

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 3 (1908)
Heft: 111

Artikel: Les restes de Voltaire
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-257536>

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>

instant d'hésitation terrible ; puis je raisonnai rapidement. Cette coïncidence des deux borgnes devait être furtuite. Quelle apparence qu'un coquin risquât, par pure vengeance, de se remettre face à face avec un homme qui le connaissait ? Pais une intelligence de brute aurait-elle conçu ce piège astucieux et raffiné ? Quel gredin, enfin, si perverti qu'il fut, aurait osé se venger dans une église, dans la maison de Dieu ? Et je me persuadai que mon premier mouvement de crainte n'était que l'effet d'une imagination impressionnée par une journée de pénétrante tristesse. Une âme en détresse réclamait mon secours ; c'était mon devoir de m'y rendre coûte que coûte ! Le moindre retard pouvait provoquer le suicide. Et même, en admettant que ce fut bien mon borgne et mon volet, qui savait s'il ne se repentait pas vraiment et sincèrement ?

— Vous vous êtes fait accompagner de Toidou, au moins ?

— Pour une confession ? Amener un témoin ? A quoi pensez-vous donc ? Et puis, s'il y avait quelque mauvais coup à recevoir, fallait-il y exposer la pauvre vieille ? D'ailleurs, j'ai coutume de démêler mes petites affaires tout seul. En entendant mon pas raisonner dans l'église une voix plaintive appela sous le rideau du confessionnal. J'y entrai et j'ouvris le guichet....

— Ce n'était pas votre borgne, au moins ?

— Hé si, c'était lui, dit l'abbé. A peine assis et penché, avant même d'avoir pu dire un mot de prière, je recevais son coup de couteau dans le côté.

Et il ajouta en brusque conclusion :

— C'est même pour ça que je vous ai demandé de m'arrêter : depuis cette blesure-là, je m'essouffle facilement.

Puis il ne dit plus rien, comme si le reste de l'histoire était sans importance.

— On ne l'a pas arrêté, ce borgne affreux ?

L'abbé, distrait, regardait la mer.

— Non, il a pu se sauver, je m'étais évanoui, mais je n'en suis pas mort, vous voyez !

Il se mit à rire, puis, étendant la main, il s'écra : .

— Tenez, là-bas, voilà la pointe du raz qui sort de la brume... Hein ! quelle vue superbe !

A ce moment, au-dessus de notre tête, à la cime de la falaise, surgit, des ajoncs et des ronces, un jeune vacher qui, les mains sur ses lèvres, en embouchure de trompe, brailla de toute sa force :

— M'sieu le curé, montez vite ; il y a dans l'église un homme en bouse bleue qui vous demande à confesse.

Et l'abbé, me serrant précipitamment la main pour prendre congé, s'élança dans la sente escarpée, se remit à grimper en criant de sa voix déjà sifflante et saccadée par la pente roide :

— J'y vais, j'y vais... me voilà !

CHARLES FOLEY

Le Beurre

Pour le colorer. — Faire dissoudre 125 grammes de rocou dans un demi litre de bonne huile à manger. Ou bien, si le rocou était trop rouge, prendre moitié rocou et moitié curcuma. Au moment du barattage mettre une cuillerée à café de cette préparation par 25 litres de lait ou 5 litres de crème.

Pour lui donner de l'arôme. — Introdui-

re dans la baratte des parfums végétaux, tels que le thym, anis, etc. ; ou un bouquet de fleurs odorantes.

Ou rincer les vases à lait avec de l'eau contenant une pincée de cannelle.

Ou pétrir le beurre avec 60 grammes de miel par kilogramme de beurre, sur une table mouillée.

Conservation du beurre. — Le mettre dans un vase qu'on remplit jusqu'à ce que le beurre soit entièrement recouvert d'eau à laquelle on a ajouté 7 grammes d'acide tartrique et 7 grammes de bicarbonate de soude par litre d'eau. Fermer hermétiquement.

