

Les Conseils de mon Curé

Autor(en): **D'Hainault, Jean**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **1 (1898)**

Heft 39

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-248177>

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.

Villars-le-Sec, 282 habitants. — Le 12 mai 1242, Ambert et Margot de Boncourt reconnaissent que l'église de Grandcourt peut percevoir une rente annuelle de dix sols assignée sur une terre sise à Villars-le-Sec.

En 1303, Villars-le-Sec paie aussi une rente annuelle aux ducs d'Autriche qui possédaient aussi à Villars un fief, retenu vers 1331 par Henri de Delle, chevalier.

Le 30 décembre 1338, Voillemenat curé à Villars près de Bure signe comme témoin la vente d'une collonge sise à Miécourt. Comme la paroisse de Villars-le-Sec a été détachée de celle de Bure en 1828 seulement, il est probable que le curé Voillemenat dont il est question plus haut était un ancien curé retiré à Villars-le-Sec.

Le 2 décembre 1342, Varnier fils de Perrin de Buratte (village détruit près de Bure) et sa femme Wyate assistés de son tuteur Cuenin fils de Berchin de Villars-le-Sec vendent à Huguenin dit le Boillat de Porrentruy différentes pièces de terre situées à Bure et à Villars.

Le 5 février 1344, Hendat fils Muceit de Seloncourt et sa femme vendent à Jehannat fils Guerdin de Villars-le-Sec des pièces de terre situées à Fahy pour le prix de 9 livres de bons bâlois.

Le 11 janvier 1347, Jehannat et Voillemenat fils de feu Girardin de Villars-le-Sec vendent à Thiébaud de Rocourt, écuyer, des pièces de terre sous contenance désignée, situées à Fahy, pour le prix de 9 livres 10 sols de bons neuf bâlois, coursables au marché de Delle.

Le 27 mars 1347, Martin de Villars près de Bure figure dans un acte comme tuteur de la femme Vernier de Bure; Warnechat fils Morel de Villars y figure comme témoin.

Le 22 janvier 1361, un accord a lieu entre l'évêque de Bâle et le duc d'Autriche au sujet de leurs différends relatifs aux villages de Boncourt et de Villars-le-Sec.

Le 2 juin 1362, Estevenin gendre de Rondey, de Villars près de Bure, vend pour le prix de 2 livres stebelers à l'autel de St-Jean l'évangéliste de Porrentruy, une rente annuelle de 4 émines assignée sur 4 journaux de terre située à Villars. Parmi les témoins figure Perrin fils Perrenel de Villars susdit.

Le 16 mars 1368, Borquin dit Boichai de

Fortunée s'agenouilla tendrement devant Pierre Michon, qui, affaissé sur sa chaise, le front bas, les bras tombants, paraissait anéanti. Elle prit entre ses mains brûlantes les mains froides de l'ouvrier graveur. Puis, avec une câlinerie, avec une grâce adorables, glissant jusque sous les lèvres de son mari son front mat et pâle comme la cire, elle murmura :

— J'ai la somme.

— Toi ! toi ! fit-il vivement et comme réveillé en sursaut.

— Moi-même.

— Comment cela ? Par quel moyen ?

— J'ai travaillé, j'ai économisé, j'ai veillé bien des fois la nuit, j'ai amassé sou à sou.

— Combien ?

— Plus qu'il ne faut.

— Et cet argent ?

— Je l'ai là, tout prêt, enfoui dans un vieux

bas.

— Tu as fait cela, ô bonne, ô divine créature ! s'écria-t-il. Tandis que j'oubliais, tu te souvenais, toi ! Tandis que je gaspillais follement mon argent et ma vie, toi sans rien dire, toi sans te plaindre, tu veillais, tu jeûnais. Ah ! je suis indigne de toi. Repousse-moi, accable-moi de ton mépris ; je l'ai bien mérité.

— Oublions le passé, dit-elle en lui faisant un collier de ses deux bras.

(La suite prochainement.)

Villars près de Bure signe comme témoin une vente faite par Thomas de Beurnevésain.

Le 1^{er} mars 1369, Hemenat fils de Bourquin de Villars près de Bure et son épouse vendent une rente annuelle de 8 émines assignée sur des terres sises à Bure. Parmi les témoins figure Jehannat Copin, de Villars près de Bure.

Le 29 mars 1369, Perrin fils Marcin de Villars près de Bure vend à Henriat de Beurnevésain une rente annuelle d'un quarteau assignée sur des terres situées à Bure et à Villars.

