

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1907)
Heft: 94

Artikel: La Poupée
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-257094>

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: 15.01.2026

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

L'équilibre se rétablit avec M. Carnot, qui, sans se montrer inaccessible à la pitié, se refusa à suivre les errements de son prédécesseur à l'Elysée. Il compulsait soigneusement le dossier de chacun des condamnés. Il ne se décidait à commuer que s'il rencontrait des circonstances largement atténuantes et si elles étaient admises par le garde des sceaux lui-même. Il tenait, au surplus, à « tâter » le pouls de l'opinion publique.

C'est ainsi qu'à une époque où les fureurs de l'anarchisme avaient jeté l'indignation dans Paris et la stupeur dans la province, M. Carnot laissa successivement exécuter Ravachol, Vaillant et Emile Henry. Les avertissements les plus sinistres l'avaient prévenu que ces trois prétendus martyrs seraient vengés sur sa personne, et la veille même de son départ pour Lyon il avait été avisé du péril qu'il allait courir. Il ne recula pas. On se souvient que ce fut lui-même qui demanda l'éloignement de l'escorte durant le trajet de l'hôtel de ville au théâtre. Caserio put ainsi l'approcher et le frapper de son poignard.

Le nombre des criminels supprimés par Deibler pendant le septennat tragiquement abrégé de M. Carnot fut de cent douze.

On eût mal jugé et calomnié M. Casimir-Périer en le supposant capable de se laisser intimider par cette catastrophe. Il lui sembla plus que jamais qu'il était opportun de relever le principe d'autorité couvert d'un sang innocent. Durant sa courte présence à l'Elysée, la guillotine ne chôma pas. Vingt-trois condamnés furent exécutés en six mois et demi...

M. Félix Faure entra au pouvoir le 17 janvier 1895. Sa première inclination fut pour la clémence, et les grâces furent d'abord nombreuses. Mais quoi qu'en puissent dire les abolitionnistes, cette suppression si fréquente de la peine de mort ne profita qu'aux scélérats et les enhardit. Jamais on n'avait assisté à une aussi formidable recrudescence de crimes. Le chef de l'Etat, tout déçu et contrarié qu'il fût d'avoir à changer de programme, s'y résigna. Autant il avait été prodigue de grâces, autant il s'en montra avare.

Pendant plus de quatre ans, du commencement de 1894 au 25 juin 1898, le sang n'avait pas rougi le pavé de la place de la place de la Roquette. Emile Henry avait été le dernier exécuté. Mais dans les six semaines qu'il vécut en 1899, M. Félix Faure se décida à abandonner à la guillotine les six existences réclamées par la justice.

Sous le septennat de M. Loubet, le bour-

reau eut de nouveau des loisirs — à Paris, du moins, car, fait assez curieux à noter, alors que les condamnés à mort de la Cour d'assises de la Seine voyaient presque toujours leur peine commuée en celle des travaux forcés à perpétuité, ceux des Cours de province étaient généralement livrés à Deibler. Et, depuis que M. Fallières est à l'Elysée, les exécutions n'ont même plus lieu en province. On dit M. Fallières l'adversaire résolu de la peine de mort et l'on affirme que, malgré l'avis contraire de la Commission des grâces, il sauve indistinctement de la guillotine tous les condamnés à la peine capitale.

* * *

La Chambre des députés est actuellement saisie de deux propositions de loi relatives à l'abolition de la peine de mort : l'une a été présentée par M. Joseph Reinach et un grand nombre de ses collègues ; l'autre est due à l'initiative de M. Paul Meunier ; d'après ces propositions les travaux forcés seraient substitués à la peine de mort. Il convient de signaler également l'amendement déposé par M. Dejeante (le 12 janvier 1899) à la proposition de loi adoptée par le Sénat, relative à la suppression de la publicité des exécutions capitales.

En outre, un nouveau projet fut déposé à la Chambre par M. Guyot-Desseigne, le 5 novembre 1906, d'après lequel la peine substituée à la peine de mort serait l'internement. Cette peine serait perpétuelle ; elle se décomposerait en deux périodes : première période : six années de cellule ; deuxième période : détention à vie dans une maison de force spéciale.

La Poupée

(Suite et fin.)

Elle sortit. Mais à peine s'était-elle éloignée du clos que, soudain, elle se trouva face à face avec Pascal.

— Je ne suis pas resté là bas, lui dit-il, il y fait trop chaud....

— C'est vrai, répondit-elle, on... on y étouffe.

