Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 3 (1900)
Heft: 147

Artikel: La part a Dieu
Autor: Tourelles, Jean de
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-250076

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: 14.07.2025

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

Ces mets sont en gras et consistent pour la plupart en une sorte de ragoûts. Quelle que soit la viande, elle sera toujours coupée et mise en tranches minces avant d'être cuite. On ne la présente d'ordinaire que noyée dans des sauces piquantes faites de toutes espèces de plantes aromatiques. Le palais des Chinois se plaît dans la variété des mets. Pour obtenir ce savoureux résultat, les maîtres-queux du pays ont imaginé de mélanger ensemble différentes espèces de viande ou encore de les cuire avec certains herbages, certaines racines. C'est ainsi que la chair du cerf et du lièvre sera cuite avec celle du cochon, celle du mouton avec du millet-chou. Il est aussi des viandes et des légumes qui par là même s'excluent. Dans les traités d'art culinaire que possèdent les Célestes, on y verra indiqué jusqu'à l'espèce de bois à employer pour la cuisson de tel ou tel aliment. Pour *la poule au pot*, ce sera le bois de mûrier qui sera requis. La chair de porc demande le feu du bois d'accacia. Le pin sera le bois préféré pour chauffer le thé, etc.

Au milieu du repas, alors que sont déjà rassasiés de viande, les convives, une sorte de potage est apporté. Il consiste en un bouillon de viande ou de poisson. Il est servi dans un bol de porcelaine. A côté sont placés de petits pains ou de petits pâtés. A l'aide de ses bâtonnets, le convive les trempe dans son bouillon. Pour cette fois seulement, on n'aura pas besoin pour manger, du signal du maître ni de le faire à l'unisson des autres invités. Pour le reste du repas, le cérémonial reprendra tous ses droits et ses exigences. Les mets vont se succédant jusqu'au moment du thé. Quand on l'a pris, on se lève pour attendre le dessert au jardin ou au salon. Il ne faut pas omettre de signaler le régal délicat qu'au cours du repas, le maître de la maison a eu soin de procurer à ses hôtes. On voit tout à coup, richement vêtus, faire pacifiquement irruption dans la salle, une troupe de musiciens et d'artistes dramatiques. Avant qu'on ne les y installe dans le fond, tous ensemble d'un seul mouvement font à l'assistance une inclination profonde et touchent par quatre fois la terre de leur front.

L'un deux vient ensuite présenter à l'invité occupant le fauteuil d'honneur, une sorte de catalogue où sont ecrits en lettres d'or, les titres de cinquante à soixante comédies qu'ils sont à même de jouer sur le champ. On n'en fait choix de l'une et de l'autre qu'après qu'on a circulé la liste par toutes les mains. La représentation commence au son bruyant et confus des flûtes, de fifres, de trompettes, de tambours de peau de buffle et d'autres instruments particuliers aux Chinois. Les femmes de la maison qui n'ont pas le droit de prendre part au banquet, ont alors celui d'assister à travers un treillis à la représentation donnée. La pièce et les morceaux de musique terminés, avant d'être payés et congédiés, il est accordé aux exécutants, quelques larges bribes du festin.

Sous l'influence de thé, boisson excellemment digestive, et au milieu de leurs conversations animées au salon ou au jardin, les convives n'ont point tardé à sentir leur renaître de l'appétit. Ils rentrent donc dans la salle pour le dessert, sans lequel, partie essentielle pour le Chinois de tout repas, il n'en serait plus qu'un semblant et une ébauche. Sous une autre forme, le dessert ne comprendra pas moins de mets que le premier service. Le cérémonial n'y présidera également pas avec moins de rigueur.

Les fruits, les sucreries, les compôtes, les confitures y figureront avec une profusion qui n'a d'égale que celle avec laquelle apparaissent en même temps jambons, canards salés ou séchés au soleil, petits poissons, coquillages de mer, pâtisseries de toute espèce.

