Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1907)
Heft: 77

Artikel: Petite chronique urbaine
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-256973

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: 10.08.2025

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

— Ce n'est pas sérieux ? articula Mme Théodore, qui commençait malgré elle à être inquiète.

— Tu verras.

Et, une sombre résolution dans le regard, de la tragédie dans le geste, M. Théodore ouvrit la porte.

— Où vas-tu ? cria son épouse.

— Mourir de faim !

M. Théodore partit, proférant encore la sinistre menace dans l'escalier, sans se soucier des voisins qui pouvaient entendre.

Restée seule, Aglaé réfléchit. Non, c'était impossible. Théodore faire un coup pareil ? Ce n'était pas dans son tempérament. Il avait dit cela dans un mouvement de colère qui n'aurait pas de suites. On ne meurt pas de faim comme ça pour une dispute qui a un peu dépassé le diapason ordinaire. Non, Théodore ne ferait pas ce coup là.

Un peu rassurée, Mme Théodore se mit à préparer le souper. Il faillait maintenant amadouer l'époux offensé, le tenter plutôt. Il était gourmand, c'était son péché mignon. Sa farouche résolution tomberait devant un de ces bons petits plats dont il était si friand.

Et Aglaé attaqua la confection d'nn fricandeau à l'oseille — son triomphe de cuisinière — un mets dont il raffolait.

Tout en y mettant ses meilleurs soins, elle pensait que Théodore, après tout, n'était pas si mauvais que cela. Un bon mari, en somme. Oui, elle avait eu tort de le brusquer, peut-être. Elle allait lui faire oublier sa méchante humeur par un redoublement de prévenances et d'amabilités.

A sept heures, Mme Théodore éprouva un tressaillement de joie en entendant résonner dans le corridor le pas bien connu de son époux. Ce brave ami, il revenait ! Pas de danger qu'il voulût causer de la peine à sa petite femme !

Le repas était servi quand Théodore entra. Il ne parut pas remarquer le sourire engageant d'Aglaé et ne jeta pas même un regard au fricandeau à l'oseille, si alléchant pourtant, qui embaumait la salle à manger.

Cependant, il s'assit à table.

Aglaé le servit copieusement et se mit elle-même à faire honneur à son menu.

Théodore ne touchant pas sa fourchette. Il ne disait rien.

— Eh bien, tu ne manges pas ?

Théodore retrouva sa voix, — la plus sépulcrale — pour répondre :

— Puisque je t'ai dit que je veux me laisser mourir de faim.

La dessus, il alla se coucher, et Aglaé, interdite, alarmée, put à peine finir sa part de fricandeau à l'oseille ; cela descendait mal, tant elle avait la gorge serrée d'émotion. Le malheureux fricandeau n'eut aucun succès.

La même scène se renouvela le lendemain, à midi et le soir, puis le surlendemain. Mme Théodore s'affola. Que faire ? Cela devenait sérieux. Cela devenait terrible ! Elle aurait la mort de son mari sur la conscience !

La pauvre femme ne dormait plus, ne mangeait plus elle-même...

Trois jours, quatre jours se passèrent ainsi. Théodore allait à son bureau, aux heures habituelles, il revenait pour les repas... à présent si tristes. Il ne parlait plus. Sûr, il allait y rester un de ces jours... Et Aglaé pleurait toute la journée, — ce dont il n'avait pas l'air de s'apercevoir.

Elle alla consulter une somnambule qui lui tourna constamment la dame de pique, mauvais présage. La situation s'aggravait. Cela ne pouvait pas durer comme ça.

Ce soir-là, la malheureuse femme se jeta aux pieds de Théodore et lui demanda pardon. Elle serait dorénavant soumise, dévouée ; elle ne songerait qu'à lui être agréable. Jamais elle ne hasarderait plus un seul mot d'observation lorsqu'il rentrerait après minuit de sa manille. Jamais...

