

# Petite chronique domestique

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 31

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-256223>

## **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.

froid inouïs, il les a employées à planter son piolet dans une anfractuosit  du rocher. Il s'y cramponne des deux mains, d sesp r ment, il s' crase le corps contre la pierre, dans l'attente du terrible choc. Le piolet c d ra-t-il ? La corde cassera-t-elle ? Roulera-t-il lui-même au fond de l'abime ? Oh ! l'attente effroyable de ce centième de seconde ?...

Le choc s'est produit. En un effort surhumain, Hans l'a soutenu victorieusement ; les jointures de ses os ont craqué, mais corde et piolet se sont bien comportés.

Une minute, deux minutes se passent. Ni l'un ni l'autre n'a eu la force de prononcer un mot, de pousser un soupir. Enfin, Hans se décide à murmurer, sans rien perdre de son immobilité :

— Ne bougez pas. Je vais essayer quelque chose.

Ce qu'il voudrait tenter est, hélas ! au delà des forces humaines. Ce qu'il voudrait, ce serait se hisser d'abord sur une arête de rocher, où il ne craindrait plus de perdre son équilibre, et alors, à bout de bras, à la force du poignet, hisser jusqu'à lui son compagnon.

Il renouvelle ses efforts pendant deux heures. Pendant deux heures, avec les soixante-quinze kilogrammes qui lui pèsent à la ceinture, il se déchire les mains et s'arrache les ongles sur la glace impénétrable et sur la roche rebelle. Et, le corps brisé, n'en pouvant plus, il veut adopter une autre tactique :

— Comment êtes-vous, *mein Herr* ? interroge-t-il. Vous sentez-vous la force de grimper à la corde jusqu'à moi ?

— Coupez la corde ! Je veux mourir !

— Essayez de grimper !

— Je suis à bout ! Coupez la corde ! Pour l'amour de Dieu !

Un suprême espoir soutenait encore le guide.   la nuit, on s'alarmerait de leur absence, au hameau ; des gens dévoués s' lanceraient à leur recherche ; à la lueur des torches, on retrouverait leurs traces, on les découvrirait, on arriverait à temps pour les sauver...

Et cette neige qui continue à tomber ! Ces maudits flocons qui, dans une heure, plus tôt peut-être, auront caché leur piste !...

La voix ne monte plus d'en bas, dans la nuit qui s'est épaissie. Le malheureux docteur est-il mort de froid ou d'inanition au bout de

Or jamais, d t-il en mourir, il ne se résoudra à faire monter la honte au front de son bienfaiteur ! Jamais il n'accusera Luc, son frère d'adoption ! La délicatesse non moins que la gratitude lui commandent le silence, quelles qu'en soient les conséquences.

M. de Verneuil attendait avec anxiété la réponse à sa dernière question.

—   quoi bon exiger ce serment, Monsieur ? Je vous ai affirmé que je ne suis pas coupable, je ne puis rien ajouter de plus pour ma justification.

— Vous vous dites innocent, Gauthier, soit ! Pourquoi ces réticences, alors ?... Il faudra bien que la lumière se fasse sur cette affaire cependant. Je vais porter plainte à la justice, les choses suivront leur cours.

— Prenez garde, Monsieur, accuser un innocent est une chose si terrible ! Vous regretterez sûrement de l'avoir fait ! répliqua presque solennellement le jeune homme.

Le banquier se leva, puis d'un ton glacial :

— J'ai trop estimé vos parents et je me suis trop particulièrement intéressé à vous pour livrer aujourd'hui votre nom aux tribunaux, dit-il. Mais, quoique je ne vous dénonce pas, vous comprendrez, je pense, que désormais toute relation est finie entre nous. (A suivre.)

la corde ! Hans n'ose plus prêter l'oreille, de peur qu'une tentation qui l'assaille depuis un moment ait raison de sa loyauté. S'il se libérait de ce poids mortel ! S'il coupait la corde !

— Docteur ! Herr Doctor !...

