

Petite chronique domestique

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **2 (1907)**

Heft 94

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-257095>

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.

téressement et remplir au moins son cœur à défaut de sa bourse.

Et c'est pour atteindre ce but que le lendemain sans plus tarder, il alla trouver le vieux Flesselles et Antonine qu'il rencontra seule au logis du voisin et qui cousait, assise sur le seuil de la porte.

Il toussa un peu pour attirer son attention et elle leva la tête.

— Ah ! fit elle en rougissant tout à coup, c'est toi, Pascal ? Veux-tu entrer et te reposer ?

— Merci, répondit-il en tortillant les bords de son chapeau qu'il venait de retirer. Je voudrais te causer...

— Assieds-toi donc, reprit-elle en lui donnant une chaise et, si tu permets, je continuerai de coudre en t'écoutant, parce que, parlant bientôt, je suis pressée, tu comprends ?

— Tu pars..., tu pars..., reprit-il ; ça dépend !

— De quoi veux-tu que ça dépende, mon pauvre Pascal ? demanda-t-elle. Il n'y a plus rien à faire pour nous dans ce pays. Nous n'avons plus même un toit pour nous abriter.

— C'est-y un reproche que tu m'adresses ? demanda-t-il à son tour, avec un tremblement dans la voix.

— Mais non, répondit elle : je constate, voilà tout.

Il ne répliqua pas. Il se mordait les lèvres et paraissait très embarrassé, rougissant et pâissant tour à tour, prêt à parler et se taisant.

Elle le remarqua, craignit de l'avoir froissé en parlant de la maison et abandonnant son ouvrage, lui tendit la main dans un geste à la fois timide et confiant.

— Oh ! Tonine... s'écria-t-il.

Leurs yeux se rencontrèrent. Il y avait des larmes dans ceux du garçon et un sourire dans ceux de la jeune fille.

— Je... t'aime bien ! dit-il.

Ce fut au tour de Tonine de ne pas répondre. Se tenant toujours la main, ils restèrent muets tous deux, troublés et émus.

— Je n'apporte pas la poupée... reprit Pascal, pour rompre le silence qui devenait embarrassant. Thérèse n'a pas voulu la rendre.

— C'était son droit, répondit-elle.

— Oui, mais j'ai le mien aussi, pas vrai ? et...

Il n'acheva pas parce que le vieux Flesselles arrivait près d'eux.

— Bonjour, Pascal, dit-il. C'est gentil à toi de venir nous voir avant que nous partions.

— Vous vous trompez, répliqua-t-il, car, si vous voulez, vieux père, vous ne partirez pas. Non vraiment pour peu que vous teniez encore à habiter votre maison et à voir, de nouveau, pousser les fruits de votre clos.

— Mais tu n'y penses pas, petit, s'écria le bonhomme tandis qu'Antonine baissait les yeux sur son ouvrage et sentait battre plus fort son cœur, tu n'y penses pas ! Comment veux-tu ?...

— Oh c'est très simple, allez, vieux. Vous n'avez pour cela qu'à m'accorder... si elle y consent... votre... votre petite fille en mariage, voilà ! Je l'aime, vous savez !

— Par exemple ! par exemple ! bulbutia le père Flesselles interdit.

Antonine croisa ses mains fluettes et regarda Pascal avec une indicible expression de surprise et de reconnaissance.

— Je l'aime ! répéta-t-il, et il y a longtemps encore ! J'aurais dû le comprendre

le jour où elle a chanté là bas, en moissonnant, car de vrai, sa voix éveillait en moi une trop grande joie et un trop grand chagrin en même temps. Mais je suis une bête et je ne savais pas. Il a fallu qu'elle parle de partir... Enfin, voilà, je la veux pour femme. Me veux-tu pour mari, dis Tonine !

— C'est que tu la prends joliment à l'improviste, répliqua en souriant le vieux paysan.

— Vous avez raison, reprit Pascal. Alors j'attendrai. Mais sachez bien ceci tous deux, c'est que je ne veux pas, quoi qu'il arrive garder la maison. A quoi qu'elle me servirait ? Si Tonine ne veut pas de moi, j'ai dans l'idée que je me périrai.

— Eh là ! eh là mon fils, comme tu y vas ! répliqua le vieux.

— Si elle veut de moi, reprit-il, je serai l'homme le plus heureux de la terre. Mais qui sait ?... Elle me déteste peut-être et...

— Oh ! comment peut tu croire ? interrompit la jeune fille.

— Alors tu réfléchiras et... tu consentiras ? Donne-m'en au moins l'espoir, ma petite Tonine !

Elle leva sur lui ses clairs yeux bruns irradiés de joie et devant le grand-père, dont le visage s'illuminait aussi, approcha son front des lèvres de Pascal.

