

Petite causerie domestique

Autor(en): **Proux, Arsène le**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **1 (1906)**

Heft 23

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-256164>

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.

vérité assez importante, où nous nous trouvons réunis, peut-être pour la dernière fois....

Tous les visages s'étaient allongés, à l'exception de ceux de Marthe et de Jean, qui exprimaient la commisération la plus sincère.

— Vous allez la vendre, votre propriété ? s'enquit Félix Carteret avec vivacité.

L'oncle Placide hocha la tête :

— Je n'en sais rien encore... J'avais songé à une combinaison qui m'eût apporté les revenus nécessaires en sauvegardant vos intérêts. Avant de prendre une décision, je vais toujours vous communiquer cette idée ; si vous vous entendiez pour me servir une rente viagère moyennant laquelle le domaine vous resterait après ma mort ?

Une expression de désappointement passa sur toutes les physionomies. Ce n'étaient pas Mlles Lamotte, si navrées de commencer à monter en graine faute de dot, qui pouvaient penser à faire des rentes à qui que ce fût : ce n'étaient pas davantage Jean Sorbier, modeste employé de bureau, ayant grand-peine à vivre, et bien moins encore la gentille Marthe Gontaud, qui, avec ses minces émoluments d'institutrice adjointe, soutenait son aïeule maternelle, par laquelle elle avait été élevée. Restait Félix Carteret, qu'un négoce prospère de fers en gros mettait plus que les autres à même d'entrer dans la combinaison financière proposée par l'oncle Placide. De fait, il l'adopta tout de suite, voyant là l'unique moyen de retenir quelques bribes de la succession jusqu'ici rêvée autrement fastueuse, et engagea avec M. Morissot une discussion fort âpre sur le chiffre de la rente à fixer.

Mais l'entretien se prolongea sans que l'on pût parvenir à ébaucher même un semblant d'accord, le neveu, courtisan de la veille, ayant disparu devant l'acheteur avide de conclure un marché aussi avantageux que possible, et l'on se sépara de façon plutôt tendue. Tandis que Félix oubliait de prendre congé de son oncle et s'en allait d'une allure emportée, après avoir jeté un dernier chiffre que M. Morissot proposa d'un haussement d'épaules, les sœurs Lamotte se retiraient les lèvres pincées, avec la mine lugubre de personnes qui enterrent un beau rêve. Seule, Marthe embrassa tendrement l'oncle Placide, à qui Jean Sorbier serra vigoureusement la main de son côté, en lui affirmant son regret de ne pas être riche pour avoir la joie de servir au vieillard une large pension qui eût assuré la sécurité du soir de sa vie. Ces deux-là, M. Morissot les suivit d'un regard humide pendant qu'ils s'éloignaient, côte à côte, de cette gracieuse démarche cadencée qui trahit l'harmonie des cœurs.

(A suivre.)

Petite causerie domestique

La maîtresse de maison est souvent tenue d'offrir un petit lunch, ce que nous appelons en langage du pays, un goûter, à ses amies, vers quatre ou cinq heures de l'après-midi. Elle le fait spontanément ou par invitation. Il se compose de petits gâteaux, de thé, de café, de chocolat, souvent de confitures ou de quelques autres pâtisseries et de fruits. Parfois on y joint des viandes froides, galantines, sandwiches etc... arrosés de vins fins. Mais je n'aborde ici que les goûters simples.

Le goûter de nos aïeules ne comportait que

des mets du pays. Aujourd'hui, pour satisfaire nos besoins et nos plaisirs, nous mettons l'univers entier à contribution.

Ainsi le thé est apporté de Chine avec un nom *thé* ; le café du pays de Caffa en Arabie ; le cacao nous est parvenu avec le nom qu'il possède en Guyane et avec l'emploi dont les Mexicains nous ont donné l'exemple. C'est le XVII^e siècle qui a vu toutes ces nouveautés : le thé nous vint de Hollande au commencement du siècle ; le chocolat, d'Espagne, avec la jeune épouse de Louis XIV, Marie-Thérèse (1660) ; le café, de Venise, six ans plus tard.

Depuis ce temps, la consommation de ces produits exotiques a toujours été en grandissant et ils ont fait leur entrée dans les intérieurs les plus modestes, tout en conservant la faveur des riches.

Je parlerai d'abord de leur *valeur alimentaire*, puis j'en indiquerai les différentes qualités et la manière de les préparer.

* * *

Valeur alimentaire du thé, du café et du chocolat. — Le thé excite les fonctions digestives, tonifie le cœur, les muscles et les reins ; il dispose au travail cérébral et musculaire ; il accélère la circulation du sang et active les fonctions de la peau et l'excrétion des urines.

Le café agit sur les centres nerveux, augmente l'activité des muscles et fait disparaître en partie la sensation de fatigue. Mais il a ensuite une action déprimante.

