

Zeitschrift: Le pays du dimanche

Herausgeber: Le pays du dimanche

Band: 3 (1908)

Heft: 124

Artikel: Les cheveux de Pancrazie

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-257626>

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: 23.01.2026

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

capacité perlifère, enfin les autres peuvent être rendues à la mer.

Les huîtres ne semblent pas souffrir le moins du monde des rayons X.

Au demeurant, la perle n'est qu'une maladie, une tumeur de l'huître. Le mollusque attaqué par un petit parasite se défend secrètement autour de l'intrus des couches successives de nacre qui l'emprisonnent, l'enferment, l'étouffent.

Le professeur Dubois a mis en lumière ce curieux mécanisme de la formation des perles. Il est même parvenu à faire naître, pour ainsi dire à volonté, par des inoculations, des perles chez les huîtres, les moules.

S'éméra-t-on, cultivera-t-on jamais la perle ? Les travaux du savant biologiste autorisent à cet égard toutes les prévisions. Toujours est-il que son idée de 1901, réalisée aujourd'hui, en permettant l'examen rapide des huîtres perlées, augmentera certainement la production. Il s'en suivra une baisse sur les perles et bientôt, qui sait les précieuses « gouttes de rosée marine » seront à la portée de toutes les bourses.

Ainsi se trouve réalisée victorieusement et... lucrativement par un Américain, une idée française qui, depuis 1901, n'avait pas dépassé le seuil des laboratoires. Sans doute le meilleur de l'honneur en revient au professeur lyonnais, mais le reste et tout le profit sont pour l'habile technicien étranger !

LES CHEVEUX DE PANCRAZIE

En automne, j'étais en Sicile, faisant nombre d'excursions dans les montagnes, visitant des villages éloignés, cachés parmi les rochers ou perchés hardiment sur des pointes de montagnes, dormant fort souvent dans d'humbles chambres où les dindons et les cochons audacieux ne craignaient pas de se réfugier.

Parmi les souvenirs de ces journées de liberté et de joie il y en a un qui se dessine avec une netteté toute particulière dans mon esprit : c'est celui d'une tresse de magnifiques cheveux noirs.

Un après-midi, vers l'heure du coucher du soleil, j'arrivai à l'entrée d'un village composé de pauvres maisons pelotonnées

ivre, j'étais fou. Le lendemain seulement, je revins à la raison et à ma souffrance. Alors, je résolus de retourner au cabaret, au tripot, dans ces bouges infâmes où je laissais mes souvenirs. Dans l'état d'anéantissement, d'hébétude où je tombais, je trouvais du moins l'oubli... Des camarades me conduisirent à des réunions socialistes....

Dans l'une d'elles, je connus le chef de la bande dont je me décidai promptement à faire partie. Instruit, distingué, parlant bien, il me séduisit. La bande constituée par lui s'attaquait surtout aux vieux avares qui ne font aucun bien et à qui leur or ne profite même pas ; était-ce un crime ? Non, me dit-il. Je le crus.

Voilà, ma chère Jeanne, comment je suis devenu ce que je suis. Je vais partir pour la Centrale. J'y passerai dix ans ; pendant ces dix années, je vous le promets, ma conduite sera exemplaire. Je penserai à vous, à vos enfants. Vous en avez deux, je le sais ; sans me montrer, je m'informeraï de vous quelquefois. Je garderai avec soin le prix de mon travail pour ces enfants dont je serai peut-être un jour le soutien, et j'espère qu'alors, réhabilité devant Dieu et devant les hommes, j'obtiendrai de vous mon pardon.

JACQUES.

les unes contre les autres. Sur la place se dressait une grande et ancienne église, de style arabe-normand. Je descendis de cheval devant cette église pour me reposer et remplir mes yeux et mon cœur de l'enchantement que me causait le magnifique panorama étalé à ma vue. Je me souviens d'avoir eu cette pensée : « Comme l'humanité est petite ! »

Je fus tiré de ma rêverie par un vieux prêtre qui s'approcha de moi. Il toussa pour attirer mon attention et m'invita à visiter son église.

