

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** 2 (1899)  
**Heft:** 80

**Artikel:** Le coins du cœur  
**Autor:** Xanrof, Léon  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-248937>

### 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:** 24.02.2026

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

ment de la perte de sa couronne ; il était entouré d'une balustrade.

Nous y avons eu séjour. J'y ai visité la pépinière sur une colline à côté de la salle de spectacle, peuplée de toutes espèces d'arbustes de différents climats, j'ai aussi parcouru en partie le faubourg St-Nicolas peuplé d'artisans en tous genres. L'on y voit de beaux édifices.

Vézelise, lieu d'étape où nous fûmes de bonne heure posséder un hôpital ; y étant allés, j'y vis un ouvrier d'artillerie qui venait de subir l'opération de l'extraction d'un œil de son orbite, par suite d'explosion d'une étincelle en forgeant.

C'est de cette bourgade que nous délibérâmes, mon frère et moi, d'aller voir M. le capitaine commandant le détachement, à l'effet d'en solliciter un congé limité pour visiter nos parents vu qu'on était à proximité du pays. Mais M. Gérard venait de partir en avant. Alors, en vrai déterminé mon frère me dit : « Eh bien ! puisqu'il en est ainsi d'une permission, nous la prendrons sous la semelle de nos souliers, François, veux-tu me suivre ? — Pourquoi pas, » répondis-je.

Au même instant nous partons. Vers quatre heures nous étions à Remiremont ; on voit à droite un grand bâtiment qui était autrefois la célèbre abbaye de chanoinesses de la Lorraine. Nous poussâmes jusqu'à Epinal chef-lieu des Vosges où nous couchâmes.

Au cabaret dans une rue reculée, on nous prévint que le passage par la montagne était très dangereux ; que les loups attaquaient les voyageurs ; cet avis salutaire ne nous empêcha pas de tenir l'aventure : nous avions nos sabres pour nous en servir au besoin. La cime où nous partîmes était encore couverte de neige, de sorte qu'elle nous cachait le chemin ; on ne voyait aucun trace ; en marchant d'un pas ferme nous eûmes bientôt franchi l'espace sans le moindre obstacle ni fâcheuse rencontre.

Arrivés à St-Maurice au centre de la montagne, nous nous arrêtâmes pour respirer et nous rafraîchir ; les gens nous demandaient bonnement des nouvelles de leur fils ; Béat avait une répartie toute prête dont ils étaient si contents et satisfaits, qu'en mettant la main à la poche, l'écot se trouvait payé ; cette aubaine nous épargnait des frais de bouche indispensables, car nous ne possédions qu'une pièce de deux francs à déboursier.

Dans la soirée, nous atteignons Giromagny, grand village aux pieds du Ballon, qui sépare le département des Vosges de celui du Haut-

Le soir de cette même journée, une mesure, solee, tout en ruines et perdue dans les profondeurs du Bocage, recueillait les chefs vendéens assemblés en conseil.

Tous écoutaient, silencieux, attentifs, la parole vibrante de M. de Lescure. Brièvement, nettement, il exposait la situation. Sans aucun découragement, mais avec la force de la conviction et de l'autorité, il conseillait la retraite, une retraite momentanée. Il fallait « s'égailler » pour aller se rallier sur un point éloigné, y rassembler de nouvelles forces, afin de reprendre l'offensive. Les généraux de la République avaient reçu pour mission de pacifier la Vendée en anéantissant les troupes royalistes, en laissant derrière eux les ruines et l'incendie ; mais, malgré leur réputation d'habileté et de bravoure, malgré les forces considérables dont ils disposaient, ils rencontraient, encore une résistance acharnée en se retrouvant en face des défenseurs de la religion, de la royauté, résolus à mourir pour ces deux nobles causes. Aujourd'hui, vaincus, écrasés par le nombre, mal armés, sans poudre et sans munitions, il leur fallait battre en retraite sans perdre un instant.

(La suite prochainement).

Rhin. Le bonheur nous en veut encore ; l'auberge était tenue par une personne d'ancienne connaissance qui de suite nous reconnaît : c'était l'une des filles Souvestre commissaire des guerres père de 33 enfants. Je laisse mon frère ravi de cette heureuse rencontre pour lui et je gagnai le lit dont j'avais grand besoin.