Les tasses ou les petites coupes du premier repas (car c'est d'un véritable second repas, on peut dire, qu'il s'agit de prendre) se trouvent alors remplacées par des coupes plus amples et plus larges. Conformément aux lois de la plus élémentaire politesse chinoise, le maître de la maison se met de nouveau à inviter ses convives à boire et à manger. Les toasts ne sont point inconnus des Chinois. Voici de quelle façon inédite pour nous, on les porte. Celui qui le porte, prend sa coupe entre les deux mains, l'élève à la hauteur de son front qu'il incline lentement devant la personne qu'il veut ainsi honorer. Puis arrêtant longuement un regard amical sur elle, il se met avec un comique impossible à décrire, à dodeliner de la tête, à balancer alternativement de droite à gauche et de gauche à droite.

G. MARTIN, curé de Pleigne.

(A suivre.)

LA PART A DIEU

La main de la chère petite amie l'avait frôlée, sa pensée s'y était fixée par la magie de l'écriture. Le rêve lui emplissait le cœur, il rejoignait l'absente ; il était avec elle ; il était près d'elle ; il n'était plus infirme ; il se promenait sous le ciel étonnamment bleu ; il longeait, à ses côtés, les allées des jardins de roses et son cœur tressaillait, rien qu'à marcher ainsi, par la pensée dans les mêmes chemins.

Et puis, tout à coup, il branlait sa jeune tête blonde :

— Ah ! rêve que tout cela ! chimère insensée !

Ne devait-il pas se faire oublier ! n'en avait-il pas pris l'héroïque résolution ? Lui, infirme, qui ne serait qu'une entrave dans une existence, n'était-il pas préférable qu'il se laissât mourir dans le cœur de sa petite amie ? L'oubli s'obtient par la froideur et le silence.

Et aux lettres si délicatement tendres de mademoiselle Hedjer, au petit journal d'un charme si poétique, il répondait à peine quelques phrases banales, quand son cœur lui en dictait de si douces à tracer ; puis les réponses se distancèrent, pour aboutir au silence. Ah ! ce silence voulu lui brisait l'âme ; mais la souffrance ne devait-elle pas être son lot ici-bas ? Et, sans cesse, il se redisait ce mot cruel qu'il s'enfonçait dans le cœur, qu'il se répétait d'un ton impératif, comme un ordre formel :

— Il faut qu'elle m'oublie ; il le faut. Elle m'oubliera, moi, un infirme, un malade ; accaparer son cœur ? Jamais !

Pour se consoler un peu — si une telle blessure, que l'on se fait à soi-même, est guérissable — Yvan avait le secours de la prière et aussi celui du travail. Il était le fils d'une trop grande artiste pour ne pas avoir, en lui, le génie de la musique. L'âme du pauvre infirme portait, en elle-même, d'ineffables consolations. Dès qu'elle était trop blessée aux épines de la terre, elle étendait aussitôt ses ailes, pour remonter et s'élever bien haut dans l'idéal.

Yvan composait : il faisait, avec des notes, chanter ses rêves. Dès les premières années confuses de son existence, il avait entendu, dans son cerveau d'enfant, les vagues appels de son génie musical. Que de fois il avait écrit, pour sa chère Alba de charmantes mélodies qu'il aimait à lui chanter de sa voix faible mais, si douce. Il n'aurait pu dire comment lui était venue l'inspiration musicale.

(La suite prochainement)

— Eh bien ! mais...

— Symptôme plus grave, mon ami, beaucoup plus grave... Ne s'était-elle pas mis dans la tête d'aller visiter les pauvres de ma maison de rapport !... Oui, tous les matins, avant même que nous fussions levés, elle s'esquivait, pour grimper au quatrième..., au cinquième..., au sixième... Et là, sais-tu ce qu'elle faisait ?...

— Dame, non...