Nous pénétrâmes bientôt dans la sacristie, et nous nous trouvâmes devant une vieille armoire toute vermoulue. Après de nombreux efforts, une clef rouillée en ouvrit la porte, et j'aperçus une grande statue en bois, peinte de couleurs fanées et tachées par la poussière des siècles, représentant la Madone et l'Enfant-Jésus.

Je prêtai peu d'attention à la statue, car mes yeux avaient été immédiatement attirés par une grande tresse d'admirables cheveux noirs, longs, épais, nattés avec soin et noués aux deux extrémités par un ruban de satin rouge. Cette tresse était attachée au poignet de la Madone et venait toucher le petit pied de l'Enfant Jésus.

Mon regard interrogea le prêtre.

— Ce sont les cheveux de Pancrazie, signor, répondit-il.

— Les cheveux de Pancrazie ! Et qui est ou fut Pancrazie ?

Le visage du prêtre prit une expression qui le transforma, une expression si humaine, si tendre, si mystique en même temps, que je me sentis saisi par un sentiment d'affection respectueuse pour ce vieillard dans sa soutane couleur de rouille et ses chaussures rapiécées.

Je m'assis sur une caisse en bois placée juste au-dessous de la statue, et le prêtre voulut bien satisfaire ma curiosité en me racontant l'histoire de la tresse de cheveux. Celte histoire, je vous la rapporte avec les paroles mêmes dont il se servit ; mais ce que je ne puis vous rendre, c'est l'expression de ses yeux tandis qu'il parlait, c'est la simplicité charmante, la sincérité presque enfantine de sa voix.

Pancrazie ne fut jamais jolie, mais elle fut toujours une bonne fille. Elle possédait la plus belle chevelure du village et de tout le pays environnant. Quand elle était petite, ses cheveux avaient des reflets d'or, mais

Cette lettre fut remise à Jeanne quelques jours après le départ de Jacques. La pauvre femme, qui avait versé toutes ses larmes, en fut cependant émue. Elle s'acquaça, en son fort intérieur, d'avoir été la cause initiale de la perte de son beau-frère. Il avait cherché à oublier son amour pour elle. S'il ne l'avait pas aimée, il eût épousé quelque brave ouvrière et fût resté honnête. Elle soupira, et, malgré sa peine, son cœur tendre et bon pardonna.

La préfecture de police s'était chargée des funérailles du sergent de ville ; presque tous les agents y assistèrent, le char disparaissait sous les couronnes, une foule nombreuse suivait le convoi, enfin une indemnité pécuniaire de cinq cents francs fut allouée à la veuve.

Jeanne avait quelques économies, et, malgré sa vue affaiblie par les larmes versées, elle se mit courageusement au travail. Ses chers petits la soutenaient dans cette terrible épreuve.

(A suivre.)

le fond en était sombre. Et lorsqu'elle grandit, la teinte foncée se répandit sur toute la chevelure qui devint franchement noire. Cependant, sur son front près de ses tempes, il y avait encore quelques bouclettes qui, comme des petites plumes d'or, ombrageaient ses yeux, ses bons yeux si pieux qui riaient si gaiement.

Pancrazie n'était pas une de ces mélancoliques qui pleurent lorsqu'elles prient. Elle ne trouvait pas qu'il fût mal de sourire à la Madone, et maintes fois, je l'ai vue courir à la sortie de l'école, et envoyer des baisers à la statue de la Vierge qui est à l'entrée du village ; comme un enfant aurait pu le faire à sa mère venant à sa rencontre, par-dessus les rochers. Pourquoi pas, signor ?... Pancrazie avait confiance dans la Madone... Et qu'y a-t-il de plus beau que la confiance qui s'écoule d'un jeune cœur comme un ruisseau d'une source vive ?... La Madone aimait cette confiance, j'en suis sûr.