Le lendemain nous étions au faubourg de Belfort dans une petite guinguette, à prendre le petit verre avec un compatriote Munch, Louis mon co-partageant du tirage de la conscription, resté au dépôt du 63<sup>e</sup>. Voyant des gendarmes rôder autour de nous, on s'esquiva par prudence, ne se souciant pas d'avoir à nous expliquer sur un sujet que d'ailleurs ils n'auraient pas approuvé d'après la consigne.

Etant sur la route à Courtemanche, nous rencontrâmes les conscrits de la classe de 1811 montés sur un char à échelles. Nous voyant passer, ils s'arrêtèrent spontanément, et après s'être embrassés, ils nous céderont leur place, voulant cheminer à pied. Nous profitâmes de cette offre généreuse avec un vif empressement.

Arrivés devant Bellevue, en face de notre ville natale, jetant nos regards sur les champs labourés, nous y aperçûmes d'abord au milieu, notre ancien professeur M. Denier. De suite nous courûmes à lui ; il nous reçut avec son affabilité ordinaire, et nous invita à déjeuner le jour suivant. Enfin, nous voilà à Porrentruy.

Nous entrâmes sous le toit paternel dans l'après midi sur les trois heures, à l'improviste.

C'est au sein d'une famille semblable à la nôtre qu'il convient de se reporter, pour comprendre l'ivresse de joie dont tous les coeurs étaient épris. Tous les voisins, voisines, amis et connaissances remplissaient à l'envi la maison paternelle.

Jé demandai de suite un bain de pieds pour me délasser, étant venus à marches forcées ; tous nos moments étaient pris. Notre première visite appartenait de droit à M. l'abbé Denier qui nous attendait, ayant fait préparer une hure de sanglier au vin de Chablis.

Nous nous rendimes ensuite chez M. le général Delmas qui nous fit bon accueil. Il nous récréa bien en nous conduisant dans son cabinet pour nous montrer les armes d'honneur décernées par Bonaparte premier consul, au nom du gouvernement, et qu'il n'avait jamais voulu échanger, des sabres, des pistolets d'arçon enrichis de pierres précieuses, chef-d'œuvres de l'art, sortis de la fabrique de Versailles.

(A suivre.)

## Les coins du cœur

Une amusante saynète extraite du dernier volume de Léon Xanrot, sous le titre *Distinguons* :

LE PAPA, administrant au jeune Popaul, lequel piaille comme toute une portée de petits chiens, une magistrale collection de gifles. — Tiens ! Tiens ! Eh Tiens ! Ça t'apprendra à mentir ! Vaurien, mal élevé, sans cœur ! Dis que tu ne le feras plus !

POPAUL, pleurnichant avec des glouglous de carafe qui se vide. — Non... on... on, pa... a... pa !

LE PAPA, d'un ton pénétré. — Tu ne sais donc pas, petit malheureux, que le mensonge, c'est ce qu'il y a de plus laid, de plus méprisable, de plus odieux, de plus... enfin, personne ne peut souffrir les menteurs (*péremptoires*) et les gens qui mentent meurent tous sur l'échafaud... Veux-tu mourir sur l'échafaud ?

POPAUL, épouvanlé. — Oh ! non, p'pa !

LE PAPA. — Alors, tu jures de ne plus me dire des mensonges ? Jamais ?

POPAUL. — Oui, p'pa.

LE PAPA, calmé. — Voyons, maintenant, je vais te faire faire ta dictée. (Après un coup d'œil au texte.) Ah ! ah ! C'est de l'histoire de France... Voyons, y es-tu ?

POPAUL étoffe les derniers reniflements qui trahissent son émotion et fait ses préparatifs, tout en songeant à l'affreux châtiment réservé aux menteurs. — Je y es, papa !

LE PAPA, dictant. — « François I<sup>r</sup>, sachant que son chancelier Duprat, cardinal et légat du pape, lequel avait commis de grandes diabolisations à son préjudice, visait le trône pontifical, lui annonça, un jour, que le Saint-Père venait de mourir... »

LA BONNE, entrant. — Monsieur, c'est M. et Mme Quiraze qui demandent monsieur...

LE PAPA, se méfiant. — Hein ? Le ménage Quiraze ? Ils vont me faire perdre une heure... Dites que je viens de sortir, — et que je ne rentrerai que ce soir... très tard !