Le café doit être défendu aux arthritiques (personnes disposées aux douleurs, rhumatismes, goutte), aux uratiques, chez lesquels il peut faire apparaître la gravelle ; aux gastralgiques et aux dyspeptiques.

Le thé et le café, par le sucre qu'on y ajoute, deviennent de vrais aliments.

Le cacao, lui, est principalement un aliment contenant 54 à 70 pour cent de matières nutritives, mais il est aussi, en raison des essences qu'il contient et d'un principe actif propre, un excitateur nerveux très analogue à la caféine. Par malheur, il est difficile à digérer en grande partie, à cause de l'abondance de ses graisses.

De plus, il est riche en oxalate, ce qui le rend mauvais aux arthritiques, rhumatisants, graveleux ; à ceux qui sont exposés aux brûlures d'estomac et, en général, à ceux qui ne font pas assez d'exercice physique.

* * *

Diverses qualités de thé, de café et de chocolat. — Le thé est la feuille d'un arbrisseau qui est cultivé en Chine et au Japon de temps immémorial. Ses feuilles sont recueillies à plusieurs époques, ce qui, avec des variantes de préparations, constitue les diverses qualités qui se trouvent dans le commerce. Les manipulations sont compliquées : torréfaction, roulage, séchage, foulage, triage, répétées plusieurs fois ; addition de plantes aromatiques : olivier odorant, orangé, jasmin, anis, etc.

On distingue les *thés verts* et les *thés noirs*.

Les thés verts sont moins torréfiés que les thés noirs et s'altèrent plus facilement avec le temps. Les uns et les autres ont besoin de vieillir pour perdre leur odeur d'herbe. On ne peut employer les thés noirs qu'après quinze ou seize mois.

Voici les plus importantes sortes de thés :

1. *Thés verts* : 1° Le *hyson*. Première récolte de l'année, lourd, très sec, facile à briser, feuille longue, étroite, charnue, bien tournée en tire-bouchon, s'altère facilement à l'air, demande à infuser longtemps.

2° *Thé poudre à canon*. C'est du hyson soigneusement trié ; il est plus vert que le hyson ; feuilles mieux enroulées en grains.

3° *L'impérial*, qui est un hyson trié en

grains plus gros, vert argenté. Il est composé de feuilles plus grandes, à moins de force et a besoin d'infuser plus longtemps.

4. Le *tonkay*. Dernière récolte de l'été, larges feuilles jaunâtres, mal roulées. C'est du thé à bas prix. On le mélange souvent avec les thés verts plus précieux.

II. *Thés noirs*. — 1. Le *pechao à pointes blanches*. Première récolte de l'année, feuille allongée, d'un noir argenté, avec léger duvet blanchâtre et soyeux. On y mêle quelques fleurs d'olivier odorant. Il est légèrement torréfié et s'altère facilement, surtout à l'humidité.

2. L'*orange pechao*. Très menu, noir foncé mêlé de jaune orangé. On le mélange souvent avec le *souchong*.

3. Le *congo*. Très recherché en Angleterre. C'est le thé de famille des Russes. Il se cueille après le *pechao*. Noir grisâtre, feuilles minces, courtes et petites. Son infusion est très parfumée, avec une légère amertume très agréable.

4. Le *souchong*. Thé de la seconde récolte, feuille un peu plus large que celle du congo. C'est le plus fort des thés noirs.

5. Le *pouchong*, arôme très fin, force très faible. Il faut en mettre plus que toute autre espèce pour une bonne infusion. Très estimé en Chine.

6. Le *bohea*. Le plus commun, mélangé de toutes sortes de feuilles, il laisse un sédiment noir dans l'infusion. Faible et peu savoureux.

* * *

Le thé de Ceylan prend faveur. Il est très parfumé et très économique.

Le plus souvent on fait des mélanges permettant de réunir les qualités de plusieurs thés, qui, pris isolément, seraient trop forts. Ainsi le *pechao à pointes blanches*, seul, n'est pas excellent, mais mélangé il communique un goût délicieux. De même l'*orange pechao* plaît beaucoup avec d'autres, le *souchong* par exemple.

Je conseillerais le Ceylan, à condition qu'on en mette peu et qu'on laisse infuser peu de temps.

Le café a été transporté dans plusieurs pays. Les premiers propagateurs en furent les Hollandais, qui, à la fin du XVII^e siècle, le portèrent à Batavia et dans la Guyane. Un pied de cet arbrisseau, offert à Louis XIV en 1714 par les magistrats d'Amsterdam, fut cultivé au Jardin des Plantes à Paris. Il donna plusieurs sujets, dont l'un, transporté à la Martinique en 1720, devint le père de tous les caféiers des Antilles.

On cultive abondamment le café dans l'Amérique équatoriale, notamment au Brésil.