A mesure que Pancrazie grandissait, et malgré sa piété (c'était l'enfant la plus pure que j'aie jamais bénie), les sentiments naturels lui s'insinuent. Ils viennent tôt, signor, dans les pays du soleil... et... Dieu soit loué, le soleil ne nous quitte guère ici. Pancrazie, donc, commence à soupçonner qu'il y a une autre vie pour une jeune fille qui sort de l'enfance.

Ah !... signor ! j'ai surveillé cette enfant comme j'aurais surveillé une des fleurs de mon petit jardin. A propos, je vous ferai visiter mon jardin avant votre départ.

J'ai souvent pensé « quelle mère dévouée elle fera... ». Et quelquefois j'ai passé en revue tous les garçons du village afin de lui choisir un mari lorsqu'elle serait un peu plus âgée. Mais, je ne sais pourquoi, cet examen se terminait toujours de la même façon : je ne pouvais arrêter mon choix sur personne.

Eh bien, signor, vous savez ce que sont les jeunes filles. Pancrazie n'attendit pas que j'eusse choisi pour elle, bien que personne ne me portât plus de respect. Elle ne pensait pas autant de bien d'elle-même que moi. Et, tandis que je me disais : « Giovanni ne fera pas l'affaire, ni Stefano, ni Pablo, et que Dieu la préserve de Giorgio ! », elle se disait à elle-même : « Angelo ! » Je suis sûr qu'elle ne prononça pas une parole de plus. Je puis l'entendre disant ces mots dans un sourire : « Angelo ! »

J'avais bien pensé à cet Angelo mais je m'étais dit : « Angelo ne lui conviendra pas tout à fait. Ce n'est pas qu'il fut un méchant garçon. Non ! De plus il était beau, fort, gai, il jouait de la guitare et dansait la tarantelle. Il chantait aussi Sole Mio si fort qu'on l'entendait d'Aciarelle à Capo St. Alessio. Mais... mais, à mes yeux personne n'était assez bon pour Pancrazie.

Cependant le cœur de Pancrazie s'était donné à Angelo, et celui-ci avait répondu à l'amour de la jeune fille. Lorsque je les vis tous deux devant l'autel, elle agenouillée et priant pour lui, lui debout faisant le signe de la croix tout en la regardant prier, je compris ce qui se passait en eux, et je me dis : « Peut-être la Madone a-t-elle, comme moi, passé en revue tous les garçons du village et a-t-elle choisi Angelo... ». Et je me berçai de l'espoir que même dans ce monde corrompu tout pourrait être bien pour cette pure enfant...

Angelo était marin et souvent absent... Un soir que j'étais dans mon jardin soignant mes roses (elles valent la peine d'être vues comme vous en jugerez tout à l'heure, signor), je vis Angelo et Pancrazie

s'approcher ensemble de la grille. Je posai mon arrosoir à terre. Pancrazie souriait et lui avait un air de bravoure... vous savez quel peut être l'air d'un garçon courageux lorsque quelqu'un vient de se mettre sous sa protection ?... Je compris de suite la situation, mais je feignis de n'en rien savoir, et je dis innocemment : « Qu'y a-t-il, mes enfants ? »

(A suivre.)

L'influence de l'éther et du chloroforme sur les plantes

Le rôle thérapeutique du chloroforme et de l'éther, leur influence bienfaisante sur les malades, est suffisamment connu de nos lecteurs, de même que les résultats nombreux et satisfaisants que l'on a obtenus en appliquant ce traitement anesthésique aux opérations des animaux.

La science qui jamais ne s'arrête dans ses progrès et ses recherches s'est occupée depuis quelque temps à enregistrer les résultats non moins satisfaisants de ces deux narcotiques sur les végétaux et principalement sur les plantes de luxe, élevées en serres.

Tandis que l'homme et l'animal, se remettent assez facilement du malaise produit par l'absorption des vapeurs d'éther ou de chloroforme, la plante, reste, durant toute sa courte vie sous l'influence très caractéristique de la narcose à laquelle on l'avait soumise. On s'est principalement occupé de ce problème pour la culture des lilas dont le débit est de plus en plus grand durant la saison d'hiver et voici comment on procède à leur égard.