Un soupir lui répond d'en bas, et il tressaille, s'accuse d'une pensée criminelle. tente un nouvel effort, de ses doigts engourdis par le froid. Et il songe, il songe à la femme, qui dort paisiblement dans le grand lit de plume, aux enfants qui rêvent dans les couchettes adossées aux murs de la grande pièce...

Soudain, Hans sent un flot de vie l'envahir, il salue d'un regard ardent le soleil de midi qui met un éclair dans sa main, dans la lame du couteau avec lequel il vient de trancher la corde. Ses yeux fous contemplant l'acier, son rire fou réveille les  chos. Puis, un bruit mou monte enfin du fond de l'abime : le corps de son compagnon vient de s'écraser en bas, tout en bas, sur les rochers couverts de neige...

Le soleil s'est levé. Le soleil monte dans le ciel éclairci.

Voilà le « crime » que les jurés d'Innsbruck eurent à juger il y a huit ans.

Et dites-moi, maintenant, si leur sentence était juste ?

Quel est le tribunal français qui n'e t pas acquitté Hans Brunek ?

Je n'ajouterais que ce détail touchant. La famille du docteur mit en œuvre son influence et celle de ses amis pour obtenir l'acquittement du guide, puis sa grâce. Pendant qu'il purgeait sa peine, ce fut elle qui subvint aux besoins de sa famille. Maintenant qu'il est libre, c'est encore elle qui s'occupe de lui monter une auberge et une agence de guides alpins.



## Petite chronique domestique

*La lecture en famille. — L'asperge. — Comment utiliser les œufs.*

Vous avez, chers lecteurs, tant admiré les Boers. Savez vous pourquoi ils sont braves probes, religieux, animés de plus ardent patriotisme, et à quoi ils doivent surtout ces vertus héroïques, qui leur ont valu l'admiration du monde entier ? Le principal secret de leur force morale qui les a rendus si longtemps invincibles, réside a-t-on dit, dans leur sage coutume de ne laisser passer aucun jour sans faire une lecture en famille. Tableau touchant et qui devrait servir d'exemple universel : le soir, quand les travaux sont achevés, le père ou l'aïeul, si c'est celui-ci qui est le patriarche, président au repas ; autour la grande table, sont assis, chacun à la place que lui désigne son âge, les nombreux membres de cette communauté unie par les liens du sang : les parents dont la vieillesse a blanchi les cheveux sans briser leur vigueur, les enfants qui représentent pour eux la récompense et la bénédiction de leur vie consacrée tout entière aux devoirs.

On parle peu, la gravité étant le trait distinctif de la race. Le repas fini, le patriarche ouvre le livre posé à côté de lui et, d'une voix affectueusement  coute e, lit les préceptes de la morale et de la religion qu'il accompagne de commentaires. Sa parole aimée descend dans les  mes et y devient la semence du bien. C'est ainsi que les Boers apprennent à être des hommes, et ils ont prouvé, quand les circonstances l'exigeaient, combien cet enseignement donné par la lecture en famille est fécond.

Quelle leçon plus noble et plus utile à suivre ! Et quel immense profit en résulterait pour

nous, si cet exemple était imité dans nos familles ouvrières et bourgeoises du Jura !

\* \* \*

L'asperge est un légume agréable au goût, facilement digestible dont les Romains savaient déjà apprécier les bourgeons ou turions qu'ils mangeaient avec une sauce à l'huile, à l'ail et au raifort. C'est une plante que l'ancienne médecine considérait comme apéritive, dont chacun connaît les propriétés diurétiques et qui exerce une action sédative sur le cœur. Broussais employait, pour régulariser les fonctions de l'appareil circulatoire, du sirop de pointes d'asperges et prétendait en obtenir de bons résultats.

Pour être tendre et savoureuse l'asperge doit être mang e fraisement cueillie. Il faut la cuire à grande eau salée, pendant 10 à 15 minutes ; le sel à l'avantage de conserver la verdure au légume. Pour les malades et les convalescents, auxquels l'asperge peut être généralement conseillée, il faut remplacer la sauce au beurre ou à l'huile par une sauce légère à la crème. On prend de l'eau qui a servi à la cuisson des asperges, dans laquelle on d laie une cuillerée de farine ; après cinq minutes de cuisson on lie la sauce avec de la bonne crème fraîche et on relève le goût avec un peu de poivre ou de muscade.

