Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1907)
Heft: 80

Artikel: Petite causerie domestique
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-256995

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: 15.07.2025

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

Il soupçonnait ce dont il n'avait que la conception vague : la discipline, la contrainte qui se dresseraient entre lui et la liberté de tout faire...

Il arracha sa main de celle du prêtre, prit son élan sans que le curé pût le retenir, s'élança à travers champs et fut dès lors inabordable.

Les années s'écoulèrent imprécises, amenant l'heure à laquelle l'homme dut obéir à la loi humaine après que l'enfant s'était dérobé à la loi divine.

En plus des lois, il y avait deux autres choses qu'ignorait Pierrou.

Son état civil et le gendarme. De l'un, il n'avait jamais eu cure ; de l'autre, il ne s'était pas mis dans le cas fâcheux d'en sentir la poigne !

Un beau matin, tandis qu'il bêchait un lopin de terre appartenant au père Brichard, un bon brave homme, pas regardant, qui mettait un gros morceau de lard sur le morceau de pain dont il payait les travaux exécutés pour lui, Pierrou fut tout surpris d'être accosté par deux superbes gendarmes sanglés dans leur tunique, chaussés de bottes vernies, venus, déclarèrent-ils, tout exprès pour lui parler !

Pierrou ne se serait jamais attendu à un pareil honneur !

Il apprit, de la bouche de ces représentants de l'autorité, qu'il était fils de Thomas-Ambroise Durand et d'Albertine Lafarge ; qu'il était né le 19 mars 1884 et qu'il devait se rendre à la mairie de la commune pour tirer au sort !...

Pierrou resta bouche bée, contemplant les gendarmes d'un regard qui montait jusqu'en haut du tricorne et redescendait jusqu'aux pointes de leurs bottes. Enfin il articula :

— En êtes-vous bien sûrs ?...

Les gendarmes affirmèrent.

— Non... repit Pierrou, personne ne m'a jamais dit cela !

Les gendarmes n'en voulurent pas démordre... Alors ce furent le tirage au sort, le Conseil de revision. Pierrou s'évada du milieu des bandes joyeuses ; il n'avait point de sous pour orner son chapeau de rubans ; d'ailleurs, il ne comprenait pas grand'chose à toute cette rumeur.

Au départ, on le fit monter en wagon, ahuri comme un animal qui n'a jamais quitté le pacage.

Il allait être soldat... il serait habillé très bien, comme les garçons qu'il voyait revenir, de temps à autre, en congé, au pays, et qui ne lui parlaient même pas ! Personne ne parlait à Pierrou, que ceux qui l'employaient, et pour lui dire : « Fais ceci ou cela. »

Tapi dans un coin du wagon, tandis que les autres conscrits riaient et fumaient sous l'œil bienveillant d'un sous-officier, un chic type qui attendait au lendemain pour ouvrir l'ère des répressions, Pierrou pensait qu'il était après tout un homme comme les autres, qu'il avait eu, lui aussi, un père et une mère ; les gendarmes en étaient sûrs, et maintenant il lui semblait en effet que les gendarmes avaient raison... Comme on se souvient d'un rêve que l'éveil efface à demi, il lui semblait revoir une maisonnette, toujours la même !... Lui, depuis, changeait toujours....

Les premiers jours d'instruction furent durs... très durs même. Il fallait ouvrir au concept des choses et à son application le cerveau trouble de Pierrou.

Celui-ci n'avait pas de velléités de révolte, mais le défilé, l'inspection de tant d'officiers l'ahurissaient ; d'ailleurs, il ne saisissait pas la nécessité de la discipline et de l'emploi régulier du temps.

Aller ici ou aller là... Commencer le travail à droite ou à gauche, jamais le père Bichard ni Mathurin Laignieux ne s'occupaient de cela. Ils disaient à Pierrou : « Travaille ! » et Pierrou travaillait. La fermière lui disait : « Mène paître les moutons ! » et il les menait à son gré. Qu'est ce que cela pouvait donc bien faire à ce sergent maigre et pâle que Pierrou fît remuer ses bras de telle ou telle manière, qu'il mit ce pied-ci devant l'autre pour se porter en avant. Il n'a jamais songé qu'un bras ou qu'une jambe fût plus fort que l'autre bras ou l'autre jambe !

