

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 3 (1908)
Heft: 130

Artikel: Feuilleton du Pays du dimanche : sur la mer bleue
Autor: Dolques, Michel
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-257669>

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: 24.01.2026

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

POUR TOUT AVIS
et communications
S'adresser
à la rédaction du

LE PAYS

Pays du dimanche
à
Porrentruy
—
TELEPHONE

DU DIMANCHE

Supplément gratuit pour les abonnés au PAYS

C'est la dernière fois que le Pays du Dimanche frappe à la porte des lecteurs : il va être remplacé avantageusement par deux numéros de plus qui vont rendre presque quotidienne la publicité du Pays.

Merci à nos fidèles abonnés qui parcourraient, avec plaisir, nous le savons, nos pages familières, variées, sans prétention.

Notre collaborateur agricole ne nous quitte pas pour autant : ses instructives causeries paraîtront, chaque semaine, dans les colonnes du journal et nos aimables lectrices auront encore l'occasion de se récréer à la lecture d'une petite nouvelle hebdomadaire.



Les Aliments dangereux ou suspects

Viandes malsaines ou avariées. — Le lait. — Conserves. — Champignons. — Moules. — Quelques fraudes.

Le sujet sera malheureusement toujours d'actualité. Cependant les saisies de viandes dangereuses ou corrompues effectuées un peu partout en France depuis les scandaleuses affaires de Bar-le-Duc, ont vivement ému le public, surpris de voir certains commerçants malhonnêtes allier tant de cynisme et de mauvaise foi à tant d'audace. Bien des yeux se sont ouverts : il a fallu se rendre à l'évidence et reconnaître que les faits délictueux étaient beaucoup plus nombreux qu'on ne l'avait pensé. En effet, il y a longtemps que les spécialistes l'ont

constaté : les falsifications ou adulations et les fraudes n'ont d'autres limites que la conscience des vendeurs et... la crainte des poursuites. Car il n'y a pas à dire, la crainte du gendarme est pour certains le commencement de la sagesse et pour tous une garantie. Exigeons donc la surveillance et l'inspection de « toutes les tueries », d'ailleurs prescrites par la loi, puisqu'elles ne sont pas encore partout assurées. Il n'y aura alors qu'à se féliciter d'avoir vu paraître au grand jour les agissements de commerçants éhontés. De plus, que les consommateurs, mis en garde, se défendent contre des procédés inqualifiables qui ne menacent pas seulement leur portemonnaie, mais encore leur santé, que dis-je ! Leur existence même. N'oublions pas qu'à la ville comme à la campagne nous pouvons tous en être victimes, attendu que nous sommes tous consommateurs.

C'est pourquoi, dans cet article nous nous proposons d'examiner les aliments qui doivent être rejetés comme dangereux ou suspects, et de faire connaître les fraudes alimentaires les plus usuelles.

Les viandes sont saines, douteuses ou nuisibles. Il n'y a qu'une expertise qui vaille, c'est l'examen sur pied. Les viandes abattues sont trop souvent préparées pour l'état du boucher, et celui-ci parfois, n'hésite pas à faire disparaître les viscères de l'animal malade, ou même à leur substituer des organes sains. L'adhérence devrait toujours être exigée et soigneusement vérifiée au moment de l'inspection.

Nous n'insisterons pas sur les caractères que doivent présenter les viandes saines. Parlons donc de suite des viandes douteu-

ses. Ce sont celles qui proviennent d'animaux trop jeunes, (veau, chevreau et agneau qui fournissent une viande pâle, molle et gluante), d'animaux maigres, à la viande sèche et dépourvue de graisse ; enfin les viandes fournies par des animaux maltraités, fatigués, pris au piège, forcés, etc.

Parmi les viandes malsaines ou dangereuses, signalons : d'abord toutes celles qui proviennent d'animaux morts, naturellement, c'est-à-dire non sacrifiés pour la consommation ; les viandes fiévreuses ou médicamenteuses et bien entendu, les viandes putréfiées, tuberculeuses, charbonneuses, asphyxiques, apoplectiques, météoriques ; les viandes lades, qui communiquent le ténia à l'homme, (l'infestation plus apparente chez le porc, est toujours très discrète et difficile à découvrir chez le bœuf) ; les viandes qui offrent de l'actinomycose, des hydatides, de la trichinose ; enfin les viandes travaillées dont certaines manipulations ont modifié l'aspect. Méfiez-vous des pâtes, boudins, saucisses, etc... surtout quand vous en ignorez la provenance.

