

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1907)
Heft: 65

Artikel: Les œufs de Pâques de Gertrude
Autor: Nello, Jean
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-256885>

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: 12.01.2026

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

priées à cet endroit. C'était moi qui détonnais avec le Sahara.

J'étais en train de penser cela et regardais avec mépris mon costume complet, quand un son doux et distinct se fit soudainement entendre derrière une colline à ma gauche. C'était exactement comme le rythme monotone d'un tam-tam. Le silence qui l'avait précédé avait été intense ; et au milieu des ténèbres qui, à chaque instant, s'épaissaient, ce bruit lugubre que je m'imaginai produit par quelque musicien indigène caché, me causait une impression sinistre.

Je mis instinctivement ma main sur mon revolver, et, au même instant je vis le Spahi se tourner brusquement dans la direction du bruit, portant sa main à son oreille.

Le roulement bas de l'instrument battu d'une manière rythmée devint de plus en plus fort ; il s'approchait évidemment de nous. Le musicien devait gravir, je pense, le côté le plus éloigné de la colline.

Je m'étais tourné pour être en face de lui ; et, à chaque instant, je m'attendais à voir apparaître sur le sommet de la colline quelque silhouette fantastique qui se dessineraient sur le triste ciel. Mais rien n'apparut. Néanmoins le bruit augmenta jusqu'à ce qu'il fut devenu un grondement terrible qui s'approcha jusqu'à être sur nous.

Il me semblait qu'un tambour fantôme nous entourait farfouillant, nous prenant dans un filet de bruit horrible et vicieux. Je jetai un regard d'interrogation à mes deux compagnons. Le Spahi ne tenait plus sa main à son oreille. Il était droit, comme s'il avait été à la parade à Biékra. Sa figure était tendue et avait une expression de fatalité. L'assassin au contraire souriait. Je me souviens de l'éclat de ses dents blanches. Pourquoi souriait-il ?

Pendant que je me posais cette question, le bruit du tam-tam devint graduellement plus faible, comme si le musicien s'éloignait rapidement de nous vers Sidi-Massarli.

Aucun de nous ne prononça une parole, tant que le bruit du tam-tam fut perceptible ; puis, comme le silence se faisait, je parlai.

— Qui est ce donc ?

— Monsieur... ce n'est personne.

— Qoi alors ?

— Monsieur, c'est le tambour du désert. La mort viendra à Sidi-Massarli, cette nuit.

Je me sentis frissonner. Le Spahi parlait avec tant de conviction. L'assassin souriait toujours, et je remarquai que son air de fatigue l'avait quitté. Il se tenait dans une attitude alerte, et la sueur avait séché sur son front.

— Le tambour du désert ? répétais-je.

— Monsieur n'en a jamais entendu parler ?

— Si... On m'a bien conté des histoires à ce propos... Mais je n'y ai jamais cru. Il y avait certainement quelqu'un qui battait du tambour à côté de nous.

Je regardais les dents blanches du meurtrier.

— Retournons au borj, dis-je brusquement.

— Je vais accompagner Monsieur !

C'était la même formule ; et cette fois, la voix qui la prononça sembla naturelle. Nous repartîmes ensemble ; je marchais vite, voulant rattraper la musique et me prouver qu'elle était produite par un être humain ; mais nous arrivâmes à Sidi-Massarli dans le silence, interrompu seulement par le sifflement du vent et le bruit

des pieds de l'assassin se traînant sur le sable.

En dehors du café Maure, Doud, mon serviteur, se tenait avec le capuchon de son burnous blanc tiré sur sa figure. Un ou deux Arabes en haillons étaient avec lui.

— A-t-on joué du tam-tam dans le village ? lui demandai-je.

— Monsieur demande si... ?

— Du tam-tam, ne comprenez-vous pas ?

— Ah ! Monsieur veut rire... Des tam-tam, ici ! Et des danseuses aussi peut-être... ? Monsieur croit qu'il y a des danseuses ? Fatma et Khadija et Aïshouch ?