La droite, la gauche ! cela lui est égal, à lui.

Le gros caporal très rouge s'en offusquait.

Le caporal très rouge et le sergent très maigre n'étaient pas féroces : la première punition de Pierrou lui vint d'un sommeil presque léthargique qui s'empara de lui à la classe de lecture, où, en sa qualité de totalement illettré, il occupa une des premières places...

Etre enfermé, cela, jamais ! Il ne le supporterait pas !....

Il le supporta !

Le premier élan de révolte s'éteignit sous la sensation de l'impossibilité de la lutte.

Il se dit qu'il avait été surpris et qu'une autre fois, se tenant sur ses gardes, il pourrait résister, mais dans la raison de ce primitif germa tout aussitôt l'idée sage que mieux valait encore éviter le châtiment.

Presque tout le monde savait lire et écrire !

(*A suivre.*)

Petite causerie domestique

L'insolation. — Conservation des aliments. — Soins de toilette. — Nettoyages divers.

En été surtout, par les chaleurs excessives que nous devons subir, l'insolation est un des graves accidents auxquels sont exposées les personnes qui vivent au grand air. Parmi celles-ci les cultivateurs, les moissonneurs qui séjournent dans les champs sous le soleil en subissent fréquemment les dangereuses atteintes, tantôt redoutables, tantôt bénignes. Il arrive, en effet, que l'insolation cause des troubles mortels, mais heureusement, ses effets se bornent généralement à des malaises plus ou moins sérieux et de courte durée.

Les symptômes sont de deux genres. Tantôt la personne atteinte ressent simplement un malaise : douleur de tête intense, soif vive, chaleur excessive et insupportable de la peau, faiblesse et pesanteur dans les membres. Le plus souvent la transpiration est supprimée avec accompagnement de diarrhée, de nausées, de vomissements et de délire. Parfois aussi le malade perd connaissance.

Dans l'autre cas, l'attaque est subite. Le sujet s'abat comme frappé, et c'est alors qu'au milieu d'accidents nerveux la mort peut survenir.

La première chose à faire sera de placer le malade dans un endroit très ombragé. On le débarrassera de tout vêtement susceptible de gêner sa respiration et on l'assoiera ou on le couchera mais la tête toujours haute. Desserrer le col, la ceinture. Ensuite, on appliquera des compresses froides, on fera respirer des sels et, si c'est possible, absorber un cordial. Enfin, si la syncope persiste, on pratique et les tractions de la langue comme pour un noyé, les élévations rythmées des bras et des épaules, on verse de l'eau bouillante au creux de l'estomac, on flagelle la face, et, si on en a le moyen, on injecte sous la peau, à l'aide d'une seringue de Pravaz, de l'éther sulfurique.

L'insolation menace surtout les gens faibles et, en cette saison de rudes travaux, beaucoup parmi les plus robustes sont, par suite de surmenage, de mauvaise hygiène ou de mauvaise alimentation, dans un fâcheux état d'affaiblissement.

Avant tout, il importe de se bien nourrir. Pas de nourriture fade, mais des mets relevés qui stimulent l'estomac paresseux. Le cerfeuil, l'ail, l'oignon, le thym améliorent les ragoûts et facilitent la digestion. User beaucoup de plantes potagères, carottes, chicorées, laitues, etc., qui, pendant les grandes chaleurs, ont la vertu de rafraîchir et d'entretenir les forces digestives. Ne pas abuser des fruits et s'abstenir absolument des fruits verts.

* * *

Que d'aliments perdus, pendant la saison estivale, par la négligence des ménagères ou des domestiques. La viande, le lait et le beurre subissent particulièrement les désastreux effets des grandes chaleurs. Pour conserver la viande de boucherie, on l'enveloppe dans un linge trempé dans une forte solution de borax, ou bien, si elle est trop fraîche, on l'entoure d'un morceau de mousseline, et on la pend à un crochet. On peut encore conserver la viande en l'enveloppant soigneusement dans un bon linge et en l'enterrant dans du poussier de charbon de bois. Si la viande cuite présente la moindre tache d'humidité il sera bon de la mettre en hachis.