Devant ces excuses et devant ces promesses, Théodore sentit son ressentiment se fondre. Bon prince, il voulut bien pardonner.

Il avait fait capituler sa femme.

M. et Mme Théodore se mirent à table et dinèrent d'excellent appétit. Aglaé servait son époux, lui choisissant les meilleurs morceaux, les lui donnant tout petits, lui recommandant de ne pas aller trop vite, car elle avait lu dans son journal qu'il faut une alimentation prudente et modérée après une période d'inanition. Et maintenant que son cher Théodore n'était pas mort de faim, il ne s'agissait pas de le perdre par suite d'indigestion, pas vrai ?

Lui ne s'inquiétait pas de cela. Il mangeait tranquillement, à son appétit, — qui n'avait rien d'excessif.

La réconciliation fut douce, comme éclairée d'un rayon de lune de miel.

Mais quelque temps après, Mme Théodore reçut une facture qui faillit lui donner un coup de sang.

C'était la note de l'hôtel où le jeûneur tragique était allé prendre ses repas pendant sa période d'abstinence. Et à voir l'enflure de la dite note, il était aisé de voir que Théodore s'était bien soigné.

Aglaé comprit alors seulement ce qui ne l'avait pas frappé dans son trouble des jours précédents : pourquoi le pauvre avait si gaillardement supporté son martyre. L'épreuve lui réussissait, — et pour cause. Loin de maigrir, le monstre avait engraissé...

J. Vabroy.

PETITE CHRONIQUE URBAINE

Le bouillon et le boulli. — Les maux de dents et les fluxions.

C'est un problème à résoudre que de faire du bon bouillon et de bon bouilli. L'un doit être forcément sacrifié à l'autre, si l'on cherche la perfection de l'un des deux. Voici une préparation moyenne, qui est la plus ordinaire :

Plongez la viande crue dans l'eau froide (3 ou 4 litres d'eau pour un kilogramme de viande), avec du sel, et faites bouillir lentement. Toutes les cuisinières enlèvent avec soin l'écume. Les hommes de science le défendent, car les écumes sont formées de parties nutritives de la viande qui sont solubles dans l'eau.

Quand le pot a commencé à bouillir et que vous avez écumé — si vous vous en tenez aux vieux usages, — ajoutez les légumes : soit un bouquet garni de céleri, poireaux, carottes, oignons, dans lequel vous aurez introduit des clous de girofle, feuilles de laurier, poivre ; vous pouvez ajouter du thym, des navets, des panais, une ou deux gousses d'ail, etc. Mais si vous avez un estomac délicat, évitez le laurier, les raves, le céleri, les panais. A la place, mettez

---

la plage, en face du Casino. Ils tombaient au milieu d'un emcombrement de foire.

C'était par vingt, trente, quarante, qu'on réclamait des costumes. Une dame et deux jeunes filles contentaient tout ce monde avec une prestesse qui tenait du vertige.

— Mademoiselle, fit Mme Robisquet s'adressant à l'une d'elles, donnez-nous deux costumes, un pour Monsieur, l'autre pour moi.

La jeune fille leur tendit les maillots en éclatant de rire.

— C'est tout ce que vous nous donnez pour nous habiller, gronda Robisquet, mais c'est inconvenant ! Vous n'avez pas quelque chose de mieux ?

— Si, Monsieur, mais c'est un peu plus grand, fit la seconde jeune fille qui se tenait au bout du comptoir.

Et elle lui montra des tentes-parapluies, ouvertes grandes sur la plage, avec des baigneurs dessous.

Robisquet haussa les épaules et s'enfuit avec sa digne épouse à la recherche des cabines 27 et 28, qu'on leur avait désignées. Tandis que les deux espiègles, en continuant leur distribution de costumes, disaient à leur mère :

— Tu sais, maman, il y a grande marée ce soir. Les moules sont montées jusqu'aux cabines !

