

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

DU DIMANCHE

Pays du dimanche
à
Porrentruy
TELEPHONE

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 familiaires, 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.** — **Conсерves.** — **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 adulterations 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 rânes, donteuses ou nnisibles. 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, (veaux, chevreaux et agneaux 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, asphyxiées, apoplectiques, mélétiques ; les viandes ladres, 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'écrémage sont de pratique courante. C'est l'enfance de l'art. Après quoi, on donne au lait, sa couleur avec du roucou, 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 boursouflures 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, c'est de voir là-haut ce ciel sans un nuage, riche de clarté et ciblé de trésors, semblant regarder dans sa limpide 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.

Mme 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-