Ou faire fondre le beurre, le verser dans un intestin de bœuf préparé, imprégné d'huile d'olive et fermé par une ligature à chaque extrémité.

Ou bien, laver le beurre, l'étendre en couche mince sur une table humide, répandre du sel bien sec et pétrir le tout. Mettre en pot de grès et recouvrir d'une couche de sel.

Ou bien, pétrir le beurre pour enlever le petit lait, bien laver, et enfouir, en pressant, dans les pots de grès, au fond desquels on a mis un peu d'eau salée que la pression fait sortir en laissant le vide. Bien remplir en chassant l'air, et renverser le pot sur une assiette pleine d'eau qu'on renouvelle chaque jour.

Ou mettre en vase clos rempli d'eau bouilli, puis refroidie, dans laquelle on a fait dissoudre un peu de bicarbonate de soude.

Ou mêler intimement au beurre, à raison de 10 grammes par litre, un mélange de une partie de salpêtre ou nitre, une partie de sucre et deux parties de sel marin.

Ou mélanger au beurre 50 à 100 grammes de gomme arabique en poudre et 20 à 50 grammes de sel de cuisine.

Ou le mettre dans une assiette avec un peu d'eau et le coiffer d'un pot de fleur vide enveloppé d'une flanelle mouillée.

Ou le tenir dans un bain d'eau refroidie après avoir bouilli, contenant de la chaux en dissolution. Laver le beurre avec de l'eau de chaux, puis à l'eau fraîche.

Pour avoir toujours du beurre frais. — Laisser reposer quelques minutes, le lait bouilli pour le déjeuner, l'écrêmer, mettre cette crème de côté dans un bol. Recomencer le lendemain. Quand on en a suffisamment, on bat vivement la crème avec une spatule en bois. Le beurre se forme. On le lave à plusieurs eaux en pétrissant.

Pour faire disparaître la rancidité. — Pétrir le beurre ranci avec de l'eau contenant 15 grammes de bicarbonate de potasse ou de soude par kilogramme de beurre. Continuer jusqu'à ce que la rancidité ait disparu, laisser reposer deux heures, puis laver à l'eau ordinaire.

Ou laver comme ci-dessus avec de l'eau contenant 30 gouttes de chlorure de chaux.

Ou fondre le beurre altéré, à feux doux, dans un vase de verre ou de porcelaine, additionnée de plusieurs fois son volume d'eau chauffée préalablement à 90 degrés : puis ajouter quelques pincées de bicarbonate de soude, aussi longtemps qu'une effervescence se produit. Décanter l'eau alcaline et la remplacer par une nouvelle eau chaude jusqu'à disparition d'alcalinité. Puis laver à l'eau froide.

Pour enlever l'acidité. — Malaxer le beurre avec de l'eau de chaux (2 grammes de chaux vive par litre d'eau), puis avec de l'eau fraîche.

Ou agiter le beurre dans de l'eau conte-

tenant par litre 25 grammes d'hypochlorite de chaux, laisser reposer, battre et laver à l'eau fraîche.

Fabrication du beurre artificiel. — Mélanger 5 litres de lait doux, un demi kilogramme de farine de froment et 10 œufs bien battus. Faire bouillir en ajoutant un morceau de beurre naturel.

On triturer deux parties de fromage de Hollande avec une partie de beurre naturel et une partie de lait.

Ou faire macérer ensemble deux parties de crème, une partie de têtes de vache hachées et une partie de bicarbonate de soude. Tamiser et ajouter cinq parties de graisse de bœuf. Colorer en jaune par une infusion de safran.

Utilisation du lait de beurre. — Le beurre fait, faire bouillir le lait un quart d'heure, passer et mettre en moules le caillé recueilli qui fait le bon fromage.

Les restes de Voltaire

Voltaire s'était préparé son tombeau à Ferney, dans le mur qui sépare le jardin de l'église.

— Je ne serai, disait volontiers ce grand opportuniste, ni dehors ni dedans.