Popaul lève la tête et regarde avec un étonnement profond, son papa, puis la bonne, qui ne manifeste aucune horreur pour le travestissement complet dont on la charge d'habiller la vérité.

LA BONNE. — Et s'ils demandent à voir madame ?

LE PAPA. — Heu !... Vous direz que madame regrette beaucoup, mais qu'elle a une migraine atroce, et qu'elle ne peut recevoir... Allez !

La bonne sort de la pièce, et les yeux de Popaul de leurs orbites.

LE PAPA. — Voyons, où en étais-je ? (Frappé de l'ahurissement de son rejeton.) Qu'est-ce que tu as à me regarder comme ça ? On dirait que tu as emprunté des yeux à une grenouille !

POPAUL, timidement. — Mais, papa, c'est que tu fais dire que tu y es pas et que maman a la migraine ; et puis, c'est pas vrai.

LE PAPA. — Evidemment, ça n'est pas vrai...

POPAUL, plus timidement encore. — Alors c'est un mensonge ?

LE PAPA, haussant les épaules. — Mais non, espèce de petit serin ; c'est pour ne pas dire aux Quiraze que nous ne voulons pas les recevoir parce qu'ils sont assommants... Tu comprends ? c'est du savoir-vivre !

POPAUL, frappé de la distinction. — Ah ! c'est du savoir vivre ! Ah ! bien ! (Il se remet en devoir d'écrire.)

LE PAPA, dictant. — ... « lui annonça, un jour, que le Saint-Père venait de mourir. Aussitôt, le cardinal supplia le roi de l'aider à se faire nommer au trône de Rome, faisant valoir qu'il était entièrement dévoué au roi de France. — Vous avez raison, dit François I<sup>r</sup>, mais, pour assurer votre élection, il faudrait de grosses sommes d'argent, et vous savez que je ne suis guère en fonds. Aussitôt le cardinal fit porter chez le roi deux grandes tonnes pleines d'or. Ce n'est que quelque temps après qu'il apprit que le pape se portait admirablement. Il comprit alors qu'il avait été joué par le monarque, qui n'était pas seulement un brave soldat, mais aussi un diplomate des plus fins. »

POPAUL, perplexe. — Un... quoi ?

LE PAPA, répétant. — Un diplomate... Tu ne sais pas ce que c'est qu'un diplomate ?... (Expliquant.) Un homme qui fait de la diplomatie !...

POPAUL, rêveur. — Alors, ce qu'il faisait là, François I<sup>r</sup>, c'est de la diplomatie ?...

LE PAPA. — Evidemment !...

POPAUL, après un instant de réflexion. — Dis donc, papa, est-ce qu'il n'est pas mort sur l'échafaud, François I<sup>r</sup> ?

LE PAPA, indigné. — Espèce de petit âne, tu confonds avec Louis XVI !

**POPAUL.** — Est-ce que ?...

**LE PAPA, impatienté.** — Ah ! tu m'ennuies... Va apprendre ta fable, maintenant... Moi, il faut que je lise mon journal.

Popaul, docile, mais intrigué, va apprendre sa fable. Dix minutes s'écoulent.

**LE PAPA, montrant le journal à sa femme qui entre.** — Ah ! dis donc ? Tu sais, l'assassin de la rue d'Enfer, il a fait des aveux !

**LA MAMAN, très intéressée.** — Vraiment ? Oh ! raconte-moi vite.

Popaul relève la tête et écoute.

**LE PAPA.** — Tu sais que depuis qu'on l'a fait arrêté, il y a trois mois, on n'avait pas pu en tirer un mot. Ni de sa femme non plus. Alors, hier, le juge d'instruction a voulu en finir... Dès qu'on a amené l'assassin dans son cabinet, il lui a crié : « Eh bien ! ça y est ; nous n'avons plus besoin de vos aveux : votre femme a tout dit ; vous êtes le seul coupable ! »

**LA MAMAN, suspendue à ses lèvres.** — Et alors ?

**LE PAPA.** — Alors, l'autre imbécile s'est écrié : « C'est pas vrai ! Je suis pas le seul ! Elle m'a aidé ! » Et il a tout raconté... Tiens, lis !... (*Il lui passe le journal.*)

**LA MAMAN, emballée.** — Oh ! ça c'est rudement bien joué ! (*Elle dévore les détails de l'affaire.*)

**LE PAPA, s'habillant pour sortir.** — Ah ! c'est une belle instruction ! Le juge a bien mené ça ! D'ailleurs, tu verras à la fin de l'article... On va lui donner la Légion d'honneur.