— Et puis, je voulais te dire quelque chose... Je te rendrai la poupée, tu sais, Tonine.

— Ah ! fit-elle, tu es bon. Mais Thérèse paraissait bien contente de l'avoir.

— Ça ne fait rien. Je te la rendrai.

St-Avit, choisi dans le pays pour le patron dessabotiers et galochiers, dont le bonhomme présidait le banquet à la première auberge de Majolles, à quelques kilomètres de Monclair.

Ainsi élégamment vêtu, il partit donc dès l'aube, joyeux et guilleret comme si ses soixante et onze ans ne pesaient pas plus qu'une plume sur ses vieilles jambes.

Marinette l'accompagna, histoire de respirer le bon air matinal jusqu'à la grande croix, au bout du chemin qui longeait le bois de chênes et de hêtres, puis s'en retourna et alla passer la journée chez une paysanne dont elle devrait ravauder les hardes.

Le sabotier rentrerait vers les six heures de l'après-midi avec la diligence qui traversait le village, et la jeune fille ne trouva pas le temps long.

(A suivre).

— Non, répliqua-t-elle, il ne faut pas. Ça te mettrait mal avec Thérèse ; mais je te remercie bien tout de même.

Elle lui tendit la main et des larmes montèrent encore à ses yeux.

— Y ne faut pas pleurer, reprit-il, non, y ne faut pas, parce que... parce que...

Mais il ne trouva pas la raison et se mit à tapoter doucement la main qu'elle lui laissait.

— On croirait que t'as la fièvre, ajouta-t-il. Y ne faut pas non plus. A quoi ça sert ?

— Oh ! à rien, répliqua-t-elle en souriant malgré elle de cette réflexion. Allons, adieu, Pascal.

— Attends donc, voyons ! dit-il en retenant la petite main brûlante qui cherchait à se dégager. Ça m'ennuie de te voir comme ça ! Tu m'en veux peut-être d'avoir acquis la maison ?

— Non, répondit-elle doucement. Puisqu'il fallait la vendre, il fallait bien aussi qu'on l'achète.

— Tu pourras y revenir quand tu voudras, ainsi que le vieux ; je ne détruirai rien.

— Thérèse ne permettrait pas, répliqua-t-elle en secouant négativement la tête.

— Ne parle donc pas toujours de Thérèse ! Puisque je ne toucherai ni un arbre ni une fleur...

Non, cela ne se pourrait pas, car ils allaient quitter le pays, et elle en était bien malheureuse.

— Adieu, va, Pascal, continua-t-elle, c'est pour toujours.

Il lâcha sa main et elle s'enfuit, tandis qu'il la regardait s'éloigner dans la sente éclaboussée de soleil. Que lui aurait-il dit de plus et que pouvait-il faire pour la consoler ? Il se sentait tout drôle, éprouvant une sensation inconnue de lui jusqu'alors et qu'il ne pouvait définir.

Cependant, il ne pouvait rester là et il continua son chemin pour rentrer chez lui. Mais, en passant justement devant le champ moissonné de l'autre jour, la chanson d'Antonin lui revint en mémoire.

Hélas ! afin d'avoir la part de pain dont elle parlait, la jeune fille et le vieux allaient quitter le pays pour se placer, lui dans un hospice sans doute, et elle servante.

Cette idée lui fit tant de mal qu'un sanglot monta de son cœur à ses lèvres.

Mais il ne comprenait pas pourquoi cela lui faisait tant de mal.

* * *

Oh ! la scène que fit Thérèse à Pascal lorsqu'il voulut reprendre la poupée, et de quelle colère elle l'accabla avec une trivialité telle qu'il en resta abasourdi. Ses père et mère eurent beau ensuite mettre cette scène sur le compte de la jalousie, il ne s'en formalisa pas moins.

Mais, chose curieuse, s'il en fût fâché il n'en fut pas peiné, et si une révolte gronda en lui, pas un regret ne l'oppressa. Et, quand après avoir quitté Thérèse sur des paroles blessantes de part et d'autre, il se retrouva seul chez lui, il éprouva, non seulement un allègement, mais une sorte de joie, assez singulière en vérité.

Ah ! c'était ainsi ? Eh bien !... tant mieux ! Oui... tant mieux ! Car, en rompant son mariage avec elle, peut-être conclurait-il une meilleure affaire qu'en épousant... ses écus. L'argent ne suffit pas au bonheur et il en avait la brusque révélation.

Oui, mais, tout de même, il voulait une compensation, une récompense à son désin-

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 dévotement ; 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 fractifères, 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-