Mais le clergé lui refusant à juste titre des obsèques publiques, il fut transporté en carrosse à l'abbaye de Scellieries que gouvernait son neveu, l'abbé Mgnot. Pendant l'embaumement, pratiqué à la hâte, le pharmacien Mitouart s'était emparé du cervelet qu'il fit durcir dans l'alcool ; le marquis de Villette avait réclamé le cœur qu'il voulait placer sur une des cheminées de la maison mortuaire, dans un petit monument funèbre commandé à Houdon. Les protestations des héritiers empêchèrent l'exécution de ce projet : mais le marquis garda son butin et sa veuve l'emporta avec elle quand ses revers de fortune l'obligèrent à prendre un logement plus modeste, au cul-de-sac Férou. Le cœur de Voltaire resta dans cette famille jusqu'à la mort du dernier Villette, qui, en 1859, laissa tous ses biens à Mgr de Dreux-Brézé, évêque de Moulins. Ce legs n'étant qu'un fidéi-commis en faveur du comte de Chambord, le prince allait hériter des restes du philosophe, quand les tribunaux annulèrent, pour « interposition de personne », le testament de M. Villette. Les gagnants du procès offrirent le cœur à l'Etat, qui le fit déposer à la Bibliothèque nationale où il se trouve encore.

Le cervelet, demeuré chez Mitouart, eut une histoire moins bruyante jusqu'en l'an VII, où le fils du pharmacien, que ce souvenir embarrassait, voulut en faire hommage à la nation : « Si c'est dans cette partie de l'homme, écrivait-il aux ministres, qu'est le siège du génie, je crois que cette pièce anatomique peut avoir quelque prix et faire un des principaux ornements du Muséum d'histoire naturelle ». A quoi François de Neufchâteau répondit en acceptant par une belle lettre où il proposait de placer plutôt « ces restes augustes à la Bibliothèque, au milieu des productions du génie qui les anima ». Mitouart changea sans doute d'avis, car on le voit, en 1799, présenter ledit cervelet à la Société philomatique, et même en allumer à la flamme d'une bougie un fragment qui « lance encore, en pétillant, des rayons de lumière » ! Pendant la Restauration, le malheureux débris se cache discrètement. Mais, dès le 30 août 1830,

Mitouart le remet au jour et, de nouveau, la propose aux ministres, qui ne montrent aucun empressement. Un peu plus tard, l'Académie, saisie d'une offre pareille, témoigne d'une même indifférence, si bien que le cervelet finit par échouer chez un vieil employé de la pharmacie Mitouart et qu'ensuite on perd sa trace.

Outre le cœur et le cervelet, Voltaire avait encore laissé différentes choses entre les mains ferventes de ses admirateurs. Pendant le transport de Scellières au Panthéon, un assistant avait pris un os du talon. Le baron Vivant Denon avait aussi hérité d'une dent.

Poignée de Recettes

Incendie par le pétrole. — On est souvent embarrassé pour éteindre un incendie causé par le pétrole. C'est pourtant bien simple à faire.

Il suffit de jeter dessus quelques poignées de sable. Ce moyen réussit très bien ; mais on n'a pas toujours du sable sous la main. A ce sujet, nos conseillons à nos lectrices l'emploi du lait dont chaque ménage est presque toujours pourvue. Vous jetez un peu de lait sur le pétre enflammé, qui s'éteint instantanément.

* * *

Les pneumatiques, quels qu'ils soient, souffrent beaucoup de la sécheresse. On les conservera dans un endroit légèrement humide et toujours à moitié gonflés. De temps à autre, on les gonflera entièrement et on les humectera avec de l'eau tiède. Monter sa bicyclette pendant l'hiver est un excellent moyen pour conserver les pneus en parfait état.

* * *

Que faire pour détruire les caffards ?

Une pâte de farine arseniquée ou phosphorée qu'on étale sur des feuilles de choux les empoisonne avec succès.