Les Robisquet ne mirent pas moins de quarante minutes à s'attifer. Puis ils descendirent ensemble l'escalier de planches qui conduisait à la mer.

Leur apparition sur la plage fit sensation. On pensa généralement que c'étaient des marsouins échoués, portés là, des profondeurs de l'Atlantique, par quelque vague méchante.

Les Parisiens, habitués pourtant à toutes les exhibitions grotesques et monstrueuses du Jardin des Plantes, furent « épatés » comme de vulgaires provinciaux.

Un gamin qui passait s'écria :

— Chic alors ! V'là les phares de la côte qui se balladent ! Faut prévenir les gardiens.

Robisquet s'avançait très digne dans son maillot collant. Il tenait d'une main un parasol, de l'autre une canne ferrée qu'il brandissait comme un casse-tête indien. Mme Robisquet faisait des grâces, pensant que ses élégances de Parisienne à gros bec attiraient les regards, car on n'avait pu lui ôter de l'idée qu'elle avait une taille faite au tour. Elle oubliait seulement que le tourneur avait pris pour modèle le dôme des Invalides.

Elle marchait à tout petits pas, regardant à droite, regardant à gauche, souriant aux passants, un peu gênée toutefois dans son costume si léger.

Mais elle se rassura bien vite en songeant qu'à cette heure il s'en trouvait des centaines comme elle sur la plage.

Le bain fut peu mouvementé. Mme Robisquet s'aventura dans l'eau jusqu'aux mollets exclusivement ; son mari, plus courageux, se risqua jusqu'aux genoux.

Quand ils remontèrent vers leurs cabines, le marchand de chandelles dit à sa femme avec un air de triomphe :

— C'est étonnant comme les bains de mer ouvrent l'appétit et donnent de la vigueur !

— Oui, moi je ne me sens plus d'estomac, fit Mme Robisquet.

— Eh bien, nous pendrons quelque chose pour nous remonter. On vend des rafraîchissements ici.

(*A suivre.*)

un petit abatis de volaille. Vous aurez ainsi un bon bouillon, contenant tout ce que la viande contient d'agréable au goût. En revanche, le bouilli est devenu moins nutritif et plus fade.

On recommande souvent des os pour le bouillon. Mais c'est une erreur. Les os donnet surtout de la gélatine et c'est ce qui fait plaisir. Malheureusement, des expériences ont prouvé que la gélatine d'os n'est pas nutritive. Un chien nourri avec de la gélatine d'os mêlée d'un peu de pain et de viande maigrit et finit par succomber au bout de soixante à quatre-vingts-jours.

A la suite de cette expérience, le bouillon a perdu de la faveur qu'il avait autrefois. Mais on n'a pas assez remarqué que ces expériences ont montré aussi que le même animal, qui dépérit avec la soupe au pain et à la gélatine d'os, reprend ses forces si on y remplace cette gélatine par du *bouillon de viande.*

On a craint aussi les principes odorants contenus dans le bouillon, qui tous sont des poisons, comme l'ont prouvé les abus des extraits de viande qui sont du bouillon concentré. Un chien de 6 ks, 500, nourri avec 200 grammes de pain, 200 d'eau, 20 de graisse et 20 d'extrait de Liebig par vingt quatre heures eut la diarrhée le sixième jour et mourut le neuvième. Un jeune médecin a remarqué que, s'il ajoutait à son alimentation quotidienne 30 grammes d'extrait de viande, il était pris de diarrhée (thèse de 1871).

Il ne faut donc faire abus ni de l'extrait de viande qui, pris dans de faibles proportions, rend des services, ni de bouillon, dont on gorgeait autrefois les malades et les convalescents.