— Tu es bon, dit-elle, je te remercie et... je t'aime !

— C'est moi qui te remercie ! répliqua-t-il presque dévolement ; un trésor comme toi vaut dix fois ma richesse.

* * *

Pascal Jordain et Antonine Flesselles se marient, le mois prochain, et pour que, le jour des noces au moins, tout le monde au village ait sa part de pain, Pascal a remis au maire et au curé, deux sacs de grains de la dernière moisson, celle pendant laquelle la chanson d'Antonine avait mis tant d'émoi dans son cœur.

Jean BARANCY.

Petite chronique domestique

Moyen de conserver le gibier. — Les raisins au fruitier. — Le fromage et les microbes.

Voici le moment de faire connaître quelques procédés pratiques pour conserver le gibier. Sans le vider, on peut le placer dans des tonneaux remplis de blé, d'avoine ou d'orge. On mettra au fond une bonne couche de grains et on emplira les vides ; car il est indispensable que le gibier ne touche ni le fond, ni les parois du tonneau. Il faudra le couvrir d'une épaisseur d'au moins dix centimètres.

On peut aussi le conserver convenablement, en l'enveloppant soigneusement dans un linge imbibé d'un mélange d'acide pyroligneux et d'eau pure à parties égales.

Mais le charbon est à coup sûr, un des meilleurs moyens de conservation. Le procédé est fort simple, du reste. On lave soigneusement les plaies après que la bête a été vidée au moyen d'eau fortement salée, ou mieux encore de bonne eau-de-vie ; puis on introduit dans l'intérieur du ventre de petits morceaux de charbon. On entourera ensuite le gibier de plantes odoriférantes, telles que sauge, absinthe, menthe, serpolet, thym ou laurier, ou bien, à défaut, de fougères ou d'orties. Grâce à ces plan-

tes, la viande sera préservée de l'atteinte des grosses mouches qui pourraient y déposer leurs œufs.

* * *

Veulez-vous faire une provision d'oignons pour l'hiver ? Profitez d'un temps sec et beau et cueillez des oignons bien mûrs et bien sains. Mettez-les sécher, pendant quelques jours en plein air, si le temps le permet ou dans le cas contraire, en un lieu bien abrité. Si on le peut, il est parfait de les suspendre dans des filets. Indiquons enfin qu'un peu de fumée permet de les conserver plus longtemps encore. Si l'on veut en garder une grande provision, on peut les étendre sur des rayons ou des claies en ayant soin de les couvrir de paille ou de foin pendant les grands froids.

* * *

Une ménagère soigneuse a le juste souci de la propreté de sa cuisine. Nos lectrices nous sauront gré de leur indiquer un procédé employé dans le nord de la France et en Angleterre, pour donner un beau poli aux poêles et aux fourneaux ; il constitue une amélioration sur le simple emploi de la mine le plomb avec de l'eau. On forme une pâte composée de la manière suivante :

Mine de plomb.	400 gr.
Essence de térébentine	125 gr.
Eau pure	125 gr.
Sucre	25 gr.

Ce produit s'étend avec la brosse une première fois, pour en revêtir l'objet ; ensuite on passe une brosse sèche pour en obtenir le brillant qui est très beau.

* * *

Les raisins peuvent être conservés dans des caves fraîches, à la condition qu'elles soient exemptes d'humidité. Il faut que les sarments soient coupés sur la vigne, au moins à 12 centimètres au dessous de la première grappe et que la base inférieure soit placée dans un flacon rempli d'eau, contenant un morceau de charbon et une pincée de sel gris, qui entrave la corruption.

Ces flacons, garnis de sarments fructifères, sont déposés les uns à côté des autres dans le fruitier, où il convient alors de maintenir la température entre 4 et 5 degrés et l'hygromètre entre 68 et 72 degrés. On diminue l'humidité en faisant usage de chaux vive ou de chlorure de calcium. Si on s'aperçoit que la pourriture commence à pénétrer ou qu'une odeur de moisi se fait sentir, on brûle du soufre.

* * *

Un savant, M. Adametz, a fait, à l'Ecole de Laiterie de Sornthal, en Suisse, de curieuses et patientes recherches microscopiques sur la population microbienne de certains fromages délicieux. Voici ce qu'il a trouvé :

Un gramme d'*Emmenthal* frais contient de 90,000 à 140,000 microbes. Avec le temps, ce nombre augmente. Un fromage de soixante et onze jours de date renferme 800,000 bactéries par gramme.

Le fromage mou est encore plus... habité. Sa population est extrêmement dense. Au bout de vingt-cinq jours, il contient 1 million 200,000 microbes par gramme, et, après quarante cinq jours, 2 millions.

