

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

Artikel: Petite chronique domestique
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-256886>

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: 11.01.2026

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

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-nous 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 procédera 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.