Le 19 novembre 1374, Perrin dit Martin de Villars et sa femme vendent des terres sises à Courgenay et une rente annuelle de 2 deniers stebelers à Horri, curé de Courtédoux.

Le 22 décembre 1379, Jehannatte veuve de Hemonet de Villars vend à messire Guillaume, curé de Courtédoux, une pièce de terre située à Bure.

Le 8 décembre 1389, Voillemonin dit Chochoert de Villars-le-Sec et son épouse vendent à Guillaume de Courtédoux pour la chapelle de St-Jean l'évangéliste de Porrentruy une rente annuelle de 6 émines assignée sur des terres sises à Villars-sur-Fontenais. Parmi les témoins, on trouve Jehannat Gouvernat de Villars-le-Sec.

Enfin, le 24 février 1466, une rente en faveur de la même chapelle est vendue par Jehan Brennat dit Florimont de Bure, et est assignée sur des terres situées à Villars-le-Sec.

FIN

Les Conseils de mon Curé

Moyen de remédier à la disette de fourrages. — Contre l'inflammation intestinale des enfants.

— *Le melon. — La culture des chrysanthèmes.*

Nous publierons de temps à autres, sous le titre qu'on vient de lire, quelques avis pratiques et utiles qui seront certainement goûtés des lecteurs.

Mon curé est en ce moment occupé d'une grosse question qui intéresse vivement tous les cultivateurs. J'ai la conviction que ceux-ci ne sauront gré de leur avoir fait connaître sur un sujet qui les touche tous, l'opinion d'un homme dont les avis en matière agricole ont toujours fait autorité dans sa région.

Voici ce dont il s'agit. La température élevée de la seconde portion de l'été, et la rareté des pluies ont compromis, dans beaucoup de contrées, la récolte des fourrages. Certes, dans notre pays, les bonnes années pour les biens de la terre sont les années de sécheresse. Les grandes pluies font verser les céréales et pousser les mauvaises herbes ; elles empêchent la dessiccation des javelles, rendent la rentrée des récoltes difficile, et provoquent même la germination du grain dans l'épi.

Mais la persistance de la sécheresse, après l'enlèvement de la moisson, compromet les regains et les cultures dites *dérobées*, dont le produit doit assurer la subsistance des animaux à l'étable pendant l'hiver et le printemps suivant. Quant les fourrages sont rares, les paysans sont obligés de se défaire de leurs bêtes, et le prix de la viande sur pied s'avilit. On comprend que nombre de ces braves gens aient en ce moment recours aux lumières de mon curé pour conjurer l'espèce de crise qui les menace.

Mon curé a indiqué plusieurs remèdes. Je n'en veux ici retenir qu'un seul, parce qu'il me paraît de nature à pouvoir être appliqué partout. C'est l'utilisation des feuilles des arbres pour la nourriture du bétail.

La plupart des arbres de nos contrées ont des feuilles alimentaires. Tels sont l'orme, le frêne, le cerisier, le chêne, le charme, l'érable, le peuplier, le tilleul, le bouleau, le hêtre, l'aulne l'olivier. N'oubliez pas l'acacia, d'une venue si facile, même dans les sols ingrats. Ses propriétés comme fourrage sont précieuses, et on a proposé de former des prairies aériennes à l'aide de plantations de cette essence.

Les feuilles de ces différents arbres seront conservées dans des fosses par les procédés d'ensilage ordinaire.

Elles constituent une bonne provende, tant pour les vaches laitières que pour les bêtes d'attelage. On peut les mêler à des racines coupées, ou à d'autres produits qu'on a sous la main. Elles se prêtent à merveille à tous les mélanges alimentaires dont elles augmentent la valeur nutritive, tout en diminuant les prix de revient.

D'habitude on les laisse se perdre, sans même se douter des services qu'elles peuvent nous rendre. Que de choses que la nature met journellement à notre disposition, et que nous refusons de mettre à profit par ignorance et par dédain...

* * *

Depuis quelques jours mon curé reçoit de nombreuses visites de mères de familles alarmées qui accourent au prieuré demander conseil pour leurs jeunes enfants atteints d'inflammation intestinale. C'est encore un désagrément causé par l'influence saisonnière, contre lequel mon curé tient heureusement de bonnes recettes en réserve.