Encore ces chiffres ne s'appliquent-ils qu'à la partie interne du fromage. Près des bords, la population d'un gramme atteint de 3.600.000 à 5.600.000 habitants.

Si nous prenons la moyenne de ces nom-

bres, nous en arriverons à conclure qu'il y a presque autant d'êtres vivants dans 360 grammes d'un fromage de ce genre, qu'il y a d'êtres humains sur la terre.

D'ailleurs, ces constatations n'empêchent en rien le fromage d'être un aliment excellent, très nutritif et très digestible, y compris ses microbes, et peut-être même à cause de ses microbes.

Un Romain!

Ce matin-là, le père Flampart apporta un soin méticuleux à sa toilette et à celle du phare dont il était gardien, tout comme à la veille d'une inspection générale, lavant, brossant, astiquant, polissant...

Jamais les armatures de cuivre n'avaient brillé d'un tel éclat : jamais les grosses lentilles n'avaient jeté tant de feux ; jamais le vieux Mathurin n'avait été si soigneusement rasé !...

— Une vraie barbe de marié ! pensait-il en caressant ses joues hâlées, dont la peau brune, hérissée d'ordinaire de crins durs et piquants comme une pelote d'aiguilles, était douce comme un velours.

Le père Flampart allait-il donc convoler en secondes noces, à plus de soixante ans, et comptait-il introduire subrepticement une nouvelle épouse dans le logis, aussi haut que peu large, à lui généreusement octroyé par l'Etat ?

Non, aussi esclave de sa consigne que fidèle au souvenir de sa chère défunte, dont le portrait, dans un cadre de coquillages, était accroché au-dessus de son étroite couchette, le vieux loup de mer ne songeait à rien de pareil ; et, ses préparatifs terminés, ce fut sans le moindre remords qu'il vint se planter devant l'image de feu Mme Flampart, lui demandant naïvement, comme si elle pouvait répondre :

— Hein ! la mère, es-tu contente ?

Contente ! Oh ! oui, elle était contente !

Et ses bons yeux, qui avaient tant pleuré, semblaient maintenant sourire.

Pensez donc ! sept ans sans revoir son Pierrot si aimé, si choyé, si gâté !

— Trop même ! bougonnait parfois le père, qui n'avait que ce mot à la bouche : « La discipline ! »

Pierrot ayant fort mauvaise tête, les choses se gâtèrent tant et si bien que, un beau jour, le père se rendit au bureau de la Marine et l'embarqua, sans tambour ni trompette, sur l'*Epervier*, aviso en partance.

Il y avait sept ans de cela ! Sept longues années pour les deux vieux époux, dont la pauvre Mme Flampart n'avait pas eu la patience d'attendre la fin...

Aujourd'hui, Pierrot était devenu sage, et il allait revenir, les galons de quartier-maître sur la manche, la croix sur la poitrine.

— Tu avais raison, la mère : mauvaise tête, mais bon cœur, tout comme ton pauvre Flampart.

« Mais enfin ! tu sais, la vieille, c'est un peu ta faute, ce qui est arrivé ; t'as beau dire ! Si tu ne lui avais pas tant laissé la bride sur le cou, à ton Pierrot, tandis que j'étais ici... ou ailleurs... »

— Ailleurs surtout, semble répondre le sourire indulgent et un peu moqueur de dame Flampart.

« Vois-tu, mon vieux, si tu n'avais pas pris si souvent le chemin du cabaret, le petit n'aurait pas oublié celui de la maison. »

Flampart entend ces paroles aussi dis-

tingement que si sa défunte venait de les prononcer, et baisse la tête sous le reproche : ce qui ne l'empêche pas d'invoquer la discipline. Comme le lui a dit une fois un commis-voyageur, à qui il narrait ses chagrins entre deux bouteilles :

— Vous êtes un Romain, monsieur Flampart !

Et, sans savoir au juste ce que cela signifiait, le vieux Mathurin s'en était montré tout fier.

Cependant, à cette heure, il ne rappelait qu'imparfaitement Brutus...

...Encore deux heures...

Les yeux fixés sur le cadran, il espère son fils (*espérer*, sur les côtes, signifie attendre) ; il se languit à regarder tourner les aiguilles lentement, si lentement que la tentation lui vient de les pousser du doigt.

Et il va, vient, se promène non de long en large, mais de bas en haut, comme un écureuil en cage.

Enfin, n'y tenant plus, il se jette sur sa couchette, prend un vieux journal, cherche les nouvelles maritimes et commence à lire :

« Une épouvantable catastrophe vient de désoler le port de Toulon... »

(A suivre.)

Etat civil

DE

PORRENTRU Y

Mois de septembre 1907

Naissances.