Mais, si on en use avec modération, le bouillon est un bon aliment : un litre de bouillon vaut à peu près 40 grammes de viande fraîche ; mais surtout, il a dans notre alimentation un rôle excitant, comme le thé et le café, et il agit sur la circulation du sang et la digestion. C'est un fait d'une constatation journalière, qu'il relève rapidement les forces sans fatiguer l'estomac : il excite l'appétit, se prend à toute heure, froid ou chaud, et paraît faciliter les urines.

Toutefois, il n'est pas à recommander aux arthritiques, goutteux, rhumatisants, cardiaques.

On augmente la valeur nutritive du bouillon en y ajoutant du pain, du riz, du vermicelle, du tapioca et autres pâtes. A mon avis, rien ne vaut un tapioca léger, qui donne du corps au bouillon, avec des tranches de pain. Les légumes se mangent avec le bouillon ou avec le bouilli.

Il est plus économique de faire le bouillon pour deux jours. Le premier jour on mange le bœuf au naturel, le second on accomode les restes.

Conservation du bouillon. — Pour conserver le bouillon, on le débarrasse des légumes et on le met dans un lieu frais.

En été, il faut le faire bouillir tous les jours pendant dix minutes : on détruit ainsi les microbes qui le feraient aigrir. Si le temps est orageux, il est prudent de le bouillir deux fois par jour.. De cette façon, on peut le conserver même pendant huit jours.

Bouillon de malade. — Le bouillon le plus nutritif se fait avec de la viande de bœuf ou de vache ; le plus léger avec la viande de veau ou de poulet. Comme légume, on peut se contenter de cerfeuil et de laitues.

Bouilli. — Si l'on voulait avoir la perfection du bouilli, il faudrait mettre la viande dans un un pot de terre vernissé, avec du sel, des légumes et juste ce qu'il faut d'eau pour faire tremper le tout, fermer hermétiquement avec du papier ou du parchemin bien ficelé, mettre le couvercle pardessus et entretenir un feu très doux, sans faire bouillir, pendant dix ou douze heures. On a alors un bouillon agréable.

Plus simplement, ne mettez la viande dans la marmite qu'au moment où l'eau est bouillante. Le bouillon sera moins bon, mais le bouilli sera bien plus succulent.

Manière d'accomoder le bœuf bouilli

Bœuf au naturel. — Découper le bouilli en tranches minces, perpendiculaires aux fibres, il est plus tendre. Le servir avec une garniture composée d'oignons, de cornichons, choux-fleurs, carottes ou autres légumes préparés simplement, mais avec soin.

Bouilli froid. — Après l'avoir découpé en tranches minces, le servir assaisonné d'une sauce mayonnaise ou d'une sauce à la vinaigrette avec des oignons crus coupés très fins. C'est très appétissant, mais cela ne peut être recommandé à des estomacs délicats.

Bouilli sauté à la poêle. — Quand le bœuf est découpé en petites tranches, le faire revenir dans la poêle avec du beurre ou de la graisse, du sel, du poivre et du persil. Le retirer du feu quand il est bien coloré et le servir.

Bouilli à la sauce piquante. — Découper le bouilli en petits morceaux et le faire revenir dans la graisse. Assaisonner de sel, poivre, échalotes — si on peut les supporter, — moutarde et vinaigre.

On ajoute une pincée de farine pour lier la sauce et un peu d'eau pour la mouiller, puis on sert avec des tranches de cornichons.

Bouilli à la sauce tomate ou aux câpres. — On prépare la sauce et on la verse sur le bouilli coupé en morceaux réguliers.

Bouilli en boulettes. — Hacher le bouilli avec de la chair à saucisse, former des boulettes, les rouler dans de la farine ou de la chapelure et les faire cuire dans la friture ou à la casserole.

Bouilli en hachis. — Faire un hachis comme pour les boulettes et assaisonner de la même manière. Lui donner une forme convenable et le faire cuire au four.