« L'inflammation intestinale des nourrissons, ne cesse-t-il de répéter, est toujours une affection qui doit être sérieusement combattue. La diarrhée épuise rapidement l'enfant, celui-ci dépérit, et bientôt il est trop tard pour que les soins les plus pressés puissent encore venir à bout de la maladie. »

Mon curé se met fort en colère contre ce préjugé très répandu dans les campagnes — et tout autant dans les villes — « qu'il ne faut pas s'empresser de combattre la diarrhée des enfants, que souvent *c'est un bon signe*, et que lorsqu'elle survient au moment de la dentition il faut se garder de faire quelque chose pour l'arrêter. »

Cette croyance, dit-il, fait mourir annuellement plus d'enfants que n'en a tué le méchant Hérode le jour du massacre des innocents.

Quand la diarrhée se présente avec cette apparence jaune-verdâtre et mélangée de grumeaux de lait, qui est le signe de l'irritation de l'intestin, mon curé conseille de mettre sur le ventre du petit malade des cataplasmes de farine de lin. Puis il renseigne la potion suivante que l'on administre par cueillerée à café toutes les heures, en ayant soin d'agiter le mélange au préalable :

Eau de tilleul, 80 grammes.

Sousnitrate de bismuth, 2 grammes.

Carbonate de chaux pulvérisé, 2 grammes.

Sirop de menthe, 15 grammes.

Dans les cas urgents on peut ajouter à la potion une ou deux gouttes d'éther.

C'est là un conseil que toutes les mères apprécieront. Elles n'oublieront pas toutefois que, s'il est indispensable de ne jamais négliger de combattre ce genre d'affection, il faut néanmoins apporter beaucoup de prudence dans la manière de la traiter.

* * *



S. M. L'impératrice ELISABETH
d'Autriche-Hongrie
assassinée à Genève



LUIGI LUCHENI
assassin de S. M. ELISABETH, Impératrice d'Autriche

Passons à un autre ordre d'idées.

Un magnifique melon qui parut cette semaine sur la table de mon curé fournit à celui-ci le sujet d'une dissertation de circonstance sur ce fruit savoureux, que je n'hésite pas à résumer ici pour la bonne raison que tout le monde en pourra faire son profit :

« Le *cucumis melo* des botanistes, grâce à sa saveur éminemment fraîche, sucrée et agréable, est aux dires du poète Malherbe, une des meilleures choses qui existent sur terre. Bernardin de St-Pierre ajoutait que la nature, en le divisant par tranches, avait évidemment destiné ce fruit à être mangé en famille. Cependant, nul n'ignore que la condition essentielle d'un melon est d'être mûr et à point. A défaut de cette qualité, il est indigeste et susceptible de produire des accidents multiples. Beaucoup d'amateurs s'imaginent pouvoir discerner à l'odorat le degré de maturité du melon. C'est là un procédé fort aléatoire, car certaines espèces, dont l'essence odorante est très développée, conservent néanmoins une pulpe dure et coriace.

Les amis de l'heure présente
Ont la qualité du melon :
Il en faut essayer cinquante
Avant d'en rencontrer un bon.

Pourtant, ce cucurbitacée est indiqué pendant la saison des chaleurs, grâce à ses propriétés rafraîchissantes qui calment instantanément la soif la plus ardente. Sa pulpe est émolliente, humectante et laxative. A ce titre il convient de n'en pas abuser. Les tempéraments bilieux et sanguins s'en trouveront bien ; les gastralgiques, les personnes à l'estomac délicat n'en mangeront qu'avec prudence, et assaisonné, de préférence, de poivre et de sel. Un verre de vin facilitera la digestion. Il est recommandé de bien mâcher tous les morceaux du fruit, car il est reconnu aujourd'hui que les coliques, les diarrhées cholériformes, les dysenteries mêmes, qui suivent parfois l'ingestion du melon, sont la conséquence d'une mastication imparfaite. Les morceaux avalés gloutonnement, ne sont point réduits en bouillie dans l'estomac, et passent tout entiers dans l'intestin qu'ils peuvent irriter dangereusement. Rappelons-nous que le meilleur melon contient un principe, la coloquinte, qui est un purgatif drastique extrêmement violent.

La variété la plus recommandable est le *Cantaloup* (de *Catalupa*, petit village italien d'où les premières semences du melon furent introduites en France par Charles VIII), re-

connaissable à ses côtes épaisses et verruqueuses, à sa chair rouge et fondante. »

Je terminerai cette causerie par un petit conseil de mon curé à l'adresse des personnes, de plus en plus nombreuses, qui se livrent à la culture des chrysanthèmes.