— Le ménage de tous ces loqueteux-là, mon cher... Comprends-tu cela, toi ?... Ma fille... une héritière qui aura un jour sept cent mille francs... balayant, ces taudis, débarbouillant des mioches malpropres, remuant des paillasses hideuses...

— C'est très beau, cela !

— Ah ! tu trouves cela très beau, ! toi, on voit bien que tu n'as pas de fille, alors... Et tu ne vois donc pas, malheureux que tu es, que ma Madeleine, mon enfant, la joie de ma maison, le sourire de ma chienne de vie, le rayon de ma vieillesse, va, un de ces jours, me demander l'autorisation de se faire sœur de charité... garde-malade... religieuse, quoi !

— Pas possible !...

— Mais, patience !... j'ai l'œil !... D'abord je lui ai supprimé toutes les sorties matinales, sous prétexte que ce n'est pas convenable... Ensuite, je ne laisse passer aucune occasion de dire tout le mal possible des nonnes..., des fainéantes !... des parasites !... des sans-cœur !... Je dis bien haut que jamais, tout chrétien que je suis — non jamais ! — je ne consentirais à laisser partir une de mes filles au couvent !...

— Et que dit-elle ?

— Rien !... parfois dans ses yeux j'aperçois le scintillement d'une larme... mais bientôt elle reprend sa gaieté charmante, sa bonne grâce habituelle, et j'espère qu'elle finira par renoncer à son projet funeste... C'est pour l'y aider que je t'ai invité, toi, avec les Laudier, les Portail, les Valex... ; c'est aujourd'hui la fête des rois, l'occasion est toute naturelle ; la soirée sera délicieuse, et peut-être, mon vieil ami, qu'un certain Edgard Breny, de toi connu, et séduisant comme l'était son père à vingt ans, ne sera pas un allié méprisable...

— Comment ? tu auras pensé...

— Oui... tu vois que nous sommes à deux du jeu, à présent... A toi de bien manœuvrer !...

* * *

Certes, quand les invités du richissime raffineur de pétrole, qui avait nom Letrosne, pénétrèrent, bras dessus, bras dessous, dans le hall de son hôtel, il eurent besoin de toute leur mémoire pour se souvenir qu'on était au com-

— Et Madeleine ?...

— Ah ! mon cher Breny, voilà mon grand souci.

— Comment ! est-ce qu'elle ne serait pas bonne fille ?... est-ce que...

— Du tout ! du tout !... Figure-toi cette enfant-là ne se plaît à rien de ce qui attire les autres fillettes... La toilette l'agace ; le bal l'ennuie ; le théâtre l'endort ; elle ne se plaît qu'à l'église...

mencement de janvier... Sans parler de la chaleur douce et légère que répandaient deux énormes thermosiphons, la variété des plantes disposées autour et sur le dessus de la table immense était telle qu'on eût pu se croire transporté, tout à coup, sous les ombrages riants de Biskra, la paradisiaque oasis où c'est toujours l'été...

« Cascade de lilas... nappe éblouissante... reflets de neige... argenterie étincelante... avivée par l'électricité... toilette liliale... fête d'un cossu élégant qui trahit le goût affiné d'une lady hors pair... héroïne ; Mlle Madeleine Lestrosne, ravissante dans sa robe de... »

Le chroniqueur mondain qui avait pris furtivement ces notes, grâce à la complaisance intéressée du maître d'hôtel, n'eut que le temps de s'esquiver par une porte de service ; les invités étaient tous arrivés, deux à deux, et se répandaient à l'envi en exclamations joyeuses et surprises.

Le dernier mot fut au « séduisant » Edgard Brény, qui par un hasard des moins fortuits, avait offert son bras à la fille de la maison :

— C'est rien urf ! dit-il...

Un coup d'œil reconnaissant glissé en dessous par le maître du lieu le paya de cette expression.