On se sert également d'une « cafardièr » ; c'est une boîte sans couvercle, dont les bords supérieurs sont renversés en dedans à plan incliné. Dans cette boîte en fer blanc ou en verre on place une amorce vers laquelle ils se portent pour la manger, mais ils tombent dans le piège d'où il leur est impossible de sortir.

Dans certains quartiers populaires de ville où grouille cette vermine, on étale le soir, avant de sortir, un grand drap dans la chambre, et l'on place au milieu un tas d'épluchures de salade. Le soir on rentre à pas de loup, et avant d'allumer la chandelle, on relève les quatre coins du drap et l'on jette par la fenêtre la salade sous laquelle se sont blottis des milliers de cafards. C'est un moyen de s'en débarrasser momentanément, car ils ne tardent pas de nouveau à envahir les maisons et tout est à recommencer.

* * *

Un mot au sujet du nettoyage des marbres.

Pour nettoyer les marbres, on les lave à l'eau de savon puis à l'eau pure, et on les essuie avec une peau sèche. Au besoin, on les passe à l'encaustique pour meubles.

Pour blanchir le marbre, après l'avoir lavé avec une forte savonnette, on le couvre de vieux linges et on l'expose au soleil, en ayant soin de l'arroser sept ou huit fois par jour avec de l'eau légèrement additionnée de crème de tartre.

Les marbres, statues et bustes, salis par des substances grasses, se blanchissent par un ou deux lavages à la lessive des savonniers et rinçages à l'eau pure. On peut remplacer la lessive par du chlorure de chaux ou de soude.

* * *

Pendant la saison froide, les cages d'oiseaux sont rarement à l'extérieur de la maison ; aussi répandent-elles souvent une odeur désagréable. On remédie à cet inconvénient, en répandant sur le fond de la cage une couche de sulfate de chaux pulvérisé que l'on recouvre d'un peu de chaux.

Ce procédé peut s'appliquer à la désinfection des poulaillers et des colombiers.

* * *

Maintenant quelques recettes de cuisine : Voulez-vous une recette exquise pour apprêter les jeunes lapins de choux dont on a tant mérit et qui sont pourtant savoureux lorsqu'ils sont bien accommodés.

Coupez un lapin par membres, faites un petit choux avec une cuillerée de farine et un morceau de beurre ; mettez y les membres du lapin avec le foie, passez-les et mouillez avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau et de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym et laurier, sel, gros poivre ; faites cuire à petit feu ; une demi-heure après, vous mettrez une douzaine de petits oignons blanchis. Avant de servir, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce et mettez y une bonne pincée de câpres entières. Servez avec des croûtons passés au beurre.

* * *

Très appétissants aussi les rognons sautés au madère et vite préparés, ce qui n'est pas pour déplaire aux cuisinières.

Coupez chaque rognon en cinq ou six tranches et faites revenir vivement dans une sauteuse ou casserole large, avec du beurre ; lorsqu'ils sont bien rissolés, les assaisonnez et les sortez sur une assiette ; mettre dans le fond de la casserole un demi-verre de madère à réduire, puis deux cuillerées de bon jus que l'on lie avec un peu de beurre manié de farine. Assaisonnez faites bouillir quelques minutes et mettez les rognons en dernier lieu. Ajoutez, en les santant, un jus de citron gros comme une noix de beurre frais et servez immédiatement sans plus laisser bouillir les rognons dans leur sauce.

* * *

Comme légumes, on est souvent fort embarrassé à cette saison, aussi accueillerez-vous avec plaisir un plat facile à faire et très bon qui se prépare avec de simples carottes.

Faites blanchir pendant cinq minutes dans l'eau bouillante des carottes de moyenne grosseur. Choisir de préférence la variété demi-longue, par exemple, refroidir les carottes et coupez-les en rondelles d'égale épaisseur. D'autre part, faites un roux clair, mouillez le d'un demi verre de vin blanc et d'une tasse de bouillon ; ajoutez y les carottes ; terminez la cuisson sur un feu très doux ; servez quand la sauce est très réduite, ajoutez-y une liaison de jaunes d'œufs au moment de servir.