On connaît la faveur dont jouissent aujourd'hui les innombrables et magnifiques variétés que l'on a obtenues du *Pyrethrum Sinense*, autrement « le Chrysanthème à grandes fleurs. » Chaque automne voit s'épanouir de nouveaux spécimens que les amateurs se disputent à prix d'or.

Si l'on veut obtenir de beaux produits, si l'on tient plus à la qualité des fleurs qu'à leur quantité, le moment est venu de donner à vos plantes des soins tout particuliers.

Dès le commencement de l'été, vous n'avez maintenu que les tiges que vous destinez à la floraison. C'était une première sélection. Faisons-en aujourd'hui une seconde.

Aux aisselles des feuilles se montrent de nombreuses petites pousses. Supprimez-les impitoyablement, et au sommet de la tige n'en maintenez qu'une seule, la plus vigoureuse. C'est celle-là qui va vous donner la fleur dont vous aurez tous les droits de vous montrer fier.

N'oubliez pas d'enlever les drageons qui s'élèvent au pied de la plante et qui, si vous les y laissez, détourneraient à leur profit une part importante de la force de la végétation que vous voulez réserver uniquement à la floraison.

Les chrysanthèmes, malgré la faveur dont ils jouissent, présentent cependant un défaut capital. Les tiges se dégarnissent en général du bas, les feuilles se dessèchent, et la plante vient à manquer ainsi, dans son ensemble, d'élégance et d'ampleur. Un moyen d'éviter cet inconvénient est d'arroser abondamment les pothées que vous rentrez pour décorer les appartements à l'arrière saison, et de ne pas leur épargner l'engrais dont ces plantes sont toujours fort avides.

Si vous observez fidèlement ces petites règles, vous jouirez, avec bonheur, d'une floraison opulente et prolongée, et vous aurez appris à apprécier hautement la sagesse et la docte expérience de mon vieux curé.

Jean D'HAINAULT.

MENUS PROPOS

Le tunnel de Gibraltar. — Un ingénieur français, M. Berlier, ne médite pas moins que de relier l'Europe à l'Afrique par un tunnel creusé sous ce détroit de Gibraltar. D'après les données les plus exactes, la longueur de ce tunnel serait de 32 kilomètres et, dans sa plus grande partie, il paraît devoir être creusé dans le roc. Tout récemment la junta consultative des routes, canaux et ports, en Espagne, saisie par le gouvernement du dossier préliminaire de cette gigantesque entreprise, a émis un avis favorable. Bien que le gouvernement marocain n'ait pas encore donné de réponse officielle à ce sujet, on ne prévoit pas qu'il soulève des objections. Mais d'autre part, il semble à première vue que l'Angleterre pourrait s'opposer à ce projet, comme elle l'a fait pour d'autres travaux du même genre que l'on méditait dans la Manche. Gibraltar est une forteresse anglaise, à laquelle la Grande-Bretagne attache un prix incomparable ; il ne faut pas l'oublier.

C'est ce qu'un rédacteur du *Temps* est allé demander à M. Berlier. Celui-ci a déclaré que, bien au contraire, il comptait sur l'appui de l'Angleterre, et les raisons qu'il nous a données sont assez intéressantes pour être introduites :

« Il n'est pas, nous a-t-il dit, un Anglais qui ne rêve d'aller, le plus vite possible et presque sans mettre le pied sur un bateau, de Londres jusqu'à Bombay. Or, un train partant soit de Londres, si le tunnel sous la Manche était construit, soit de Calais ou de Boulogne en traversant la France, l'Espagne, débouchant au Maroc par le tunnel du détroit de Gibraltar, pourrait aller jusqu'à Bombay sans grandes difficultés, par l'Algérie, la Tripolitaine, l'Égypte, l'Arabie et les côtes du golfe Persique et de la mer des Indes.

» Sans doute, ajoute M. Berlier, il faudrait traverser le canal de Suez, mais il y suffit d'un « tube », et qu'est-ce que cela ? Songez que la durée totale de ce trajet ne dépasserait pas huit jours et que l'on n'aurait à redouter ni le mal de mer, ni les tempêtes, si redoutables dans la mer des Indes, ni l'atroce chateur qui règne, durant six mois de l'année, dans la mer Rouge. »

Décidément, ces ingénieurs ne doutent plus de rien !