Au *Jardin colonial* de Nogent on fait de jeunes élèves de caféier pour nos nouvelles colonies d'Afrique.

Le café le plus estimé est le *moka*, qui se récolte en Arabie : grain petit, arrondi, roulé, de couleur jaune, ayant la consistance de la corne, d'un parfum très prononcé et fort agréable.

Au second rang, le café de Bourbon et de Java : grain moins arrondi et plus allongé que le *moka*, jaune un peu blanchâtre, presque pas d'odeur.

Au troisième rang, le café des îles (Amérique), verdâtre, saveur d'herbe. Celui de la Martinique et de la Guadeloupe est un des meilleurs. Celui de Santos (Brésil) est exquis. Je le trouvais si bon que — lorsque j'étais à Rio-de-Janeiro — j'en buvais quatre tasses par jour.

On fait des mélanges de café comme on fait des mélanges de thés ; *moka*, Bourbon Martinique vont très bien ensemble.

Le cacao de Caracas ou le *caraque* est le plus estimé. Le contenu des ses graines est grisâtre à l'extérieur ; il a été *terré*, c'est-à-dire on l'a mis en terre pour lui faire subir un commencement de germination, ce qui le rend plus assimilable et fait disparaître un goût âpre qu'il a naturellement. Les cacaos du Para, de la Martinique ont les graines plus petites et plus rougeâtres. Ils n'ont pas besoin d'être terrés.

Pour devenir du chocolat, ces graines sont légèrement torrifiées, séparées des coques, broyées et mélangées avec du sucre et des aromates : on met 4 à 5 parties de sucre avec 6 parties de cacao et un peu de vanille ou de cannelle. Les chocolats de qualité inférieure peuvent contenir jusqu'à 65 0/0 de sucre.

Préparation du thé, du café et du chocolat. — La préparation du thé exige de soins faciles mais indispensables. Il faut avant tout que l'eau avec laquelle se fera l'infusion n'ait aucun mauvais goût, qu'elle soit bouillante, mais qu'elle n'ait pas bouilli. Il faut réserver une casserole uniquement consacrée à cet usage. Quand l'eau a pris les premiers bouillons, on peut simplement mettre le thé dans la casserole, couvrir et attendre six minutes. Le thé fait autrement n'est pas meilleur.

En dehors de l'intimité, on se sert de la théière, on l'échaude, on met dedans le thé et on verse l'eau bouillante.

Le thé est servi, soit seul, soit avec du rhum, soit avec du lait ou de la crème. Comme les goûts sont différents, il est bon de servir, en même temps, un petit pot d'eau chaude pour l'affaiblir au besoin.

Certaines personnes font de l'extrait de thé en mettant beaucoup de thé et peu d'eau. Chacun ensuite ajoute de l'eau bouillante à volonté.

Quand le *gouter* peut se prolonger ou plutôt recommencer pour plusieurs séries de visiteurs, on entretient la théière chaude en la recouvrant d'une sorte de capuchon de laine décoré.

Si l'on est amateur de bon café, on fera bien de l'acheter en grains — c'est le moyen le plus sûr d'éviter la fraude, — de le torréfier soi-même dans un petit appareil spécial ou simplement dans une casserole. La torréfaction développe l'arôme ; mais il faut l'arrêter à temps, autrement elle ferait perdre tout le parfum et donnerait un goût amer.

La torréfaction enlèvera 12 0/0 de son poids, mais si l'on veut s'épargner cette peine, il faut acheter le café en grains tout torréfiés, l'enfermer dans une boîte de fer-blanc et le mou-dre au fur et à mesure qu'on en a besoin. Le bon café se fait avec de l'eau bouillante, sans addition de marc et de chicorée, si ce n'est pour le café au lait. Chacun sucre selon son goût ; on ajoute souvent quelques gouttes de lait. Quelques-uns prennent le café sans sucre. Les amateurs de thé sans sucre sont plus rares.

Le chocolat se prépare à l'eau ou au lait ; à l'eau pour les estomacs délicats. Je ne crois pas qu'il soit nécessaire d'insister sur un sujet si universellement connu.

M^{me} ARSENE LE PROUX.



Dictionnaires populaires sur le Temps

Voici une petite glane de dictons populaires. Elle concerne le seul mois de juin :

JUIN

Du jour Saint-Médard qu'est en juin
Le laboureur se donne soin ;
Car les vieux disent que s'il pleut ;
Bien trente jours durer il pleut ;
Et s'il fait beau, tu es certain
D'avoir abondance de grain.

Lorsqu'il pleut à la Saint-Médard,
De la récolte on perd un quart.
Ne pleut-il pas ? c'est bien autre pitié !
Alors on en perd la moitié.

S'il pleut le jour de Saint-Médard,
Il pleut quarante jours p us tard,
Mais vient le bon saint Barnabé,
Qui peut encore tout réparer.