Je regardai vivement l'assassin, comme Doud prononçait ce dernier nom. Je m'attendais à voir sur son visage une expression qui me révélait l'âme de l'homme qui avait couru toute une journée derrière le cheval du Spahi en maudissant l'être et la corde qui l'entraînaient loin de Tunis. Mais je rencontrai seulement le doux sourire de ses yeux si tendres et si soumis qu'ils ressemblaient aux yeux d'une femme qui a toujours été esclave.

Les Arabes continuaient de rire à l'idée de tam-tam à Sidi-Massarli.

(A suivre.)

Les œufs de Pâques de Gertrude

Gertrude était au service de la famille Dampré depuis près d'un demi siècle.

Elle était entrée dans la maison le jour où Georges était né.

C'était elle qui l'avait élevé, pleine de soins, d'attentions maternelles, remplaçant la mère absente car, hélas, la pauvre femme avait payé de sa vie la naissance de l'enfant.

Georges avait grandi, s'était marié, avait vu mourir son père, était devenu lui-même père d'une adorable fillette.

Et la vieille Gertrude avait pris part à toutes ses joies, avait pleuré toute ses douleurs.

Ses cheveux avaient blanchi dans la maison. Elle était comme un de ces vieux lierres qui ancrent leurs racines entre chaque pierre et qui finissent par ne faire qu'un avec le mur qu'ils enlacent. Chaque meuble lui rappelait un souvenir. Cette maison étrangère était la sienne par le cœur, elle l'avait payée du dévouement de toute sa vie et par l'amour qu'elle avait dépensé largement depuis cinquante ans presque.

C'est singulier, se dit un soir de la veille de Pâques, Gertrude en rentrant dans la cuisine. Il se passe ici quelque chose. « Mon » Georges a des secrets pour sa vieille Gertrude. Pourquoi ces conversations arrêtées quand j'entre ? Ils n'ont plus en moi autant de confiance qu'avant. Mais j'y pense, Mon Georges a peut-être fait une spéculation malheureuse, comme il dit. S'il avait perdu de l'argent ?

Elle ne voulait pas croire pourtant que son Georges, dont elle était presque la mère, ne l'eut point mise au courant d'une douleur quelconque.

Vers huit heures elle monta prendre l'enfant pour le coucher.

La petite Mathilde pleurait silencieusement la tête appuyée dans les genoux de sa mère.

Georges semblait atterré et il était visible que sa jeune femme avait versé d'abondantes larmes.

Gertrude n'y pu résister.

— Monsieur Georges, dit-elle, vous faites mal... Vous avez du chagrin... et Vous pleurez tous... Et vous ne dites rien. Est ce que j'ai mérité votre défiance ? Ne suis-je plus celle que vous avez appelée si longtemps votre mère ?

A bout d'émotion la pauvre vieille porta son tablier à ses yeux et soulagea son cœur.

Voyons ma bonne Gertrude, dit Georges, vous savez combien je vous aime et que rien de ce qui me touche ne vous a jamais été étranger, mais aujourd'hui ce que j'ai à dire est si triste que j'ai reculé... J'ai perdu toute ma fortune par suite d'une baisse subite du gain... Vous ne pouvez rien comprendre à ces misères.

Je n'ai plus rien. Pour payer les créanciers nous avons tout donné. Nous ne devons rien, mais je n'ai plus rien que cette maison. Et il va falloir la vendre... pour vivre.

Il s'arrête un instant suffoqué.

— Et ce qu'il y a de plus triste, ma bonne Gertrude, c'est que je vais être forcée...

De me congédier, n'est-ce pas ?

— Oui...

— Mais je ne veux pas m'en aller.

— C'est impossible, Gertrude. Nous allons vendre la maison. Plus rien... Elle vaut dix mille francs. Cela nous permettra de vivre quelques années en attendant que je me sois créé d'un nouveau une situation. Ah, si j'avais eu demain 30,000 francs, j'étais sauvé...