Le lait et le beurre, plus encore que la viande, doivent être l'objet de soins spéciaux. Tous les matins, on fera bouillir le lait, afin de détruire tous les ferments.

Le beurre sera placé dans des pots de verre recouverts d'un linge propre et entourés de charbons.

Les légumes mis en cave ou dans n'importe quel endroit frais conservent très bien leur fraîcheur. Les mettre dans l'eau est un mauvais procédé.

Si l'on dispose d'une glacière, on y pourra mettre tous les aliments. Il sera bon de mettre dans le garde-manger, un plat contenant de la chaux vive ou du gros sel qui aura pour but d'absorber l'humidité de l'air et de conserver, par suite, la fraîcheur des aliments.

* * *

Voulez-vous quelques recettes pour blanchir et adoucir la peau, pour rendre les mains belles et souples ? Oui, car les soins donnés au ménage couvrent les mains de taches diverses. Mais sachez une fois pour toutes, chères lectrices, que, pour nettoyer vos mains, il suffit d'employer de la poudre d'amidon mouillée de glycérine. Ce mélange constitue à la fois un savon énergique et une pâte qui assouplit et blanchit l'épiderme.

Si vous avez une petite coupure ou écorchure, recouvrez la partie endommagée d'une petite couche de callodion, l'éther s'évapore, laissant un léger enduit transparent qui isole la plaie et active sa guérison.

Voilà, à mon avis, le meilleur des taffetas d'Angleterre possible.

Et puisque nous sommes au chapitre de nos coquetteries, voici la formule plusieurs fois demandée et maintes fois donnée d'une bonne eau de lavande ambrée pour la toilette:

Alcool 36 degrés, 1 litre ; essence de lavande, 30 grammes; eau de Cologne, 250 grammes; teinture d'ambre, 15 grammes.

Mêler et conserver dans un flacon.

Avant de terminer, je répondrai aux trois questions suivantes : Comment nettoie-t-on les vases émaillés ? Que doit-on employer pour noircir les cuirs de buvards, valises, etc. ? Enfin, quel procédé se servir pour détacher et remettre à neuf des étoffes de laine noire ?

Quant aux objets de cuir qui roussissent, malles, valises, sacs, serviettes, buvards, il suffit de faire tremper de vieilles ferrailles dans de la bière aigre. On enduit le cuir avec le liquide obtenu, on frotte ensuite au torchon de laine, pour qu'ils redeviennent du plus beau noir.

Voyons maintenant comment traiter les étoffes, tachées pour leur redonner, sinon l'apparence du neuf, du moins l'air net et propre.

Sachez donc, mes chères petites, qu'une décoction de feuilles de lierre enlève merveilleusement les taches sur toutes les étoffes. Pour l'obtenir, on verse sur de belles feuilles de lierre de l'eau bouillante et on laisse infuser vingt-quatre heures

Au bout de ce temps, on plonge les étoffes dans ce bain en les frottant avec les mains et on les savonne. Puis on rince à l'eau fraîche, on sèche à l'ombre et on repasse à l'envers, lorsque l'étoffe est encore humide.

Poignée d'histoires

Le chiffre treize.

Le *Gil Blas* a découvert une chose effroyable, à savoir qu'il y aura cette année deux « vendredi 13 », le treize septembre et le 13 décembre ; et notre confrère ajoute :

La crainte du chiffre 13 n'existe pas en France seulement ; les directeurs de l'hôpital de Binghampton, aux Etats-Unis, ont reconnu qu'il était nécessaire de supprimer la salle 13 dans cet établissement. Ils ont constaté que ce nombre fatidique exerçait un effet déplorable sur l'esprit des malades superstitieux. La peur augmentait leur infirmité mentale. C'est la première fois que les autorités d'un établissement public reconnaissent d'une manière officielle que le numéro 13 est un porte malheur.

