

Feuilleton du Pays du dimanche : les cantiques d'Yvan

Autor(en): **Camfranc, M du**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **3 (1900)**

Heft 148

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-250083>

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.

POUR TOUT AVIS
et communications
S'adresser
à la rédaction du
Pays du dimanche

LE PAYS

POUR TOUT AVIS
et communications
S'adresser
à la rédaction
Pays du dimanche

Porrentruy
—
TÉLÉPHONE

DU DIMANCHE

Porrentruy
—
TÉLÉPHONE

LE PAYS 27^{me} année

Supplément gratuit pour les abonnés au PAYS

27^{me} année LE PAYS

La Chine et les Chinois

(Suite.)

Un point qu'il n'est pas inutile de noter, c'est que le long du repas, il n'est que du parfait meilleur ton de rire aux éclats le plus fort possible, de laisser échapper ces bruits incongrus et sonores que produisent dans la bouche les vapeurs d'un estomac surchargé. C'est là même rendre à son hôte un témoignage flatteur de satisfaction. Le diner terminé aux environs de minuit, les convives, non sans avoir auparavant donné quelques abondantes sapèques aux domestiques, regagent en hâte leur logis respectivement porté chacun en palanquin. On dit qu'alors sous l'action des diverses liqueurs qu'ils ont copieusement absorbées, ils font longtemps encore le mouvement de tête qu'ils n'avaient exécuté qu'un instant par politesse à la table de leur hôte.

Reportés chez eux en chaise madarine par deux ou quatre hommes, ils sont encore précédés par plusieurs gens de service qui portent allumées devant eux de grandes lanternes sur lesquelles se lisent en gros caractères leur nom, leurs titres, qualités. L'absence de cette dernière précaution leur ferait fort courir le risque de se faire arrêter par la police faisant patrouille. En guise de la visite dite de *digestion* commandée par la politesse française, les convives envoient dès le lendemain même à leur hôte de la veille, un billet de remerciement et d'effusion de leur reconnaissance.

Les Chinois ne font habituellement que deux repas par jour : le premier à 10 h. du matin, le second à 6 h. du soir. Tant chez les riches dont nous avons vu l'extraordinaire somptuosité de leurs dîners d'apparat, leur repas se

distinguent par une extrême frugalité. Il n'est point de pays peut-être où le peuple y vive plus pauvrement. Le riz est généralement le fond de leur alimentation. Il s'en fait cependant une moindre consommation dans les provinces du nord où se sème du blé et se consomme beaucoup plus de pain. Les Chinois font leur pain en très petites miches. Elle sont cuites souvent au bain marie, et cela très rapidement, en un quart d'heure, mais aussi très insuffisamment du moins pour des bouches européennes. On fabrique en certaine provinces, une sorte de galettes relevées de quelques herbes succulentes. La viande dont usent de plus les Célestes, est celle de bœuf, de mouton et de porc. Le bœuf très commun dans les provinces du nord, est extrêmement rare par contre, dans celles du sud. Très répandus sont les moutons dans toute l'étendue du vaste empire. Aussi s'en fait-il sur tous les points, large et abondante consommation. Les moutons de meilleur renom et à juste titre, sont ceux qui paissent dans les immenses steppes de la Tartarie. L'été néanmoins, à cause du mauvais goût qu'il y trouvent, les Chinois ne mangent que fort peu de mouton. Ils donnent leurs préférences à la chair du mouton blanc. Celle du mouton noir leur paraît de qualité beaucoup inférieure. Quant à celle de moutons de couleur bigarrée, il ne la considèrent que d'un œil suspect.

La bigarrure de pelage chez tous les autres animaux a du reste par cause à leurs yeux, le vice du sang. La viande de cochon est encore celle dont domine la consommation. Cet animal est excessivement répandu dans l'Empire Céleste.