— Moi je m'occuperai de travaux à l'aiguille, dit la jeune dame. Nous devons être courageux dans le malheur.

Gertrude, Gertrude, dit tout à coup la petite Mathilde en pleurant, maman m'a dit tantôt que je n'aurai pas mes œufs de Pâques, que les cloches sont pauvres cette année.

Gertrude prit l'enfant dans ses bras, la serra contre son vieux cœur, de toutes ses forces, et lui dit à l'oreille :

— Ne pleure plus mignonnes, je leur dirai deux mots, moi, aux cloches, et si tu veux bien dormir elles t'en apporteront demain des œufs de Pâques, et de superbes.

L'enfant subitement consolée, redressa la tête. Elle était vraiment charmante dans sa longue robe de chambre blanche à carreaux bleus, sa petite tête toute chiffonnée de ses cheveux bouclés et ses deux yeux brillants de larmes.

Gertrude monta dans sa chambre. Elle ouvrit une vieille armoire en chêne noircie par l'âge, en retira un rouleau.

C'est trente mille francs qu'il faut dire... Il y en a vingt cinq mille. C'est le fruit des économies de cinquante ans et de l'héritage de ma brave veille tante...

Elle prit une petite boîte en bois incrusté.

Ici, il y a de l'or.

Mais y a-t-il cinq mille francs, là ?

Comptons.

Lentement, Gertrude, mit en paquet de mille francs tout l'or que contenait le coffret.

Il manquait un louis...

— J'allais fermer, dit le bijoutier chez qui Gertrude entrait. Il est neuf heures et demie et il ne fait pas bon étaler trop tard tant de richesses aux yeux des pauvres diables.

— Combien vaut cette broche ?

— Trente-sept francs cinquante, dit le bijoutier, après avoir pesé l'énorme bijou que lui présentait Gertrude.

— Et ces boucles d'oreille ?

— Cela vaut quatorze francs.

— C'est bon, dit simplement Gertrude, je les vends.

Le commerçant lui compta cinquante et un francs cinquante centimes.

On ne dormit guère, cette nuit-là, dans la maison Dampré. L'inquiétude tient éveillés Georges et sa femme.

L'idée des beaux œufs de Pâques, promis par Gertrude, éveilla plus d'une fois Mathilde. Et un bonheur — le plus profond qu'elle ait ressenti depuis soixante-neuf ans — fit pleurer Gertrude.

Maman, papa, maman, maman, Gertrude ! Viens donc voir ! Oh ! maman, Viens ! Viens ! Les cloches ont passé !

Tous deux se levèrent en hâte, et à demi-vêtus, accoururent pour voir les merveilles.

— C'est encore une farce de cette bonne Gertrude, pensait Georges. Elle veut se faire regretter davantage. Brave fille !

Au milieu de jouets de toutes sortes, trônaient un énorme œuf de Pâques. Mathilde, les bras tout grands ouverts, ne parvenait pas à l'embrasser.

— Prends garde, dit Georges, tu vas le briser.

Mais déjà l'œuf était par terre, en cent morceaux... De sa coquille de sucre s'échappaient des billets de banque, des titres. Du seuil, cachée encore par la demi-obscurité de l'aurore naissante, Gertrude, les yeux pleins de larmes, contemplait la scène.

Georges, se retournant, aperçut Gertrude.

Il courut à elle, la serra contre son cœur en pleurant, et la tint longtemps embrassée, sans pouvoir dire un mot.

Jean NELLO.

Petite causerie domestique

Beurre, margarine et coco. — Nos cheveux.

Le beurre, le vrai, constitue un produit alimentaire de premier ordre, à la fois très nutritif et facile à digérer. Il joue le double rôle d'aliment proprement dit et de condiment, dit M. d'Araules.