* * *

Le repas s'était poursuivi, luxueux et gai. Au bout de quelques minutes, les vins fins avaient délié les langues, et deux ou trois auteurs célèbres, invités pour leur esprit, faisaient assaut de reparties ; la moindre de leurs répliques, recueillie avec un soin pieux, passait de bouche en bouche et provoquait des fusées de rire ; déjà les sommeillers avaient, versé, dans les coupes de cristal, le champagne aux frissons dorées, quand, apportée magistralement par le maître d'hôtel, la galette des rois apparut.

Aussitôt, comme par enchantement, le silence s'établit, et le plus jeune de la compagnie, l'aîné des petits-fils de M. Letrosne, fut invité à passer sous la table :

— *Phœbe* ! dit le grand-père heureux et solennel.

— *Domine* ! répondit l'enfant préalablement stylé.

— Pour qui ?

— Pour M. Edgard Brény, répondit le petit bonhomme de plus en plus fidèle à sa consigne.

Mais au lieu des applaudissements qu'il attendait, ce fut un concert de malédictions qui accueillit sa parole. Tous les convives, y compris ceux qui ne mettaient jamais les pieds à l'église, s'écrièrent en chœur :

— Mais non !... mais non !... pour le bon Dieu !... pour le bon Dieu !...

C'est vrai ! petit malheureux ! ajouta le grand'père en forme de conclusion définitive, pour le bon Dieu d'abord ; sa part avant tout... que diable !

Et il allait placer en lieu sûr la portion parfumée et appétissante, quand un domestique vint lui dire à l'oreille :

— Mademoiselle fait prier Monsieur de lui consacrer un instant dans le petit salon bleu...

Il leva les yeux ; la place de sa fille était vide : « Une indisposition, sans doute ! murmura-t-il, et, après quelques mots d'excuse, assez inquiet, il se leva et se dirigea vers la pièce désignée.

* * *

Quand il arriva la jeune fille était debout. Très pâle mais très résolue, elle se mit à deux genoux devant son père, et, d'une voix irrésistiblement douce, lui dit :

— Père, vous venez de dire : « Pour le bon Dieu d'abord ; sa part avant tout ! » C'est au nom de cette parole que je viens vous demander la permission de me donner à lui...

Cette demande était faite si simplement ; venant de cette enfant radieusement belle et luxueusement parée, elle était si éloquente, que le père, rigide et inflexible, sentit toute sa résolution fléchir ; un flot de larmes lui monta aux paupières ; il ne put qu'ouvrir ses bras, où sa fille se précipita en pleurant... La grâce de Dieu fit le reste... La victoire était gagnée...

— Mais nos invités ?... dit au bout de quelque temps le pauvre homme ; nous ne pouvons pourtant pas nous présenter ainsi, les yeux rouges et gonflés.

— Laissez-moi faire ! répondit Madeleine, en sonnant un domestique... Teuez, dit-elle au serviteur, portez ceci à ces messieurs et à ces dames.., de ma part.

Sur le billet qu'elle venait de tracer, il y avait ces mots :

« Mlle Letrosne a l'honneur de vous inviter à sa prise d'habit, qui aura lieu dans un an, le 6 janvier 1898. »

JEAN DES TOURELLES

Poignée de recettes

Racahout des Arabes, excellent aliment pour les enfants et les convalescents. — Prenez fécule de pommes de terre 250 grammes, farine de riz 300 grammes, cacao torréfié en poudre 130 grammes, arrow-root en poudre 200 grammes, sucre en poudre 8 hectogrammes, vanille 5 grammes. Broyez exactement le sucre et la vanille et ajoutez successivement les autres poudres.

Le Racahout des Arabes, préparé à la manière du chocolat, est un excellent aliment pour les convalescents et en général pour les personnes faibles.

La dose est d'une cuillerée à soupe par tasse de lait.