\* \* \*

On demande des recettes inédites pour les œufs, cela n'est pas déjà si commode à trouver. Essayons cependant.

Tout d'abord, une « omelette Alexandre Dumas »

Prenez une demi-livre de cerises noires, enlevez les noyaux et mettez-les avec six œufs dans un saladier ; battez vigoureusement et versez dans la poêle ou vous aurez mis fondre un bon morceau de beurre. Laissez cuire un peu plus qu'une omelette ordinaire et servez nature ou saupoudrez de sucre. Dans ce cas on peut arroser d'un peu de rhum et servir l'omelette comme entremets.

Passons maintenant à la recette des œufs à l'aurore.

Faites durcir des œufs, coupez-les en deux dans le sens de la longueur ; retirez-les jaunes que vous pilez avec même quantité de beurre, de mie de pain trempée dans du lait, de champignons sautés au beurre et fines herbes hachées, salez et poivrez. Hachez bien le tout, remplissez chaque moitié de blanc avec cette farce. Beurrez un plat, garnissez-le du reste de la farce, dressez vos œufs dessus, saupoudrez de chapelure, arrosez de beurre fondu. mettez au four doux pendant une demi heure.

On peut accompagner ce plat d'une bonne sauce tomate.

Les croquettes d'œufs qui sont délicieuses permettent d'utiliser en outre les œufs pas assez frais pour être mangés à la coque ou au miroir.

Faites durcir six œufs, enlevez les coquilles et coupez en dés. Faites réduire sur le feu trois cuillerées de sauce blanch e avec deux cuillerées de gelée ou, à défaut de bouillon, ajoutez un quart de champignons finement hachés. Lorsque le tout forme une purée, ajoutez-y les œufs que vous tournez bien dans la sauce. Mettez à refroidir par petits tas, donnez-leur la forme allongée ou ronde ; trempez-les dans du blanc d'œuf battu et laissez les glisser dans la friture bien chaude. On peut remplacer les champignons par du homard.

Ces croquettes se servent comme garniture ou comme plat maigre ; dans ce cas, on les

accompagne d'une sauce tomate ou d'une purée d'oseille.

Voilà, je crois, de quoi varier vos menus quotidiens.

## La leçon de Justine

— Vous avez quelque chose à me dire, Justine ?

M. Georges Lérac, soixante-cinq ans, ancien ébéniste rue Lecourbe et rentier même rue depuis deux lustres, se cala dans son fauteuil, passa deux ou trois fois le bout de son pouce sur le foyer de sa pipe afin d'en régulariser le tirage, puis continua :

— Eh bien, je vous écoute, ma fille.

Justine, gardant haut à sa main droite la cafetière fumante, continuait de sa main gauche à fourrager dans sa tignasse rousse, aux environs de l'oreille, ce qui dénotait chez elle une extrême préoccupation.

— Monsieur a bien deviné, en effet, j'ai quelque chose à dire à Monsieur... mais....

— Mais quoi ?.... c'est si difficile que ça ?

Pourtant, Justine, nous ne nous connaissons pas d'hier ? Je songeais justement, il n'y a pas une demi heure, qu'il y aura bientôt douze ans que vous êtes à mon service.

— Monsieur a bonne mémoire. Douze ans le 16 du mois prochain. C'est bien à cause de cela que ce que j'ai à dire à Monsieur m'ennuie.

— Diable, Justine, vous n'auriez pas par hasard l'intention de me quitter ?

La bonne posa la cafetière sur la table. En même temps elle faisait grâce à sa tignasse où, près de l'oreille, ses doigts fiévreux traçaient depuis cinq minutes de longs sillons.

— Monsieur a encore deviné....

Les soixante-cinq ans de M. Lérac, rentier rue Lecourbe, proférèrent sur un ton qui voulait être détaché :

— Mon Dieu, Justine, si vous avez trouvé bien mieux.... bien mieux.... On a beau être ensemble depuis douze ans.... l'intérêt avant tout. Je vous souhaite seulement de retrouver ailleurs la tranquillité que vous aviez ici.