Quand il pleut à la Saint-Médard,
Si l'on ne boit du vin, on mange du lard
Saint Médard,
Planteur de choux, mangeur de lard.

Si, le jour de la Saint-Médard, il pleut sur les vaches, elles n'ont point de lait de l'année.

S'il tonne à la Saint-Landry, gare si c'est un vendredi !

A la Saint-Barnabé (11)
La faux au pré.

Blé fleuri à la Saint-Barnabé
Abondance et qualité.

A la Saint-Barnabé,
Le seigle perd le pied.

Si le jour de Saint-Fargeau (16)
Si la lune se fait dans l'eau,
Le reste du mois est beau.

Beau temps le jour Saint-Florentin (18)
Belle récolte pour certain.

Vent du bas la veille de la Trinité,
Il y est les deux tiers de l'année.

S'il pleut le jour de la Trinité,
Il pleut treize dimanche de suite.

S'il pleut à la Trinité,
Il faut deux liens sur trois pour le blé.

Quand il pleut le jour de la Trinité,
Les blés dépérissent jusqu'à la faucille.

S'il pleut le jour de la Trinité,
La récolte diminue de moitié.

S'il pleut sur la chapelle (Fête-Dieu),
Il pleut sur la javelle.

A la Fête-Dieu, panillée mouillée,
Fenaison manquée.

La pluie de la Saint-Jean
Enlève noisette et gland.

De la Saint-Jean la pluie
Fait noisette pourrie.

Orages avant la Saint-Jean
Ne sont pas dangereux ;
Après ils sont violents.

Quand il pleut à la Saint-Jean,
Les blés dégénèrent souvent.

Saint-Jean doit une averse ;
S'il ne la paie pas, saint Pierre la doit.

Saint Pierre et saint Paul
Lavent les rues de saint Martial.

Pour peu que tu sois fin,
Du cinq au quinze juin,
Si tu veux qu'il prospère,
Mets ton blé noir en terre.

S'il tonne au mois de juin,
Année de paille et de foin.

La pluie pendant le mois de juin
Donne belle avoine et chétif foin.

Pluie de juin n'est que fumée.

Fleur de juin
N'engendre pas pépin.

C'est le mois de juin
Qui fait le foin.

En beau juin
Toute mauvaise herbe donne bon foin.

Entre la faux et la faucille
La faim du laboureur tourmente la famille.

L'époque de la fauchaison
Se règle sur la saison.

Quand la fleur est passée,
Trop tard l'herbe est coupée.

Au temps de la fenaison,
Dehors toute la maison.

Qu'on aille faner près ou loin,
Sur la fourche se fait le foin.

Dehors foin ou paille entassée,
Vaut bien foin ou paille engrangée.

LETTRE PATOISE

Dà lai Côte de mai.

Ai Delémont ai ié des boinnes d'afaint que sont malinnes ; en velait vos lai preuve ! Voici :

In djo que lai petéte mimi se ieuvé in pô tay, lai servante se dépâdjé de vite lai véti po l'enviere embraissaie lai manman, comme tos les âtres djos. Main lai manman, que trovait le temps long, ver ié lé-mainne dain lai tchambre de sai petéte chérie po voi ce que se péçay. Tiaint elle l'embraissé, lai petéte tchoyé tot étendu tehu le parquet. Tot content le médecin végin feu aipelay pai téléphone. Ai l'airivé en lai menute. Ai rdressé lai petéte que re'choyé inco comme lai première fois. Ça enne paralisie, dié le docteur, Ai se bote en lai tâte po écrire enne recette po lai pharmacie. Dévété lai petéte dié té, poïe voi qué sant à paralisay. Lai mère dévété lai petéte ai peu tot d'in cô se boté à rire. Lai malinne servante iy aivai foray les doues tchaimbes dain enne tchaimbe di pantalon.

Le médecin se boté à rire aivô les âtres ; ai ne demaîné ran po lai consulte.

Stu que n'âpe de bos.

Passé-temps

—o—

Solutions pour le n° du 10 juin 1906.

Devinettes : Notre nom.

C'est qu'Alexandre le Grand mettait les Perses en pièces, tandis qu'un tonnelier met les pièces en perce.

Les repasseuses et les couteliers parce qu'ils font tous les deux des repassages.

Curiosités alphabétiques : Des l. D. d. D. z. Des é, p.

RÉBUS

G a ; $\frac{P}{A}$

Qui

Frotte	Pique
Frotte	Pique
Frotte	Pique
Frotte	Pique
Frotte	Pique

Récréations mathématiques

L'âge d'un père est triple de celui de son fils ; on demande s'il viendra un temps où l'âge du père ne sera plus que le double de celui de son fils.

Comment multiplier 2 francs par 2 francs, de manière à avoir, au produit, 80 francs ?



Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.