Du 1. Travaglini Edigio Virgilio Marius, fils de Joseph, étameur, de Polla, Novare (Italie), et de Henriette née Lungi. — Du 3. Frese Emilia Ernestine Rosalie, fille de Ferdinand, menuisier, de Caserta (Italie), et de Irène née Bernasconi. — Du 10. Stouder Andrée Marie Louise, fille de Paul, loueur de chevaux et voitures, de Courtedoux, et de Marie née Varrin. — Du 11. Héche Ernest Léon, fils de Ernest, manœuvre, de Cornol, et de Alvin née Guenin. — Du 12. Doyon Paul Henri Célestin, fils de Lucien, cordonnier, de Vendincourt, et de Irma Flora née Doyon. — Du 16. Tschäppât Martha, fille de Edouard, technicien, de Boujean, et de Elisabeth née Steiner. — Du 16. Fridelance Jeanne Louise, fille de Edgar, typographe, de Charmoille, et de Louise née Froidevaux. — Du 17. Vermot Georges Emile, fils de Georges Paul, directeur d'usine, de Cerneux-Péquignot, et de Cécile née Eschmann. — Du 18. Froidevaux Sylvain Stanislas, fils de Stanislas, fabricant d'horlogerie, de Muriaux, et de Hélène née Richter. — Du 26. Jobin Joseph Adolphe, fils de Ariste, cordonnier, des Bois, et de Adèle née Billieux. — Du 27. Beuchat Lucie Marie Adèle, fille de Joseph, horloger, de Undervelier, et de Aline née Champion. — Du 29. Boillat Fernand Félicien, fils de Ali, fabricant d'horlogerie, de la Chaux des Breuleux, et de Marie Hélène née Jeandupeux. — Du 30. Frossard Georges Lucien, fils de Xavier, monteur de boîtes, de Ocourt et de Marie née Nicol.

Mariages.

Du 2. Siegrist Fernand, employé aux C. F. F., de Menziken, et Dubois Lucia, couturière, des Enfers. — Du 20. Briemann Xavier, boulanger de Porrentruy, et Létondal Marie, de Croix, terroir de Belfort. — Du 24. Lachat Albin, ingénieur, de Laupersdorf, et Kling Valérie, de Barr, cercle de Schlettstadt, Alsace-Lorraine. — Du 24. Kling Edouard, peintre en bâtiments, de Barr, cercle de Schlettstadt, Alsace-Lorraine, et Lachat Lina, de Laupersdorf.

Décès.

Du 12. Anklin Joseph, inspecteur des forêts, de Liesberg et de Porrentruy, né en 1846. — Du 13. Voirol François, hôtelier, des Genevez, né en 1864. — Du 18. Bonvallat Jeanne Maria, fille de Joseph, de Miécourt, née en 1907. — Du 19. Parr Georges William, fils de William Georges, de New-Eltham, comté de Kent (Angleterre), né en 1907. — Du 22. Monnat Clément, journalier, de Saignelégier, né en 1832. — Du 23. Meyer François, de Asuel, né en 1844. — Du 28. Frossard Eugène, apprenti-sellier, de Ocourt, né en 1886. — Du 30. Bourrut Gustave, horloger, de Grandfontaine, né en 1866. — Du 30. Maître Berthe, fille de Eugène, de Courtedoux, née en 1897.

LETTRE PATOISE

Dà lai Côte de mau.

In djuene hanne de M. était embétay de demoray peté ditant que tos ces de son aidge se dévelopin po bayie des bons soudais. Ses caimerades l'aipelint le *tambour*. Sai tainte que l'aivait adoptay iy dié in djo : Sais-te poquoi te demores dinche peté, ai peu que ces de ton aidge crâchant dinche bin ? I veux te le dire. An crat pu lai neu que de djo. Toi tiaint t'és à ié, te te rôles en in gueurméché, comme in heurson, te te coutches en tchin de fasil. Ai fâ t'étendre taint que te poré, te veux vois dain quéque temps comme te veux veni long.

Lai neu aiprés, po ne pu être in dondgie de se recoutchie comme in djuene tchait. le peté tambour s'était pendu doues gross pieres és piee. I ne sais pe s'ai l'é continuay, ni s'ai l'a veni gros. I ne l'ai pu revu

Stu que n'ape de bos.

Passe-temps

Solutions du N° du 13 octobre 1907.

Devises : Une pendule marque les heures, tandis qu'une personne aimable les fait oublier.

C'est un point.

C'est la ville de Laon (l'an).

Charades grammaticales

Mon premier est une particule qui se me à la place de la préposition, *pour*. Mon second est un adj. indéfini qui indique la ressemblance. Mon tout indique un endroit consacré à la prière ?

Mon premier est un adv. dont les différentes significations indiquent l'infériorité. Mon second est un adj. poss. masculin sing. Mon tout est un instrument de musique ?

Editeur-imprimeur G. MORITZ, gérant.