Au fond, M. Lérac s'avouait navré. Depuis la mort de sa femme, pareille catastrophe n'avait bouleversé sa paisible existence. M. Lérac sans sa bonne, c'était un vaisseau — un vieux vaisseau sans pilote, sans capitaine, sans équipage.

Où dénicher une fille au courant de ses goûts, de ses habitudes, de la plus petite de ses manies comme l'était Justine ? Qui lui préparerait du café comparable à celui qu'elle venait de lui servir et que, dans son trouble, il oubliait de boire ? Qui saurait désormais la proportion, toujours la même, où elle lui mélangeait le thé brûlant et le rhum après son repas du soir ? Et de tout ainsi. Qui dirait à la blanchisseuse, par exemple : « Ce col trop empesé gênera Monsieur, remportez-le.... » Qui devinerait les jours où son estomac devait se contenter de plats légers et de viandes blanches ?... Et les autres jours où il se sentait à l'aise en face d'un gigot bien saignant et d'une solide choucroute ?

A son âge, dresser une bonne ! Pauvre M. Lérac ! On ne l'eût pas plus épouventé en lui apprenant qu'il allait lui falloir recommencer sa vie, redevenir l'apprenti de quinze ans, qui, chez l'affreux juif marchand de meubles à tempéramment, traînait la voiture du matin au soir.

Pourtant, il s'efforçait de cacher son désarroi. Le commerçant qui sait la valeur d'une pièce de cent sous demeurerait chez le rentier. Et le premier conceillait le second : « Sois calme. Cette fille ruse peut-être afin d'obtenir une augmentation. Si tu peux la conserver avec cinq francs de plus ne va pas sottement lui en promettre dix. »

Cette espérance tomba vite. Justine répondait :

— Pour le coup, Monsieur se trompe, si Monsieur croit que je me replace ailleurs. Que Monsieur me permette de lui dire qu'il me juge mal ; je n'aurais jamais fait une chose pareille.

— Calmez-vous, Justine.... Calmez-vous. Mais alors ?

— Je me marie, Monsieur.

Elle avait lâché ces trois mots « je me marie » sur le même ton de honte qu'elle aurait pris pour avouer « je vous ai volé ».

M. Georges Lérac la considérait, ahuri. Par exemple, il ne s'attendait pas à cette raison-là. Il ne rêvait pas. Elle avait bien dit : « Je me marie. »

« Quel infirme pouvait bien vouloir d'elle ? D'elle avec ses pieds larges et plats, d'elle avec sa taille sous les épaules, avec sa tignasse rouge, courte et filandreuse comme des racines de carottes.

Gênée par le regard de son maître, Justine rougissait de plus en plus. Le rentier avait l'impression que, s'il lui mettait seulement sa pipe sous le nez, elle allait flamber. Mais s'étant ressaisie un peu, la pauvre fille expliquait :

— Oh ! je sais bien que ce n'est pas pour ma beauté ni pour ma jeunesse qu'on m'épouse. J'ai vingt-neuf ans et n'ai jamais été jolie. Ça ne sera pas ce qu'on appelle un mariage d'amour. Mon fiancé a trente-six ans. Veuf sans enfants, il est employé aux tramways.... Alors, moi, avec mes économies, je prendrai un petit fonds de crémerie. Et voilà.... de cette façon nous ne serions peut-être pas malheureux, à condition que le commerce marche, car, le fonds payé, il ne me restera pas un sou. C'est même ce qui a fait hésiter Michel — mon fiancé s'appelle Michel — si longtemps. Il y a déjà six mois que nous devrions être mariés, mais comme il dit, il a peur que le fonds s'en aille et que....

— Ma pauvre Justine, il faut espérer que la chance vous sourira. Et quand partez-vous ?

— A la fin du mois si Monsieur veut bien, c'est-à-dire dans quinze jours.

— Bien. D'ici là, nous en reparlerons.