L'élevage en constitue la principale et meilleure ressource des classes pauvres. De là ce dicton qui a cours en ce pays : *Le savant ne quitte pas plus ses livres que le pau-*

avait approuvé ce rigoureux arrêt de Constantin Hedjer. Il voulait lui-même être oublié. Mais que, souvent, il se sentait le cœur gros et douloureux de n'avoir pas sa petite Alba à aimer ! Alors, il aimerait l'art, la musique religieuse, celle qui prie ; en composant, il continuerait, donc son incessante prière ; sa prière sans défaillance dans son espoir de conversion. Ces prières-là sont toutes-puissantes. Il demanderait, sans relâche, la grâce du repentir et de la foi vive pour son malheureux père et pour sa mère bien-aimée. Il prierait les mains jointes, il prierait dans la souffrance ; et puis, quand ses lèvres auraient murmuré de ferventes supplications, ses cantiques continueraient son ardente demande filiale. Jusqu'ici, il n'avait pas été exaucé ; mais la prière doit être patiente. On doit frapper sans relâche à la porte du ciel, et il frappait. Ses cantiques étaient vraiment marqués du sceau divin ; ils avaient un charme angélique qui n'aurait pu se dire. En ce moment, il composait un Oratorio : l'ENFANCE DU CHRIST.

vre ses cochons. La viande en figure avec honneur et abondance sur les tables les plus somptueuses. Dans les provinces du midi surtout, elle est supérieure et de beaucoup plus agréable que celles des porcs d'Europe. Cela tient à ce qu'on les nourrit en grande partie de rebuts d'oranges et de divers fruits parfumés et odorants.

On élève en Chine une quantité prodigieuse de volailles. Il faut dire cependant qu'elles sont d'infime qualité. Les médecins du pays les interdisent aux malades comme mets des plus indigestes. Si les Chinois n'ont guère que du dédain pour la volaille, par contre, ils sont en quelques sorte amateurs-fous de poissons. Les lacs, les étangs, les canaux, les fleuves, les rivières qui sillonnent nombreux en tous sens ce vaste pays, leur en fournissent des quantités considérables. Mais le goût le plus prononcé peut-être encore, chez eux, est celui qu'ils ont dans toutes les classes de la société, pour les légumes et les herbages de toutes sortes. On peut dire en vérité que c'est là un goût national. Aussi n'est-il point consommation de végétaux qui puisse nulle part rivaliser avec celle qui s'en fait dans l'Empire-Céleste. Pour les riches qui ont la faculté de s'en payer le luxe, rien n'est délicieux comme de manger des nageoires de requin, de la chair des chevaux sauvages, des pattes d'ours et de divers autres animaux féroces, ainsi que des vers, des insectes et les nids de certains oiseaux. Il est de ces mets singuliers, comme les fameux nids d'hirondelles qui ont fini par trouver faveur en Europe. Il n'est point pour les Chinois de meilleur et plus réconfortable potage au monde que le nid d'hirondelle. L'oiseau qui le fournit est une sorte d'hirondelle très petite.

Elle fréquente les mers qui baignent la Chine, mais elle est surtout très commune aux îles

Il s'imaginait parcourir les campagnes de la Judée. Avec les bergers, il chantait la gloire du Christ enfant et de sa divine Mère ; puis la nuit tombait sur les champs de millet, sur les bois d'oliviers les étoiles se levaient ; elles peuplaient, de scintillements innombrables, l'azur profond du ciel d'Orient... Et, suivant l'étoile des rois-Mages, Yvan arrivait devant la Crèche, et se prosternait. La puissance musicale, qui était en lui, se faisait jour et lui murmurait, à l'oreille, d'incomparables mélodies. Il les notait, et quand, le lendemain, il les faisait connaître au vieux Luc, celui-ci riait et pleurait, comme un artiste que l'enthousiasme transporte ; il embrassait Yvan, et lui prédisait que, si la Bocellini avait été l'épouse des Malibran et des Falcon, lui, Yvan de Ruloff, prendrait place à côté de Bach, de Gluck et de Palestrina.