* * *

Nettoyage des armes de chasse. — L'entretien constant des carabines et fusils de chasse contribuant à la conservation et au bon usage de ces armes, nous donnons ci-après une recette pour la préparation d'une huile spéciale propre à l'entretien des armes :

« L'huile de pied de bœuf purifiée peut seule être employée, en ayant soin de la clarifier par le procédé suivant : Se procurer de bonne huile dans une bouteille en verre, et introduire dans cette bouteille quelques morceaux de plomb en feuilles, rendus polis et brillants. Le tout sera alors exposé au soleil ; après quelques semaines, toutes impuretés auront disparu ou adhéreront au plomb ; l'huile ainsi clarifiée sera aussi incolore que l'eau. — C'est-à-dire sera couleur d'eau.

* * *

Pour avoir de bonnes asperges en hiver. — Pour avoir, même au milieu de l'hiver, de belles et bonnes asperges, on agit comme suit : on prend durant l'été les meilleures tiges, on les lave pour enlever la terre, puis on les sèche avec un linge propre. On prend un mélange de farine et de son auquel on ajoute une huitième partie de sel de cuisine bien sec. On entasse les asperges dans un vase quelconque en couches en alternant les couches d'asperges avec des couches du mélange. Sur la dernière couche du mélange on verse une mince couche de graisse et on ferme le vase au moyen d'une vessie pour empêcher l'air d'y pénétrer. De cette manière les asperges se conservent bonnes et fraîches pendant fort longtemps. La farine peut-être utilisée ensuite pour la nourriture du bétail et la graisse peut encore être employée dans la préparation des mets.

* * *

Baromètre téléphonique. — On fixe à une distance de quelques mètres l'une de l'autre, dans un sol bon conducteur de l'électricité, deux barres de fer dont on arrose le pied de temps en temps avec une dissolution de chlorhydrate d'ammoniaque. Chacune des deux barres est reliée au fil conducteur d'un téléphone.

Qu'une perturbation atmosphérique se présente, on en est prévenu plusieurs heures à l'avance par une sorte de grésillement dont l'intensité augmente au fur et à mesure qu'un orage s'approche, par un bruit sourd à chaque éclair qui luit. Les changements de température sont annoncés par une sorte de gazouillement analogue à celui d'une troupe d'oiseaux entendus au loin.

* * *

Conservation du beurre. — Pour conserver le beurre dans toute sa fraîcheur durant plusieurs mois, on le met dans un vase quelconque, puis on remplit le vase jusqu'à submersion du beurre, d'eau à laquelle on a ajouté sept grammes d'acide tartrique et sept grammes de bicarbonate de soude par litre d'eau ; le vase est ensuite hermétiquement fermé.

Une autre façon de conserver le beurre consiste à le fondre, puis à le verser dans un intestin de bœuf préparé, qu'on a imprégué d'huile d'olive et qu'on ferme par une ligature à chaque extrémité. La manière la plus usuelle et non la moins bonne, et de le saler. Après l'avoir bien lavé à l'eau claire, on l'étend en couches minces sur un marbre ou sur une table humide ; on répand sur les couches du sel très sec et on pétrit le tout avec la main ou avec un rouleau de bois. Quand le mélange est bien fait on le met dans des pots de grès et on recouvre encore d'une couche de sel.

* * *

Colorants du beurre en hiver. — En hiver, le beurre a un aspect blanc désagréable et, pour en faciliter la vente, il est d'usage de le colorer artificiellement. On vend pour cela diverses substances fort coûteuses et qu'il serait aisé de remplacer.

Il faut à cet essai faire dissoudre 125 grammes de rocou dans un demi-litre de bonne huile à manger, ou bien encore, si le rocou était trop rouge, de prendre moitié rocou et moitié curcuma. Le rocou se trouve chez les pharmaciens et se vend environ 2 fr. 50 le kilo.

Une cuillerée à café de cette préparation par 25 litres de lait ou 5 litres de crème, au moment du barattage suffit pour donner la coloration nécessaire.

Ça et là

Quelques trucs. — A propos du déficit de onze millions laissé par l'ancien conseil municipal et radical de Paris, un journal signale