(A suivre.)

## Carnet du paysan

La moisson. — Sarclage, hersage, binage.  
— Les mouches et les chevaux.

Est-il avantageux de laisser après la coupe, le blé et les autres céréales pendant quelques jours en javelles, c'est-à-dire étendues par brassés sur le sol ?

Autrefois, c'était une coutume générale ; elle n'offrait, d'ailleurs, aucun inconvénient dans les pays à climat sec, où il ne pleut jamais en été. Sous les climats humides, on s'exposait trop souvent à toutes sortes de mécomptes : la pluie survenant, mouillait paille et grain ; après chaque averse, il fallait attendre le soleil, et ensuite retourner les javelles, tant qu'enfin, si le beau temps tardait trop à venir, la paille moisissait, le

grain germait ; bref, on se créait beaucoup de travail pour faire de la mauvaise besogne.

La raison alléguée pour suivre cette méthode, c'est que, restant en javelles, les céréales achevent de murir ; or, elles le font tout aussi bien si on les met en gerbes, et les gerbes en moyettes, en croix où en petites meules.

Aussi, le système du javelage est il généralement abandonné depuis assez longtemps dans la plupart des contrées, du moins pour le blé ; et l'usage des moissonneuses-lieuses vient le supprimer complètement. Cependant il conserve ses partisans quand il s'agit de l'avoine, on entend encore dire que cette céréale ne se comporte pas absolument comme le blé, et même qu'elle peut que gagner à recevoir une bonne averse. Cette opinion provenait sans doute de ce qu'on avait l'habitude de moissonner l'avoine sur le vert, tandis que pour le blé on attendait la maturité complète ; aujourd'hui on convient qu'il y a avantage à couper sur le vert le blé aussi bien que l'avoine et à mettre l'avoine tout de suite en gerbes aussi bien que le blé.

Mais si le blé et l'avoine sont encore assez loin de la complète maturité, il sera bon de laisser les gerbes un jour ou deux sur le sol, et, au besoin, de les retourner une fois dans l'intervalle ; on fera encore mieux de les mettre en moyettes.

Dans le Nord et l'Ouest, de la France la méthode des moyettes est générale, parce que les pluies y sont trop fréquentes. Les gerbes dressées sur bas fond, appuyées les unes contre les autres, les épis en l'air et recouverts au besoin par d'autres qu'on a retournés en sens inverse les épis écartés, telle est la moyette. De cette manière la pluie glisse sur les gerbes sans y pénétrer, ou bien même si la pluie trempe l'intérieur des gerbes, l'air et la chaleur y circulent au moindre beau temps et ont vite séché paille et épis.

Le système des croix est presque aussi parfait que celui des moyettes, les gerbes supérieures préservent les épis de toutes les autres, et d'ailleurs l'air et la chaleur pénètrent facilement partout.

Dans les pays de grands vents, les orages viennent parfois démolir les croix ou les moyettes, aussi prend-on souvent le parti de mettre les céréales en petites meules rondes, coniques, aussitôt après le coupage ; ces meules ne comprennent guère que 150 à 200 gerbes, par conséquent, elles sont accessibles à l'air et à la chaleur dans toute leur masse. Ainsi, les céréales peuvent achever de mûrir et, d'autre part, elles se trouvent parfaitement à l'abri de la pluie ; il n'y a donc à craindre ni moisissure ni germe.

Quand viendra le moment du battage, on les transportera sur l'aire ou dans les granges.

Toutes les plantes cultivées, écrit M. d'Araules, ont besoin pendant le cours de leur végétation de façons culturales destinées à activer leur développement et à les fortifier. Les principales de ces opérations sont le sarclage, le hersage et le binage. Leur but essentiel à toutes les trois est la chasse aux mauvaises herbes qui vivent au détriment de la plante en culture et qui, très rustiques foisonnantes ont bientôt fait de l'étioler. Les mauvaises herbes sont particulièrement malfaisantes pour les céréales, dès le début à leur destruction, on ne parvient plus à s'en défendre, le champ est perdu. Vous aurez beau n'employer que des semences