Au moment où apparaissent les premiers boutons, on soumet les jeunes pieds à une narcose de 24 heures en suspendant dans la serre des éponges ou des sacs saturés d'éther. Tandis qu'il serait difficile à l'homme de résister à cet air fortement éthérisé, les lilas s'y habituent parfaitement bien. Une fois sortis de cette atmosphère plus ou moins vicieuse et transportés dans une autre serre à température normale, ils prennent un essor vigoureux et se couvrent en peu de semaines d'une floraison abondante. Il ne manque à ces belles fleurs que deux choses essentielles pour être aussi parfaites que leurs sœurs tardives, le parfum et la couleur ! Car, même en soumettant à ce procédé des lilas vigoureux de pleine terre à floraison rouge-bleue, leurs pieds éthérés ne produiront plus que des fleurs blanches et inodores. Leur bois est en outre tellement épuisé qu'il faut renoncer à le faire produire encore, il n'est bon qu'à être jeté au feu !

Certaines plantes semblent complètement réfractaires à l'influence de l'éther, d'autres, comme le bégonia par exemple, la subissent sans altération visible tout en retardant leur floraison de quelques semaines au lieu de l'accélérer comme font les lilas. Les oignons de narcisses éthérés sortent de terre huit jours plus tôt que les oignons non éthérés ; les oignons de cuisine par contre retardent de trois jours leur développement normal, ceux des tulipes ne diffèrent en rien des oignons plantés sous des châssis ou en pleine serre.

Trois volumes d'éther additionnés à dix mille volumes d'air n'exercent aucune influence sur les oignons lorsqu'on les y soumet durant quarante-huit heures, mais le même volume de chloroforme, additionné à

l'air pur, les fait mourir dans l'espace de huit heures à peine. On a observé le même résultat pour les citrouilles, les tournesols, les pois, etc. Sous l'influence des vapeurs d'éther ils conservent leur développement normal tout en produisant trois fois plus de graines, tandis que les vapeurs du chloroforme arrêtent leur croissance et les font mourir en peu de temps si l'on ne prend pas soin de les soustraire au plus vite à l'air ambiant volontairement vicié.

H. HEINÉCKÉ

Le Lait

d'après les exigences nouvelles

Il y a une certaine émotion dans le public à propos du lait, du beurre et du fromage, surtout depuis que des Congrès spéciaux de laiterie et d'hygiène s'occupent tant de cette question, principalement en vue d'enrayer le terrible fléau de la tuberculose, et aussi en vue de prévenir les fraudes.

A ce dernier point de vue, le Congrès national d'industrie laitière qui s'est tenu à Paris, du 16 au 19 mars 1908, a adopté les définitions suivantes :

a) Le lait pur est le produit pur, intégral et non altéré de la traite totale, et ininterrompue d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. » A cette définition, le Congrès en joint une autre : « le bon lait naturel dont l'origine pourra être nettement déterminée, et qui n'aura subi ni altération, ni retranchement, ni mélange pouvant changer ou modifier ses propriétés essentielles. »

Il ajoute les deux vœux suivants :

1. Que dans le commerce du lait destiné à l'alimentation humaine, les achats soient faits d'après la richesse du lait en principes extractifs et non pas d'après son seul volume.

2. Que la composition moyenne du lait, par saison, et par région et par race laitière, soit fixée tous les ans par les soins du ministre de l'Agriculture.

b) Le beurre pur est le mélange de matières grasses que l'on obtient par le battage du lait pur, ou de la crème issue du lait pur, acidifiées par les fermentations lactiques.)

c) Le fromage pur est le produit obtenu en coagulant par la présure ou par la fermentation lactique, la caséine du lait mélangée à une quantité variable de matières grasses, empruntées au lait.

Le Congrès s'est aussi occupé des œufs et il appelle :

d) Œufs frais, celui qui se révèle au mirrage comme n'ayant subi ni déperdition de poids, ni altération de substance.

Deux mots résument les aspirations du Congrès : Probité et progrès ; nos fermiers les prendront volontiers pour devise.