En Italie, dans la plupart des grands hôtels, il n'y a plus de chambres portant le numéro 13 et cela par suite des craintes manifestées par de nombreux voyageurs.

La crainte du chiffre 13 sévit aussi en Allemagne, les gens des hautes classes, les politiciens y sont eux-mêmes sujets. Bismarck, le chancelier de fer, avait peur du chiffre 13 et n'entreprenait qu'à contrecœur une affaire le vendredi. Il gardait surtout le souvenir d'un vendredi qui, à Versailles, le 25 novembre 1870, lui valut toutes sortes de désagréments.

A Paris, certains propriétaires, dont les immeubles portant le numéro 13 se louaient difficilement, ont demandé et obtenu la permission de le remplacer par le chiffre *11 bis*.

Repas chinois.

Pendant l'Exposition de 1900, un restaurant chinois, établi sur les hauteurs du Trocadéro, offrait aux amateurs d'exotisme quelques sensations extrêmement orientales. En échange d'un prix élevé, mais cependant inférieur au prix du voyage par le chemin de fer transsibérien, les gourmets y pouvaient consommer du riz, du blé et des nids d'hirondelles. Ce menu, authentiquement chinois, ne donnait cependant qu'un très faible aperçu de la cuisine céleste. M. Paul d'Enjou, dans la *Revue Rose* nous apprend que cette cuisine, la plus vieille du monde, en est aussi la plus diverse et la plus riche. Une eau bouillie, légèrement salée et graissée, fait le fond commun de tous les potages ; mais la saveur en est variée à l'infini, car il y flotte tantôt des tortues, des poissons, du porc, tantôt des pousses ce bambou, des cocombres, des pois chiches, des tiges de choux montés en branches, des algues marines ; les soirs de gala, le bouillon balance des nids de salanganes. Parmi les hors-d'œuvre l'aileron de requin jouit d'une réputation qui est venue jusqu'en France, mais qui ne doit pas faire mépriser les cigales frites, les sauterelles braisées, les vinaigrettes d'araignées et de chenilles, les conserves de chrysalides et les salaisons de rats. Le ver palmiste est, par son prix, le caviar du Chinois. Ce gros ver blanc, à petite cornée, est pris au gîte sur le palmier ; on l'élève, on l'engraisse durant deux ou trois semaines, le nourrissant de mangues, ou d'ananas, ou de bananes, afin d'obtenir le ver mangue, le ver ananas ou le ver banane, dont chacun a ses partisans. La porc constitue pour la plus grande partie l'alimentation carnée. Cependant, il y a place, sur les tables chinoises, pour les filets de crocodile, pour le boa mariné, pour le loir, le paon, le cygne, l'aigle, le héron confits, pour la cervelle d'autruche et la trompe d'éléphant. Le poulet, méprisé, ne passe qu'à la faveur d'une présentation artistique, par exemple, dressé en forme d'éventail. On lui préfère le canard, surtout le canard tapé, qui « rivalise, dit-on, avec le chien et le chat ». Les grenouilles sont goûtées en hachis, les crapauds en pâtés. De très anciens livres de cuisine recommandent, pour les croûtes, un mélange de chair humaine et de chair canine ; cette recette a vieilli. Le poisson de terre, hivernant dans la boue des marais, offre au palais chinois une saveur plus forte que le vulgaire poisson sans cesse délayé par l'onde insipide des rivières. Et il diffère de Louis XIV en ce qu'il aime attendre.

Etat civil

DE

PORRENTRUY

Mois de juin 1907

Naissances.