Le lait. — Cet aliment précieux peut communiquer la tuberculose, le charbon, (mais rarement, l'un des premiers effets de cette maladie étant d'en tarir la sécrétion), la fièvre typhoïde, la fièvre aphteuse, le choléra. N'en jetez plus ! Remarquez que tout ceci est indubitablement scientifiquement prouvé.

Maintenant chacun sait que le mouillage et l'écémage sont de pratique courante. C'est l'enfance de l'art. Après quoi, on redonne au lait, sa couleur avec du rocou, des carottes, des oignons brûlés, du caramel, de l'extrait de chicorée ; une

ble à une voile qu'un souffle eût irrégulièrement gonflée.

Et, du haut de ces boursofflures sombres, on devinait autour de soi des vides, sortes de vallées liquides qui se creusaient, sinistres, dans l'onde noire, réfléchissant comme un miroir mouvant l'incendie céleste de la voûte étoilée.

— Plus ferme ! plus ferme ! criait le pêcheur.

Et les rames, en cadence, battaient l'eau, et les deux hommes se penchaient, ployant le torse, le ramenant en arrière dans un redressement vigoureux où la musculature craquait, où l'aviron gémissait sous la contraction des bras et la résistance de l'onde, ces deux forces inverses qui le courbaient en arc.

Les rafales succédaient aux rafales. Et c'était étrange, ce vent farieux qui aurait dû rafraîchir, et dont le souffle brûlant oppressait. Sur toute l'étendue de la mer sou-

levée, il y avait un hurlement immense, qui donnait une idée d'un choc cyclopéen. L'oreille était assourdie par cet énorme râle qui venait on ne savait d'où, rude et puissant comme quelque chose de suprême. Et ce qui faisait mal dans l'horreur de ce soulèvement colossal, ce qui donnait la conscience de l'abandon, c'est de voir là-haut ce ciel sans un nuage, riche de clarté et criblé de trésors, semblant regarder dans sa limpidité souriante la rage des éléments terrestres, et les hommes, ces atomes, jouets de ces grandes puissances, usant de toutes leurs facultés pour ne pas mourir.

M^{re} Bourlon continuait de se plaindre.

Durant les premières minutes, on avait filé avec une vitesse qui tenait du prodige. La force des rames et le souffle furieux qui venait en poupe avaient emporté la barque à trois cents mètres du phare.

Mais les vagues qui l'avaient lancée, allar-

Feuilleton du Pays du dimanche 3

Sur la Mer Bleue

par Michel Dolques

Il suffit alors de quelques minutes pour tout changer sous cette haleine brûlante, dont la violence fouette les vagues, les soulève et les fait bondir sous sa gigantesque poussée. Les deux hommes appuyaient de toutes leurs forces sur l'aviron.

A ce moment, le sémaphore, à la cime du mont St-Louis, fit des signaux.

— Il est bien temps de nous avertir du danger quand nous y sommes en plein ! Autant annoncer qu'il fait jour quand tout le monde a vu le soleil ! dit le pêcheur.

Après une sorte de grésillement, comme un tressaillement qui avait ridé toute l'eau, la vague, maintenant, se soulevait, sembla-

décoction de son lait rend son onctuosité ; des blancs d'œufs le font mousser ; la mélasse, la dextrine relèvent sa densité. Conclusion : ayez un pèse-lait et par mesure de précaution, faites toujours bouillir votre lait. Un prince de la science affirme qu'il est nécessaire de le laisser bouillir pendant 3 minutes après qu'il a monté.

Ajoutons que le lait provenant des vaches nourries de drèches ne vaut rien pour les enfants ; certains docteurs, et non des moindres, lui attribuent l'augmentation de la mortalité infantile ; quant au lait des vaches nourries d'artichauts, il provoque chez les enfants la diarrhée et les vomissements.