Ils ont d'ailleurs tout intérêt à cela.

Nous avons vu dans un précédent article comment il importe d'assainir les étables.

Voyons comment nous pourrions, par les moyens à la portée de tous, réaliser la richesse du lait et la qualité du beurre.

Le lait le plus riche est celui qui sort le dernier du pis de la vache ; par conséquent il y a absolument avantage à traire tout à fait à fond. A ce sujet, on cite des expériences fort intéressantes très concluantes :

• Les Archives de l'Agriculture du Nord citent le fait suivant :

Un propriétaire de la Normandie reçut un

matin une lettre du directeur de la beurrerie coopérative à laquelle il envoyait le lait de ses vaches. On lui disait que ce lait était si pauvre en crème, qu'on l'eut dit écrémé ou additionné d'eau.

Nous nous rendimes à la beurrerie, et là on nous montra les éprouvettes en verre dans lesquelles on versait tous les matins un peu de lait envoyé par chaque sociétaire, afin de constater sa richesse en crème. Mon ami ne put nier la pauvreté de son lait ; alors que dans toutes les autres éprouvettes la crème montait à une hauteur de un centimètre et demi, environ, dans celle contenant le lait de ses vaches, la crème atteignait à peine quelques millimètres.

A quoi attribuer cette pauvreté. Il ne pouvait être question d'accuser la femme de basse-cour de malversation ou d'altération du lait ; mon ami avait en elle pleine confiance. Il donna à sa servante le conseil de traire une première fois ses vaches bien à fond, et, quand elle aurait fait cette bergerie, de recommencer la traite comme si elle ne l'avait déjà fait, de façon à épuiser complètement le pis des animaux.

Ce système obtint plein succès et quelques jours après l'éprouvette de la beurrerie témoignait par la hauteur de la crème qu'elle contenait, qu'il n'y avait jamais eu aucune altération du lait, mais que les mamelles des vaches n'avaient pas été épuisées à fond comme elles auraient dû l'être.

En Allemagne, M. Silfverhjelm a observé un fait analogue :

A la ferme de Trihoten, les femmes chargées de traire les vaches, reçoivent un salaire basé sur la quantité et la richesse du lait qu'elles recueillent. Les trayeuses sont ainsi excitées à traire non seulement beaucoup, mais encore à fond.

Il arriva qu'une des trayeuses à laquelle on avait adjoint une fillette de 12 à 13 ans, recevait toujours un salaire inférieur à celui de ses compagnes ; car, bien qu'elle trayât une aussi grande quantité de lait, ce lait était toujours pauvre en graisse.

On rechercha les causes d'une telle infériorité et l'on confia la traite des vaches dont l'ouvrière avait la charge, alternativement, dix jours durant, à la fillette, et pendant les dix jours suivants, à une trayeuse expérimentée. Le lait obtenu fut soigneusement pesé et dosé chaque jour.

Ces expériences donnèrent les résultats suivants :

1^{re} période, (fillette), Moyenne journalière du lait produit 23,1,05. — Richesse moyenne en graisse 2,55.

2^e période (ouvrière expérimentée), Moyenne journalière du lait produit, 24,1,45 — Richesse moyenne en graisse 3,18.

De l'examen de ce tableau, il ressort nettement que le lait obtenu par la fillette était inférieur en quantité comme en qualité, à celui qu'obtenait l'ouvrière expérimentée.

Pour vérifier que ces résultats ne pouvaient être l'effet du hasard, on remplaça l'ouvrière par un homme et l'on choisit de nouvelles vaches.

Les conclusions de l'expérience furent les mêmes que précédemment.

Ainsi donc, pour tirer d'une vache un lait aussi riche en graisse que possible, il faut extraire du pis tout le lait qu'il contient, et l'opération de la traite doit être faite avec assez d'énergie.

Faite avec mollesse, la traite entraîne la perte d'une partie de la graisse du lait, qui reste fixée aux parois de la mamelle : la richesse en graisse diminue progressive-ment.