Du 3. Roedel Charles Emile, fils de Emile, menuisier, de Porrentruy, et de Anna née Veraguth. — Du 3. Metzger Henri Paul Albert, fils de Henri, commis postal, de Möhlin, et de Cécile née Desbœufs. — Du 3. Eyen Odette Berthe, fille de Berthe, pierriste, de Blümplitz. — Du 5. Mulhaupt Elise Marie Justine, fille de Jean Georges, employé aux C. F. F. de Renan, et de Julia née Logos. — Du 6. Joly Claude Charles Alfred, fils de Victor, négociant en vins, de Maîche, et de Anna née Bloch.— Du 9. Bertschi Lucie Rosa, fille de Numa, horloger graveur, de Ennetbaden, et de Mathilde née Wyss. — Du 10. Wilhem Henri Léon Jean-Baptiste Nicolas, fils de Paul, horloger, de Courtedoux, et de Amélie née Zimmerlin. — Du 10. Rivier Cécile Azeline, fille de Théodore, pasteur, de Lausanne, Aubonne et Genève, et de Annie née Rose. — Du 12. Juillard, enfant mort-né de Albert, technicien, de Tramelan-dessous, et de Julia née Stauffer. — Du 16. Gigandet Julia Berthe, fille de Alfred, monteur de boîtes, de Rossemaison, et de Berthe Elisa née Corbat. — Du 17. Lods Marguerite Lina, fille de Emile, terrassier, de Seloncourt, et de Marianne Lina née von Allmen. Du 21. Moritz René Louis Joseph, fils de Henri, coiffeur, de Porrentruy, et de Elisa née Piquerez. — Du 23. Riba José Charles Manuel, fils de Cristobal, négociant, de Esplugacalva, province de Lerida, Espagne, et de Emma née Mutter. — Du 26. Chavanne Charles Léon Constant, fils de Albert, typographe, de Porrentruy, domicilié à Nyon, et de Alice née Rochat. — Du 30. Bouvrot Marie Louise, fille de Alphonse, boulanger, de Rebeuvelier, et de Lucie née Vauthier.

Mariages.

Du 3. Beauron Henri, comptable, de Bonfol, et Theurillat Marie, de St-Brais. — Du 15. Nicol Charles, horloger-remonteur, de Porrentruy, et Gilet Julie, ouvrière en chaussures, de Tavey, Haute-Saône, France. — Du 17. Chapuis Armand, horloger, de Vandoncourt, et Frossard Marie, pierriste, de Vendlincourt. — Du 17. Beuchat Auguste, horloger, de Undervelier, et Chapuis Ida, horlogère, de Vandoncourt. — Du 18. Theurillat Jules, fabricant d'horlogerie, de St-Brais, et Theubet Clotilde, de Fahy. — Du 19. Wolff Albert, jardinier, de Hartmannsweiler, et Charmillot Louise, de Rebévelier et de Vermes.

Décès.

Du 2. Voillat Lucie Marthe, fille de Jacques, de Damphreux, née en 1907. — Du 4. Sanglard Louise née Nicol, de Cornol, né en 1838. — Du 4. Tallat Julie née Corbat, colporteuse, de Vendlincourt, née en 1854. — Du 5. Merlin Jules, fabricant d'horlogerie, de Porrentruy, né en 1844. — Du 6. Cœudevez Théophile, cultivateur, de Courchavon, né en 1849. — Du 10. Bourquard Rosalie, de St-Ursanne, née en 1823. — Du 11. Bieri Elisa, domestique, de Schangnau, née en 1886. — Du 11. Segesser Rodolphe, ancien maréchal, de Aarwangen, né en 1837. — Du 12. Fontanez Anna, préparateuse en chaussures, de Trévillers, née en 1885. — Du 16. Beauron Raoul Ariste, horloger, de Bonfol, né en 1887. — Du 16. Crelier Marie Anne née Prongué, cultivatrice, de Bure, née en 1857. — Du 21. Fischer Marie, de Delle, née en 1872. — Du 30. Merlin Joséphine, née Pheulpin, de Porrentruy, née en 1849.

Passe-temps

Solutions du N° du 7 juillet 1907.

Devises : L'appendice.

Deux provinces de la Grèce : la Thessalie et la Béotie (l'athée sali et l'abbé aussi).

Les deux la même chose, parce Dominus vaut biscum (Dominus vobiscum).

Devises

Quelles sont les paires de bottes les plus musicales ?

Quel est le génie d'esprit qui convient mieux pour deviner un calembourg ?

Editeur-imprimeur : G. Moritz, gérant.