**POPAUL, qui se gratte la tête, inquiet.** — A qui ?

**LE PAPA.** — Eh bien ! au juge, parbleu !

**POPAUL.** — Ah !... Mais la femme de l'assassin, elle lui avait rien dit du tout ?

**LE PAPA.** — Naturellement non ! Sans ça, il n'aurait pas de mérite !

**POPAUL.** — Ah !... Alors, on ne va pas l'enoyer à l'échafaud, le juge ?

**LE PAPA, rectifiant.** — Tu veux dire l'assassin ? Sûrement si !

**POPAUL, tombant de son haut et même de plus que ça.** — Mais le juge, on lui fera rien ?

**LE PAPA, énervé.** — Tu es agacant... puisqu'on te dit qu'on le décorte !... C'est bien le moins qu'on puisse faire, d'ailleurs, après le service qu'il a rendu à la société et à la justice !...

Il embrasse sa femme, Popaul, et part à ses affaires.

**POPAUL, éclairé et essayant de se graver dans la tête les paroles de son père.** — Ah ! bon ! ça c'est un service à la société et à la justice... Ça c'est un service à la...

**LA MAMAN.** — Qu'est-ce que tu fais, Paul ? Va donc apprendre ta fable !

**POPAUL.** — Oui m'man !... (*Tandis que sa mère se replonge, palpante, dans les détails horribles des aveux de l'assassin de la rue d'Enfer, il reprend son La Fontaine, le travaille à demi-voir, distrait, pourtant, par une préoccupation constante.*) Le Loup et le petit Agneau :

Un agneau se désaltérat  
Dans le courant d'une onde pure...

(*S'interrompant brusquement.*) Dis donc, m'man, comment que ça se fait que les bêtes elles parlent plus comme dans mon livre ?

**LA MAMAN, s'arrachant péniblement à son journal.** — Hein ?... Mais elles n'ont jamais parlé, petit soi... Dans ton livre, ce sont des fables...

**POPAUL, perplexe.** — Des fables ? (*Poussant prudemment son enquête.*) Alors, les fables, c'est pas vrai ?

**LA MAMAN.** — Bien sûr que non !

**POPAUL.** — Et pourquoi qu'il n'est pas vrai ? C'est-il à cause du « savoir-vivre », dis ?

**LA MAMAN, étonnée.** — Du savoir-vivre ? Qu'est-ce que tu me racontes ?

**POPAUL.** —... ou de la... (prononçant avec difficulté)... « di plo-ma-tie » ?

**LA MAMAN.** — Je ne sais pas ce que tu veux dire !

**POPAUL, imperturbable.** — C'est-il parce que « ça rend service à la justice et à la société » ?

**LA MAMAN, haussant les épaules.** — Tu racontes des bêtises : les fables, ça n'est pas vrai, parce que ce sont des histoires qui ne sont jamais arrivées...

**POPAUL, triomphant.** — Des mensonges, quoi ?

**LA MAMAN, se replongeant dans les areux de l'assassin.** — Si tu veux !

**POPAUL, fermant son livre.** — Plus souvent, alors, que je vais apprendre un mensonge, et le réciter à papa... pour qu'il me flanque encore une tournée !

Et il s'en va jouer, confiant, peut-être à tort, dans les conclusions de la logique.

Léon XANROF.

## Sainte Enfance

Ce nom-là est connu, aussi de nos lecteurs. Et nos chères lectrices apprennent dès le jeune âge ce qu'est la Sainte Enfance à leurs chers bébés.

Mais quand ces mines d'esprit qui s'appellent les journaux anticlériaux parlent de l'œuvre de la Sainte-Enfance, c'est pour faire des gorges chaudes. Ah ! bien oui, nous ne sommes pas assez naïfs pour croire tout ce que les curés racontent sur les cruautés des Chinois ! Ces pauvres Chinois ont bon dos !