Il est condiment quand il sert à la cuisine. Ainsi employé, il ramollit les tissus de l'aliment principal à la bonne préparation duquel il contribue, les pénètre et les rend plus aisément attaquables par le suc gastrique; par sa présence même il augmente d'ailleurs la production de ce dernier et facilite ainsi la digestion.

Comme aliment, le beurre est la meilleure des matières grasses. On connaît les expériences de Rousseau, montrant que le beurre, ingéré à des doses variant de 60 à 150 grammes par jour, produisait chez des enfants rachitiques une amélioration de la santé aussi rapide que celle produite par l'huile de foie de morue.

Ces hautes qualités alimentaires du beurre, les soins qu'exige sa fabrication, son rôle dans l'économie domestique, de toutes les classes, font que le beurre conserve toujours sa valeur marchande. Aussi, concevons qu'on ait cherché à lui substituer dans l'alimentation, particulièrement pour les classes pauvres, des graisses moins chères.

La margarine qui a pour origine la graisse de bœuf fraîche et saine, la meilleure, la graisse qui entoure les rognons et les intestins, a des propriétés voisines de celles du beurre. C'est pourquoi, aussitôt qu'elle fut découverte par Mège-Mouriès, elle parut désignée par ce trafic économique qui, lorsqu'on veut la faire passer pour du beurre véritable, devient une falsification qualifiée. Aujourd'hui, cette substitution de la margarine au beurre, a pris une telle extension, que ce n'est pas même de la margarine

que l'on vend pour du beurre, mais de la fausse margarine. Cependant, le beurre se différencie de la margarine, en ce qu'il contient des acides gras, volatiles, solubles, dans l'eau, tandis que la margarine n'en contient qu'une faible quantité. C'est sur cette différence de composition, que les chimistes des laboratoires municipaux se basent pour déceler la présence de la margarine.

La margarine, facilement décelable, a cédé le pas dans l'arsenal de la falsification, à une autre matière grasse, d'origine végétale, le beurre de coco, connu aussi sous le nom de végétaline. C'est un corps gras, solide, dur, mais onctueux, d'une blancheur parfaite, quand son extraction a été bien conduite, absolument neutre de goût, et qui a l'avantage de se conserver longtemps sans rancir. On le retire de l'albumen de la noix de coco, par expression de cette amande réduite en pulpe. Chimiquement, il se distingue de la margarine en ce qu'il contient beaucoup plus d'acides gras volatils et solubles, sans toutefois en contenir autant que le beurre. Pour le distinguer de ce dernier, on se base sur le fait que le beurre de coco contient bien plus d'acides gras insolubles que le beurre pur.

A ces deux substances, margarine et végétaline, il faut en ajouter une troisième : le beurre de karité. Ce nouveau produit qui vient de l'Afrique occidentale est extrait de la noix d'un arbre, dit arbre à beurre. C'est une matière grasse, blanche, bien onctueuse, douée d'une odeur et d'une saveur caractéristiques, bien que faibles ; elle fond à 30°. La proportion d'acides gras volatils solubles ou insolubles, le rapport des acides insolubles aux acides solubles ne permettent pas de le différencier aussi nettement du beurre que la margarine et surtout que la végétaline. Aussi nos chimistes doivent-ils se mettre à l'œuvre sérieusement pour trouver le moyen de déceler ce produit avant que, parfaitement purifié ou rendu neutre de goût, il ne puisse être facilement incorporé au beurre et ouvrir ainsi un nouveau et encore plus vaste débouché à la fraude de l'un des plus appréciables produits de notre alimentation.