Puis, avec sa finesse de jugement et sa délicatesse d'oreille, il se mettait à conseiller Yvan. Il voulait que l'Oratorio fût parfait. Et Luc employait, pour ses conseils, les procédés de la

Feuilleton du *Pays du Dimanche* 47

LES

Cantiques d'Yvan

PAR
M. DU CAMFRANC

Malgré la faiblesse de son pauvre être débile, il travaillait assidûment ; il donnait une forme musicale aux créations qui hantaient son esprit, et, par un bizarre phénomène du génie, jamais il ne se sentait fatigué quand il écoutait l'inspiration chanter en lui. Il avait bien souffert, et il souffrait encore du départ d'Alba : c'était toujours, en son âme, la mélancolie d'une perte irréparable, d'une chose entrevue, qui aurait pu être, s'il avait été bien portant, et qui ne serait jamais. On avait éloigné sa petite amie, on l'avait exilée à l'autre extrémité de la terre. Il

Philippines. De quoi sont formés ces nids ? Les sentiments à cet égard sont fort partagés. L'opinion qui paraît toutefois la plus plausible, c'est que ces nids seraient faits de frai de poissons. Pour en procurer, les Chinois riches ne reculent point devant un prix exorbitant. Mais pour devenir ce mets si recherché des fins gourmets, il doit subir quelques apprêts. Ces nids sont donc jetés dans de l'eau bouillante qui les résout en filaments blancs assez semblables à du vermicelle.

Purifié de tout ce qui paraît malpropre, ces filaments sont cuits dans un bouillon de viande ou de poule. Le tout est ensuite assaisonné dans une proportion donnée d'épices et de divers aromates. Devenu aujourd'hui mets européen mais d'une grande rareté, il ne sera permis de s'en octoyer la faveur, dans les grands restaurants de Paris, par exemple, qu'au prix de la bagatelle de 2,300 francs. Bon nombre de Chinois opulents ont une véritable passion pour des repas de queues et de langues de cerfs. Ils vont aussi jusqu'à manger les nerfs de ces animaux.

Pour cela toutefois, il est nécessaire de faire sécher ces nerfs au soleil ; on les saupoudre de poivre et de muscade, et en les enfermant hermétiquement dans des vases, on peut les indéfiniment conserver. Pour s'en servir, on les fait préalablement mollir dans de l'eau de riz. Relevés de diverses épices, ces nerfs sont ensuite cuits dans du bouillon de chevreau.

Les Chinois mangent encore certaines parties de la chair si coriace du requin. Ils font également leurs délices de chenilles salées et grillées ensuite, d'œufs de lézard, de vers de terre cuits, séchés auparavant et salés comme des harengs. Apparaissent aussi sur leur table des cigales, des larves d'abeilles sauvages, qui préalablement ont été confites dans du vinaigre et de l'huile. Ils vont, chose incroyable, jusqu'à se faire un mets, du cuir dit *japonais* : espèce de peau qui quoique très longtemps macérée, n'en demeure pas moins constamment dure avec un goût détestable. Voilà pour les riches, goûts bizarres assurément. Mais combien plus répugnante encore est la nourriture que la misère impose aux pauvres. Ils en viennent à peu près à manger tout ce qui leur tombe sous la main. En fait de viande, rien en quelque sorte qui ne se vende et ne se mange. Non moins que les autres animaux domestiques ânes, mulets, chevaux, chameaux, fournissent leur contingent de viande de boucherie. Dans le bas peuple, s'est établie dès longtemps la coutume de manger chiens, chats, rats et diverses bêtes de ce genre. Au sein de cette tourbe fa-

grande critique, celle qui encourage un artiste, en lui indiquant ses imperfections et ses fautes, sans l'en écraser.