Aujourd'hui, c'est la *Lanterne* organe assez radical cependant, elle-même qui dénonce ces cruautés et qui, après les avoir décrises, conclut ainsi :

« On a vraiment peine à croire que de pareils faits puissent s'accomplir à notre époque, « fut-ce même chez les Chinois. Il importe, pour l'honneur de l'humanité tout entière, qu'ils cessent au plus vite et ne se renouvellent plus. »

Eh bien ! mais n'est-ce pas ce dont s'occupe précisément l'œuvre de la Sainte-Enfance ?

On voit si les curés, ici encore, ont tort ou raison.

## Poignée de recettes

**Vérification du café.** — On achète beaucoup, à présent, du café en poudre, ce qui n'est pas très prudent, souvent, quoique ce soit très pratique. Car souvent le café chez l'épicier est mélangé de chicorée. Pour vous en assurer, vous prenez un verre d'eau et vous répandez à sa surface le café à vérifier. S'il est pur, il surnage. S'il est mêlé de chicorée, celle-ci, plus spongieuse, absorbe l'eau, et devenue plus pesante, tombe au fond du verre.

\* \* \*

**Conservation des œufs.** — Quand on s'est procuré des œufs bien frais, on peut les conserver de la manière suivante. On place les

œufs dans des vases de grès, debout, le petit bout tourné en bas, et on les dispose ainsi par couches successives jusqu'à ce qu'on ait rempli le vase. On comble les vides restés entre les œufs avec un lait de chaux composé de 6 à 8 grammes de chaux éteinte pour un litre d'eau. On met ensuite les vases en un lieu frais, à la cave par exemple, et on évite de les remuer. Six mois après, les œufs sont aussi frais qu'au premier jour.

\* \* \*

**Moyen de rendre le ciment inattaquable aux acides.** — Voici une formule que l'on nous indique comme bonne pour résoudre le difficile problème de rendre le ciment inattaquable à l'action des acides : on prépare un bain spécial, en mélangeant intimement de l'amianté pure en poudre impalpable, avec une solution épaisse de silicate de soude industriel, le moins alcalin possible. On triture l'amianté avec une petite quantité de silicate, de manière à obtenir une pâte, laquelle est ensuite diluée dans une nouvelle quantité de silicate dissous. On obtient un produit qui, appliqué au pinceau en deux ou trois couches protège les surfaces du ciment contre tout liquide ou vapeur acide. Avec ce bain, on peut aussi préparer un mortier qui sert à joindre les briques en grès verni ; les murs et cloisons ainsi obtenus sont, paraît-il, inattaquables aux acides les plus concentrés.

\* \* \*

**Poudre pour parfumer le linge.** — En voici une d'un parfum fort agréable :

Iris de Florence.	750	grammes.
Bois de rose	185	"
Calamus	250	"
Santal citrin	125	"
Benjoin	455	"
Clous de girofle	45	"
Cannelle	31	"

Réduire le tout en poudre et saupoudrer de coton cardé avec cette poudre ; on en fera de petits sachets que l'on distribuera dans le linge.

\* \* \*

Maintenant quelques recettes ménagères.

**Omelette soufflée légère.** — Cassez 4 œufs frais en mettant les jaunes dans un vase et les blancs dans un autre. Méllez les jaunes avec une prise de sel et une grande cuillerée à soupe de sucre pilé. Parfumez soit avec de l'écorce de citron hachée, soit avec de la vanille en poudre, méllez et tournez bien soigneusement les jaunes. Fouettez en neige ferme les blancs, méllez-les promptement aux jaunes. Versez le tout dans un plat mince allant au feu et enduit de beurre bien frais. Mettez au four chaud dix minutes. Servez bien vite après avoir saupoudré l'omelette de sucre vanillé. Cet entremets est très léger quand il est bien préparé.

\* \* \*

**Beefsteack pour vieillard malade.** — Râpez finement avec la lame d'un couteau la chair rouge et fraîche d'une tranche de filet de bœuf, ajoutez une pincée de sel fin. Mettez dans la poêle un morceau de beurre frais ; quand il est chaud, sans noircir, mettez dedans la viande râpée et ramassée sous forme de tranche. Laissez-la cuire et prendre couleur pendant 10 minutes, retournez-la et après 3 à 6 minutes retirez-la sur un plat chauffé d'avance. Dégraissez le jus, ajoutez-y un peu de jus de citron et versez-le sur le beefsteack. Cette préparation rend