Le bon beurre, conclut Jean d'Araules, a un ensemble de caractères bien déterminés, affectant le goût et l'odorat qui sont admis par le consommateur comme la preuve de sa qualité. Il s'agit d'obtenir cet ensemble à volonté et de le fixer pour une durée suffisamment longue. Voilà le double but qui constitue la préoccupation constante du fabricant de beurre. Il y parvient avec du beurre pur, grâce au tour de main d'une bonne fabrication. Mais il n'est pas impossible au falsificateur, avec des mélanges savamment dosés de beurre et de contrefaçons de beurre, un malaxage habile et le secours de la chimie, d'arriver à fournir à la vente courante un produit présentant, avec une approximation très proche de ressemblance, l'ensemble des caractères attribués au bon beurre : couleur jaune paille, fermeté (ni mou ni cassant), odeur légèrement aromatique, mais peu accentuée et distinguée, et saveur de noisette fraîche.

Le marchand de beurre, la fine cuisinière ne s'y trompent pas, mais ils sont aussi rares que les dégustateurs en vins comparés à la masse des consommateurs.

* * *

Une question qui intéresse tout le monde, c'est la chevelure et son entretien. La chute des cheveux cause des désolations fréquentes.

Il est un fait généralement ignoré et qu'il convient de mettre tout d'abord en lumière, c'est que si un grand nombre de causes di-

verses, nécessitant des traitements divers, occasionnent la calvitie plus ou moins précoce, la cause primordiale, la plus fréquente de la chute des cheveux, c'est la mauvaise hygiène de la chevelure. Je dis « mauvaise hygiène » et non pas « absence d'hygiène », en effet, on prend ordinairement soin de sa chevelure, mais en aveugle, sans discernement et la plupart du temps par ignorance des règles à suivre.

Ce sont précisément ces règles que nous voulons établir ici, règles qui demandent à être scrupuleusement suivies.

Qu'est-ce donc que le cuir chevelu ? Une région de la peau dont les fonctions sont particulièrement actives. Le cuir chevelu est en effet le siège d'une abondante transpiration ; il secrète du sébum en quantité notable ; le sébum, cette matière grasse, le vernis naturel fabriqué par les glandes sébacées, pour lustrer la peau et oindre les cheveux, enfin le cuir chevelu se renouvelle comme tout autre région cutanée et, par le fait de ce renouvellement, sa surface se recouvre constamment de débris, de la malles épidermiques qui, emprisonnées par les cheveux, s'imbriquent, se stratifient et finissent par former, en se mêlant avec la sueur et le sébum, un véritable enduit auquel viennent encore s'ajouter les poussières de l'air.

C'est cet enduit, cette crasse qui, en gênant les fonctions du cuir chevelu, amènent le dépérissage et l'atrophie du follicule pileux et déterminent la chute lente et progressive des cheveux. De plus, ces couches de produits organiques sont susceptibles de fermenter et deviennent ainsi le point de départ d'une irritation plus ou moins dououreuse du cuir chevelu.

Aussi les soins de propreté les plus minutieux doivent-ils dominer l'hygiène de la chevelure et d'abord on procèdera à un nettoyage complet de la tête, à des époques déterminées, variant selon les sujets, c'est-à-dire selon le degré d'activité du cuir chevelu, mais en moyenne tous les douze ou quinze jours.

User plus souvent des lavages de la tête est dangereux et irait à l'encontre du but qu'on se propose.

Maintenant, si vous voulez une excellente lotion pour fortifier les cheveux et arrêter leur chute, voici une formule que je vous recommande comme la tenant d'un spécialiste distingué : Rhum, 750 gr. : huile de ricin, 20 gr. ; quinquina teinture, 30 gr. : benjoin teinture, 40 gouttes.

Avant de se servir, on emploie une petite éponge pour imbibir le cuir chevelu avec cette solution une ou deux fois la semaine.

Passe-temps

Solutions du N° du 24 mars 1907.

Devises : Ce sont les îles d'Hyères (d'hier).

La ville de Meaux (maux).

Quand il n'y en a pas de gros.

C'est celle de Tulle.

Devises

Quel est l'animal auquel tous les autres doivent le respect ?

Quelle est la bienfaitrice au service de laquelle on tourne le dos ?

Quels sont les citoyens français les plus mal couchés ?

Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.