Et ils n'étaient point à dédaigner, les avis de ce vieux bonhomme maigre qui, chaque soir, se traînait si péniblement à l'orchestre, où il jouait de la harpe ; de ce vieil artiste, passé de mode, qui était obligé de compter les poignées de charbon qu'il mettait à ranimer son feu, et de se priver du verre de vieux vin, qui lui eût rendu des forces. Les jeunes à l'orchestre s'en moquaient parfois impitoyablement, parce qu'il portait, par insouciance, un habit noir râpé, sans songer à le renouveler. Mais s'il était indifférent à l'élégance de la tenue de rigueur, il était terrible, ce vieux Luc, dès qu'une note fausse choquait son oreille, et il n'épargnait pas, aux jeunes de l'orchestre, les amères réprimandes. Ceux-ci frémissaient et se soumettaient pourtant, reconnaissant la supériorité musicale de ce vieillard. On savait qu'il pouvait tout interpréter, qu'il comprenait les chefs-d'œuvre, comme s'il les eût composés lui-même. C'est à Luc que la Bocellini avait dû la perfection de

mélique parfois, comment le besoin pourrait-il connaître des délicatesses ?

La population aisée qui a généralement une nourriture convenable, n'est point sans connaître quelques raffinements pour sa table, comme par exemple les confitures. On en fait en Chine de toutes sortes de fruits, raisins, grenades, oranges, citrons, pêches, abricots, coings, prunes, noix, amandes, gingembre et d'une infinité de fruits sauvages particuliers à ce pays. Elles sont généralement bien faites, à pouvoir se conserver très longtemps. Il n'est pas rare d'en prendre l'été, mêlées à de la glace. Les Chinois qui boivent presque constamment chaud, ne se font nullement faute dans les grandes chaleurs estivales, d'user de rafraichissements. C'est ce qui explique que l'usage de la glace leur soit de fort longue date, très familier. Elle est si universellement appréciée, que l'Empereur à certains jours, fait à ses sujets l'impériale munificence de leur en faire distribuer.

Le vin qu'on boit en Chine, n'a rien de commun avec le vin d'Europe. Bien des siècles avant l'ère chrétienne, les Chinois ont connu le vin de la vigne et employé pour l'obtenir des procédés à peu près analogues aux nôtres. Mais la consommation abusive qui s'en fit, joint à la nécessité, pour une population sans cesse croissante, de donner une plus grande extension à la culture des céréales, détermina des lois prohibitives dans tout l'empire de la culture de la vigne. Sous le coup de ces proscriptions maintes fois répétées, la vigne disparaissant peu à peu, force fut aux Chinois de recourir à d'autres boissons spiritueuses. Différents grains soumis à la fermentation, leur en fournirent la matière. L'art de la brasserie s'introduisit chez eux et y fit en peu de temps de grands progrès. C'est à cet art qu'est dû le *vin chinois*. Les Célestes en ont pris un goût si prononcé, que les lois qui plus tard ramènèrent l'autorisation de replanter et de cultiver la vigne, ne purent en diminuer la consommation.

G. MARTIN, curé de Pleigne.

(A suivre.)

AUX JEUNES MÈRES

M. le Dr Sandoz donne sur la suralimentation des nourrissons ces utiles et sages conseils aux jeunes mères. Beaucoup les liront avec intérêt et peut-être avec profit.

son immense talent, et, maintenant, Yvan progressait, à son tour, guidé par un tel maître.

Quoique toujours faible de santé et souffrant de l'éloignement d'Alba, l'héroïque enfant persévérerait dans son travail, tout malade qu'il était ; il continuait à donner la vie à son rêve.

— Et s'il survenait des heures de défaillance, il évoquait le pâle visage de sa mère qui, toujours muette, restait là triste et sombre, et qui, de lui seul, attendrait des jours meilleurs.

Déjà, depuis bien des mois, Marie-Alice et son fils avaient dû quitter le riche appartement du parc Monceau pour une Maison, sise à Passy, bien simple, bien modeste, et qui faisait grand contraste avec l'ancienne demeure, où le luxe s'étalait sous toutes les formes.

