze heures, sur la « table du milieu » ; pour rien au monde, — oh ! cela, jamais, jamais, — il ne consentirait à « assommer » sa verte par une trombe d'eau versée brutalement, au hasard du geste. Non, le vrai troubleur éprouve, j'imagine, une aussi agréable sensation à préparer le breuvage qu'à le déguster. C'est un rite, c'est un dogme.

Quelques-uns se hasardent à « la prendre au sucre », mais ceux-là sont plutôt rares. Aux yeux des adeptes intransigeants, l'absinthe nature est la seule vraie. Et surtout, n'allez pas leur parler des sirops, des limonades, des eaux gazeuses, du vin, etc., que certains profanes mêlent à la liqueur. N'allez pas leur offrir, par exemple, une horrible tomate, dont la couleur indescriptible, inquiétante, suggère des pensées peu digestives. Ce sont là boissons méprisées par tout véritable troubleur.

Celui-ci accomplit ses fonctions avec une régularité parfaite. Il a choisi, depuis longtemps, le café où il savoure sa ration quotidienne, et, dans ce café, la table où il aime à s'asseoir. Pilier d'estaminet, dites-vous. C'est vite jugé. La pinte ! en somme, c'est la cave de ceux qui n'en ont point ; et il sied mal aux privilégiés qui dégustent une bouteille d'Epesses ou de Ville-neuve à leur dîner de vilipender le pauvre diable qui se régale par ci, par là, de deux décis de petit-vieux ou d'une « verte » bien préparée.

Assis, devant son verre, le bon troubleur lit un journal ou fume un bout — peut-être fait-il l'un et l'autre. — Il ne boit pas vite, il absorbe, gravement, par petites gorgées, qui lui chatouillent agréablement les papilles linguales. Ainsi la saveur lui semble décuplée et il garde plus longtemps, aux lèvres, le parfum anisé. Il ne s'émeut pas, ni les intempéries, ni les nouvelles stupéfiantes, ni les cataclysmes lointains, ni les guerres ne lui feront vider son verre plus vite, le verre qu'il a mis tant de soins à remplir. C'est à peine s'il jette un regard détourné aux clients qui rentrent ou sortent et passent à côté de lui. En toute autre circonstance, peut-être serait-il aise de converser, mais en buvant la « coueste » il ne parle guère, ne voulant pas être distrait d'une occupation si sérieuse. Et, si les planètes et tout le système « lumineuse » tombaient en fragments sur notre pauvre monde, mais que dans la catastrophe une bouteille de « verte » et un vrai troubleur restassent debout et indemnes, celui-ci préparerait tranquillement sa goutte accoutumée et la boirait à la résurrection du genre humain si malmené.

Le vrai troubleur est un sage. Il va disparaître, découvrons-nous sur son chemin.

Beaucoup de choses, peu de temps. — L'ouverture prochaine du Simplon et de l'exposition de Milan donne lieu à une foule de projets de voyages. C'est vers le pays du soleil que s'enverront, cet été, les heureux du monde.