C'est excellent.

* * *

Comme nous sommes en pleine période de fête, je pense que deux recettes de friandises ne pourront que vous plaire.

Voici d'abord, un gâteau exquis que je vous recommande :

Prenez une demi-livre d'amandes douces et 7 ou 8 amandes amères ; après les avoir émondées et séchées, pilez dans un mortier en ajoutant de temps en temps une petite cuillerée de sucre en poudre pour qu'elles ne tournent pas en huile. Lorsque la pâte est bien fine, on y ajoute le zeste d'un citron découpé très mince et très menu ; 250 grammes de sucre en poudre et 6 jaunes d'œufs ; on mélange le tout en travaillant pendant une demi-heure. On a abattu en neige très ferme les 6 blancs, on les ajoute au moment où l'on a placé le gâteau dans un moule pour le mettre dans un four modérément chaud ; laisser cuire une heure environ, démoulez et servez froid ou chaud à volonté.

LETTRE PATOISE

Dâ lai Côte de mai.

I trove dain *Le Conte Vaudois* enne petête hichetoire de tcheusse qu'à airivay l'herba pésay dain note pays. Lai voici :

Le gros Fiefue n'était pe in avâre, go qu'en aipele in avâre, oh non ! Ai faisat seulement des économies ; ai n'était pe rétche, ai faisat nouquay les doux bouts. Ai y avait quarante ans qu'ai vétia tot de pain dain enne petête mâgeon à quart d'in bô. Toi co qu'ai s'aicodegeait, c'était, l'herba, in permis de tchenusse. Ai l'airait djuenay apoiay se payie son permis, son tchin ai peu ses munitions. Ai l'alait bin sevanta avô les chires de lai velle, qu'aivint l'habitude de faire des bons dénay à cabaret, ai peu de débouetchi des boënnies boteilles. Fiefue ne vrait djmais allay aivo les âtres. Ai prangnait doux bouts de saucisses dain son set, in pô de fromaidge, in pô de pain, c'estait tot sai pitance po lai djonay.

In djo que Fiefue, qu'aivait aivu de lai tchainece, était occupai ai écortchie in renais, ses bons aimis voïainnt iy faire enne farce. Ai prengnaien les saucisses feu di set di Fiefue ai peu les rempiaçainnt, ces polissons, pai doues cigares de tchin. Ai riaint djé d'avaince en pensant en lai minne que vlat faire Fiefue en cuvrant son set pe dénay, en voyant cte charcuterie en lai nauuelle mode. Main mon Fiefue, tot malin, allé ci djo li rejoindre les âtres à cabaret. Ai vegnint de maindgie lai sope qu'était rudement boënnie aivo des tchôs ai peu di lay, taint Fiefue airivé.

— Eh ! Te vins nonnay aivô no, adje-d'heu, qu'âce ai dire ?

— Bin chure, répond Fiefue.

— Voyons aissiette-tu côte nos. Te n'és pe rébiay tai maindgiell ?

— Oh non, répond Fiefue.

— En bin, dépadge-te, si te veux aivoi fini aivô nos.

— Oh ! po enne fois, i veux dénay aivos.

Les caimerades voyint djé que iote farce n'avait pe bin réussi.

Main nos ains djé maindgie lai sope.

— Comment ? Vos l'ai tot maingie ? Vos ne m'n aipe lechie ? Ai peu nos ne savins pe que le velos veni.

— Coli ne m'écâmâ pe, die Fiefue, come me i m'êtô déciday de maindgie lai sope aivô vos, i ai voïa faire cte sope in pô moyone ; i seu vite pessay en lei tieugeainne devaint de dénay : comme ai n'y avait gnu : i ay vite foray mes doues saucisses dain lai mairmite ai peu i me seu sâvay.

Stu que n'aipe de bos

Editeur-imprimeur, G. Moritz, gérant.