La pièce où Yvan passait tant d'heures sur sa chaise longue, près de sa mère attristée et muette, n'avait plus de lourdes portières de tapisserie qui la défendaient du froid et amortissaient les bruits extérieurs. La bibliothèque en chêne sculpté était remplacée par de simples rayons de planches en bois noirci. Plus de tableaux, accrochés ça et là, égayant la pièce de

Bébé pleure, il a faim ! tel est le refrain qu'on entend à chaque instant dans les familles. tel est l'argument que la mère ou une voisine charitable oppose au médecin toutes les fois qu'il essaie de recommander des repas plus espacés et moins copieux. On oublie que les cris peuvent être provoqués par des langes souillés ou un maillot trop serré, par une piqure d'épingle mal placée, par une température trop basse de la chambre ou une température trop élevée de la couche ou repose l'enfant ; on oublie enfin que le nourrisson peut crier et crie même souvent, non point parce qu'il a faim, mais parce qu'il a trop mangé.

Si l'on a fait, dans le public, des progrès en ce qui concerne le choix de l'aliment du nouveau-né, si l'on sait généralement que le lait maternel est la nourriture par excellence à laquelle on ne doit jamais renoncer à la légère, si l'on a appris que, pour la remplacer, il est logique d'avoir recours au lait rendu stérile par la cuisson, trop souvent encore on commet des fautes graves dans la manière de distribuer les tétées et de mesurer les rations.

Tous les jours, nous voyons des mères de famille faire, sans s'en douter, de la suralimentation et risquer de creuser ainsi elles-mêmes la fosse où la gastro-entérite viendra subitement coucher l'enfant qui fait la joie du foyer domestique.

La gastro-entérite, en effet, cause plus de ravages qu'on ne se le figure généralement. Si la suralimentation n'est pas toujours la cause unique et directe de cette maladie, si la qualité du lait joue ici le rôle important, il n'en est pas moins certain que la suralimentation prépare souvent, par les troubles digestifs qu'elle détermine, un terrain favorable au développement des germes microscopiques, auteurs des infections gastro-intestinales si meurtrières dans les premiers mois de la vie. En outre, la suralimentation compromet toujours le développement régulier et normal de l'enfant par les troubles de nutrition qu'elle occasionne.

Chez l'enfant nourri naturellement, ce sont des tétées trop rapprochées qui conduisent le plus fréquemment à la suralimentation. On met le nourrisson au sein sans règle aucune, à tout propos pour le calmer, et au gré de la fantaisie de la mère, sans s'inquiéter de savoir si son estomac a eu le temps de se vider et de se reposer.

Quelquefois un lait trop abondant ou trop riche en principes nutritifs cause ici également des troubles digestifs. Ce cas peut s'observer surtout dans l'alimentation mercenaire, alors que la nourrice présente un lait dont l'âge

la note éclatante de leur cadre d'or, mais après tout, que lui importait cette simplicité, quand il créait son oratorio ?

Ses songes n'en étaient pas moins consolants et enchanteurs. Luc le disait lui-même, et Yvan le savait par expérience, les songes les plus divins ne se font-ils pas dans les mansardes d'artistes, traversées par la bise de l'hiver, ou chauffées par la violente canicule de juillet.

L'artiste a devant lui un horizon infini. Yvan oubliait l'indigence du logement de Passy ; il voyait au loin, comme une auréole de lumière : c'était le succès. Son oratorio s'achevait. Il le ferait jouer dans des concerts... on l'éditerait... la vente serait fructueuse, et grâce au travail de son fils, Marie-Alice connaîtrait, de nouveau, la douceur de l'aisance dans sa vie accablée. Il pourrait aussi venir en aide à son père, dont la situation était si précaire. Là-bas, dans le sordide logis, où le malheureux abritait sa déchéance et son désespoir.

(La suite prochainement.)