Les conserves — C'est à tort que les conserves alimentaires passent pour des milieux stérilisés. Rien n'est moins vrai, et rien n'est moins sûr qu'une boîte de conserves. Les conserves de viandes (en donnant à ce mot la plus large extension) sont particulièrement fraudées : déchets sans valeur alimentaire ou morceaux dangereux y abondent. Distinguer de bonnes et mauvaises conserves est assez délicat. Voici pourtant qui devra vous mettre la puce à l'oreille : le bombage du couvercle, (dû à la fermentation) : la gelée liquéfiée ou tournée en eau ; la graisse savonneuse ; l'odeur d'aigre, de rance, de poisson pourri. Les conserves de légumes sont soumises à l'opération du reverdissage avant la fermeture des boîtes. Il faut donc rejeter l'eau des boîtes, verser les légumes dans l'eau froide avant la cuisson et jeter également cette eau. Une fois ouverte, une boîte de conserves doit être consommée immédiatement, les conserves s'altérant très rapidement et devenant nuisibles.

Champignons. — Ils sont une cause fréquente d'empoisonnements. Dans l'état actuel de la science, il n'existe aucun moyen précis et à la portée de tous qui permette de distinguer un champignon toxique d'un champignon comestible. Les épreuves puériles de l'oignon, de la cuiller d'argent, du lait caillé... etc. ne prouvent rien. Notez que les champignons vénéneux poussent aussi bien en plaine qu'à l'ombre des bois épais, que la macération dans l'eau salée ou vinaigrée n'offre aucune garantie ; qu'enfin les

plus vite qu'elle, venaient d'atteindre le bord, frappant la terre avec violence.

Forcées de reculer devant l'obstacle, elles revenaient en arrière pour en rencontrer d'autres.

Ces chocs des forces contraires produisaient une bousculade gigantesque, un heurt cassant, où les vagues cabrées se battaient entre elles, dressant leurs crêtes frangées d'écume, sous le sifflement du vent qui semblait se rire maintenant de ce désordre et de ce chaos qui venait de lui.

— La lame mousse, mauvais signe, dit le pêcheur ; si seulement nous pouvions enfilier la passe, elle nous jetterait dans le port.

Un craquement sec lui répondit, et M. Lamouroux cabriola en arrière, sous un banc.

— Ah ! malheur ! s'écria Mathurin, voilà une rame brisée.

Il enleva sa rame à lui de l'intérieur du tolet.

— Qu'allons-nous faire ? demanda le rameur désarmé.

— Aller à la godille ; c'est notre seule ressource.

L'embarcation avait tourbillonné déjà trois fois sur elle-même, avec la légèreté d'une coque de noix. La mer, qui tout à l'heure semblait impuissante à la porter, se jouait d'elle comme d'une balle.

limaces mangent impunément les champignons les plus terribles pour notre espèce. Mais le poison des champignons est soluble dans l'eau bouillante, dans le doute, il faut donc recourir à la cuisson et rejeter l'eau employée. Ajoutons que les meilleurs champignons deviennent dangereux lorsqu'ils s'altèrent, notamment lorsqu'ils présentent des taches d'un violet sale en forme d'H.

Moules. — Elles causent parfois des accidents, tout le monde le sait. Pour les éviter, il suffit d'après un auteur classique, d'ajouter à l'eau bouillante 4 grammes de bicarbonate de soude par litre et de prolonger la cuisson. Ce procédé est le seul, qui donne une sécurité.

Quelques fraudes. — Nous en avons déjà signalé quelques unes, en voici d'autres. La farine de blé est mélangée de fécules, de légumineuses, de poudres minérales : craie, plâtre, talc, d'os pulvérisés, de kaolin, etc. Dans les sirops, on remplace le sucre par la glucose, les fruits par des essences généralement malsaines, et l'on colore avec de la fuschine ou des anilines. Exigez donc sur les bouteilles les mots : sirop pur sucre. Les vins sont plâtrés, arseniés, etc, les bières salicylées, les légumes des conserves reverdis au sulfate ou à l'acétate de cuivre ; les huîtres vertes sont aussi colorées par une solution étendue de cuivre. Pour terminer, car nous n'en finirions pas : Consommateurs, mes frères, méfiez-vous, méfiez-vous !

Influence des forêts

L'action exercée par les bois sur la température et la direction des courants aériens a été établie par tous les auteurs qui se sont occupés de cette question. Les travaux de Becquerel, des de Humboldt, des Boussingault, etc., témoignent, en effet, de l'action favorable des forêts sur la culture. Elles régularisent la chute des pluies, le débit des rivières et des fleuves et mitigent l'influence exercée par les vents violents sur les végétaux cultivés.