Bouilli en pâte. — Hacher le bouilli très menu avec du persil, puis faire une purée de pommes de terre et l'assaisonner de sel, poivre, lait, beurre. Prendre un moule et, après l'avoir beurré, y déposer alternativement une couche de purée et une couche de hachis. Terminer par une couche de pommes de terre et un lit de chapelure. Ajouter quelques petits morceaux de beurre et faire prendre au four ; vous aurez ainsi un plat délicieux.

* * *

De tous les petits maux qui nous affligent, ceux qui affectent les dents sont peut-être les plus pénibles. Heureux ceux qui ne les connurent point. Pour les autres, nous allons donner quelques remèdes, dont plus d'une fois, nous avons constaté l'efficacité.

Ils sont nombreux. Avez-vous des douleurs vives? Placez dans la dent gâtée un petit tampon d'ouate ou de charpie imbibé d'un certain mélange de laudanum et de teinture d'iode ou bien encore de créosote, de chloroforme ou d'huile de girofle.

On peut ainsi calmer la douleur et souvent même la faire disparaître complètement, en s'introduisant dans l'oreille du côté de la dent malade une boulette de charpie ou de coton trempé dans un baume tranquille ou dans un mélange de trois parties d'huile d'olive et d'une partie de chloroforme.

S'agit-il d'une fluxion ? Faites des fumigations de vinaigre ou de fleur de sureau, et prenez, en le gardant quelque temps dans la bouche, du lait chaud dans lequel on aura fait bouillir des fleurs de tilleul, de guimauve ou de mauve. Ou bien encore, gargarisez-vous avec une cuillerée à bouche de la mixture suivante délayée dans une demi-tasse d'eau chaude.

Teinture de résine de gaïac... 10 grammes.

Huile de valériane 12 grammes.

Sirop de cochléaria, teinture de benjoin. composée de chaque, 4 grammes.

Laudanum liquide, 2 grammes.

Contre l'inflammation des gencives, rien ne vaut le le gargarisme avec une décoction de racine de guimauve et de têtes de pavots.

* * *

Un peu de parfumerie pour finir : quelle lectrice ne désirerait pas une pâte pour avoir la peau blanche et souple ? Voici une spécialité du traitement de la peau. Procurez-vous chez le droguiste les ingrédients suivants :

Vaseline lanoline 15 gr. ; sous nitrate de bismuth, 3 gr. ; essence de violette, 10 gouttes.

Faites fondre au bain-marie le mélange vaseline lanoline, délayer la poudre dans un peu d'huile ; quand il n'y a plus de grumeaux, ajouter lentement la vaso lanoline, battez soigneusement et quand la pommade est devenue d'une consistance semi-solide, ajoutez lentement le parfum par petites portions à la fois. Conservez dans un pot à couvercle hermétique. Employez cette pommade en frictions, le soir avant de vous coucher et gantez les mains avec de vieux gants.

Vous ne tarderez pas à voir votre peau devenir blanche et très douce.

La fenaison

Si l'on doit aller vite à faucher, il faut également pouvoir faner avec le plus de rapidité possible pour garantir la fenaison contre l'insécurité du ciel et l'orage toujours fréquent dans la saison des foins. Aussi le travail de la faneuse est-il le complément indispensable de celui de la faucheuse.

La faneuse à fourches soulève le foin déjà un peu étalé en andains par la faucheuse, le divise en le projetant en arrière et le retourne sans le briser et sans l'effeuiller, ce qui est essentiel. De cette façon, le séchage s'opère vite. Bien construite, la faneuse doit être garantie de toutes brisures ou détériorations d'organe, même si les fourches rencontrent un obstacle. Un seul cheval doit suffire, quelle que soit la largeur d'action, et fallut-il retourner deux andains en même temps.

Si l'on emploie la faneuse, le râteau à cheval est d'un usage aussi tout indiqué. Il sert, comme on le sait, à ramasser le foin. On commence par lui faire former, sur toute la longueur du champ, des « roules » distants de 7 à 10 mètres et, entre ces roules, on le