Les secousses devenaient énormes. Après un soulèvement insensé, il y avait comme un grand affaissement, un relâchement brusque, qui donnait au ventre ce tressaillement qui brouille le cœur.

Le bruit des vagues contre le bord était si éclatant qu'on ne s'entendait plus.

— Tenez-vous bien ! hurla le pêcheur.

Un paquet d'eau tomba dans la barque et aveugla tout le monde.

M^{me} Bourlon s'évanouit.

Sa fille priait toujours à ses genoux.

M. Lamouroux, cramponné à un banc, restait muet.

Seul, debout, le vieux Mathurin manœuvrait de toutes ses forces.

On voyait ses larges épaules se mouvoir dans la limpidité du ciel toujours clair.

Brusquement, une lumière vive remplit la barque. Un jet électrique partant du fort, après s'être promené quelque temps sur la mer, à la recherche, venait de rencontrer enfin ces malheureux sous son rayon.

— Courage ! cria une voix puissante au pied du phare.

La clarté électrique blanchissait toute la scène et guidait les efforts du pêcheur. Mais la mer était épouvantable. L'embarcation, lancée à des hauteurs troublantes, retombait

M. Mathieu, directeur de l'école forestière de Nancy, a observé, pendant onze années consécutives, qu'il tombe une plus grande quantité d'eau sur les surfaces boisées que dans la zone limitrophe. Les forêts ont donc pour effet d'accroître la proportion des eaux météoriques qui tombent sur une couche donnée, d'alimenter les nappes aquifères souterraines et les sources qui en dépendent. M. Fautrat, inspecteur des forêts, a institué près de Thiers une série de recherches qui corroborent les précédentes.

L'influence de la forêt se fait aussi sentir sur l'état hygrométrique de l'air. On sait que la vapeur d'eau qui existe dans l'air constitue, autour de la terre, une sorte d'écran qui retient la chaleur solaire et abrite notre globe contre les froids des régions planétaires.

Lorsque le sol est humide et que la température s'élève, il se forme des courants de vapeur d'eau qui se répartissent dans l'atmosphère ; en maintenant la fraîcheur du sol, la forêt est favorable à la formation des vapeurs qui s'élèvent au sommet des arbres ; à ces vapeurs vient se joindre la transformation des feuilles. C'est pourquoi on trouve plus de vapeur d'eau au-dessous des bois que partout ailleurs.

Le pouvoir réfrigérant des forêts est bien connu. Tout le monde a constaté que, sous leur couvert, la température est plus basse qu'en terrain nu. Par suite de l'évaporation, il s'établit un courant ascendant, mettant le sol en communication avec les nuages, qui font, sans nul doute, l'office de paratonnerres : c'est ce qui explique pourquoi les forêts possèdent la propriété d'éloigner de leur milieu les orages à grêle. La couche d'humus qui se forme d'année en année sous le couvert des bois fait fonction d'éponge. Elle retient et absorbe la pluie qui s'infiltré dans le sous-sol pour aller sourdre, sous forme de sources, dans les parties déclives. La neige fond beaucoup plus lentement dans la forêt que sur la terre nue, et l'eau de fusion pénètre à son tour dans les couches souterraines.

Le sol du Limousin, couvert de sources et sillonné par une multitude de ruisseaux, doit sa fraîcheur, si favorable à la culture

presque à pic dans des abîmes, avec la rapidité d'une pierre lancée.

Presque à moitié remplie d'eau, lourde, impossible à manier, souvent le point d'appui manquait et Mathurin godillait dans le vide.

Dans les brisants, il y avait un hurlement à crever le tympan, à donner le vertige. L'eau partait en l'air, en colonnes, dans des jets immenses, avec un bruit de canon, passait par dessus la jetée et retombait dans le port.

Le rayon venant du fort éclaira à ce moment un jeune homme, qui sautait du parapet du phare sur les galets, où brusquement une vague le couvrit.

Il repartit une seconde après, cramponné à un anneau de fer scellé dans la muraille, tête nue, cheveux au vent. Il se tenait là, ferme comme un roc, debout devant la mort, fier, calme et beau comme le dieu de la tempête.

Et, comme si la mer avait répondu à son appel, une lame énorme enleva la barque et la précipita presque à ses pieds, sur la roche, avec une force inouïe.

Il y eut un craquement sinistre, un grand cri, et l'embarcation, réduite en miettes, livra ses débris aux flots qui les dispersèrent.