Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 31 (1893)
Heft: 50

Artikel: Les explosifs
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-193967

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: 17.07.2025

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

non pllie po vouaiti lé cabartières que sont bin soveint pas se galézés quié lau fenné. On bì avançou dé catsi la borsa! Bairont à crédi... Et dé lau féré la lecture coumeint iéna dé clliau pernettés propousé? tsacon n'a pa lezi, épi savent prao liairè quand lau plié.

Ora vos diou que lou plie court por lé férè resta à la mâison lé dé lau féré segni la tempérance ka por su l'aodront pas à la pinta por bairé d'âo thé.

Lequel des deux époux a le droit de renvoyer les domestiques?

Voilà certes une question fort curieuse et d'un grand intérêt domestique, sur laquelle nous serions enchanté d'avoir l'opinion de nos lecteurs, et tout particulièrement celle de nos lectrices.

Qui, du mari ou de la femme, a le droit de renvoyer une bonne ou une cuisinière? En d'autres termes, *monsieur* doit-il, en telle circonstance, s'incliner devant la volonté de *madame*, ou *madame* se courber devant la volonté de *monsieur*?

Telle est la question qui a été portée devant la 5e chambre du tribunal civil de la Seine.

C'est pour n'avoir pas pu s'entendre sur ce point, que la femme d'un docteur parisien a gravement introduit une demande en séparation de corps contre son mari.

Voici les conclusions du jugement:

... Attendu qu'en résumé le seul grief qui subsiste, de l'aveu même de la demanderesse, est le grief relatif au refus par le docteur..... de renvoyer les deux bonnes et surtout la cuisinière; que la demanderesse voit dans ce refus une injure grave justifiant sa demande;

Attendu, à ce sujet, que si la femme est parfaitement fondée à vouloir avoir la haute main dans la direction de son ménage, si elle est en droit d'exiger de ses bonnes l'obéissance la plus complète et la déférence la plus absolue, son droit est forcément limité par celui du mari qui, en définitive, est le chef de la communauté, et qui n'est pas tenu de céder à ce qu'il a des raisons sérieuses de considérer comme un simple caprice de sa femme...

Une fois de plus, le tribunal susmentionné a reconnu que du côté de la barbe est la toute puissance, même en matière de renvoi de domestiques.

A-t-il bien jugé?...

Les explosifs.

L'attentat de Vaillant contre la Chambre des députés a fait, cette semaine, les frais de toutes les conversations, non seulement à Paris, mais dans le monde entier. Ces crimes épouvantables et si fréquents, font sur quelques imaginations une impression profonde; c'est au point qu'à Barcelone, par exemple, les églises fréquentées par la haute société restent aujourd'hui désertes, ainsi que les théâtres.

Ecoutez plutôt ce qu'on écrivait dernièrement de Barcelone au *Journal des Débats*:

« Je suis allé à la messe de 11 heures de Santa-Maria-del-Carmen, où d'ordinaire il n'y a pas assez de place pour recevoir les fidèles; l'église était presque vide, tandis que Nuestra-Senora-de-la-Conception, un assez pauvre sanctuaire, n'a cessé d'être assiégé par une foule élégante, que l'on n'y avait jamais vue jusqu'ici.

» Cela tient à ce que le bruit avait couru que les anarchistes lanceraient des bombes dans une des églises de la capitale.

» De même, au Ramblon, un jeu de balle très en faveur à Barcelone, et où des parties se jouent chaque dimanche, presque personne ne s'y est rendu.

» Quant aux théâtres, il est inutile d'en parler. On m'a dit qu'au Tivoli, qui contient deux mille places, cinq spectateurs de bonne volonté s'étaient rendus samedi.

» Le Théâtre-Principal, qui devait ouvrir ses portes vendredi, est resté fermé. On ne sait encore s'il ouvrira de la saison, et ce sont les pauvres qui deviennent les victimes de cette situation. En effet, ce théâtre est exploité par le conseil d'administration de l'hôpital et produit de belles recettes, qui manqueront cet hiver aux malades. »

* * *

« Les personnes timorées, disait d'un autre côté le *Figaro*, que l'obsession de la dynamite empêche de dormir, feront aussi bien de ne pas lire le *Dictionnaire des explosifs* du colonel anglais Cundill, car cette lecture leur donnerait le cauchemar. Ils y verraient, en effet, que le nombre des modernes « cassetoutiles » capables, en un clin d'œil, de faire d'une ville un tas de ruines et de réduire un peuple en miettes, n'est pas inférieur à *mille soixante et un*!

» Tel est le chiffre fatidique auquel a cru devoir s'arrêter le colonel Cundill, lequel prend encore grand soin de nous faire remarquer qu'il n'a pas eu la prétention d'énumérer toutes les matières détonantes généralement quelconques.

» Il existe donc, dans la science, sinon dans le commerce, plus de mille produits chimiques, dont la dynamite, qui les personnifie tous aux yeux des foules profanes, n'est ni le plus puissant, ni le plus subtil.

» Mais ce qui n'est pas moins inquiétant et pas moins extraordinaire, c'est la multiplicité et la variété des substances qui peuvent figurer, le cas échéant, dans la composition de ces mélanges diaboliques.

» Il entre de tout, en réalité, là-dedans, jusque et y compris les choses les plus inattendues, les plus banales, les plus inoffensives en apparence L'acide phénique, le sucre, la vaseline et les haricots, la benzine et le camphre, les pommes de terre et le tannin, le suif, les noix, le papier, le miel, les rognures de cuir, le goudron, la soie, la moëlle de sureau, la glycérine, la sciure de bois, l'huile, le liège, la teinture d'iode, l'émoliente graine de lin, etc.

» Ces diverses substances peuvent, quand on les combine dans certaines proportions déterminées avec tels ou tels autres éléments, se transformer instantanément en autant de tonnerres!

» Ce n'est plus sur un volcan que navigue le char de la société, c'est sur une série de volcans, sur une Sainte-Barbe, bourrée de pétards polymorphes et insoupçonnés. »

Fichtre!... en faut-il davantage pour nous empêcher de dormir!

Conseils aux ménagères.

Boissons d'hiver:

Le vin chaud est d'un usage fréquent à la campagne, soit pour offrir en hiver aux visiteurs qui ont fait une course à l'air froid, soit comme une sorte de médicament pour ramener la chaleur et la circulation chez les personnes obligées de travailler en plein air et par conséquent souvent trempées par la pluie. Il faut mettre du vin rouge mélangé d'eau par moitié, s'il est fort, avec deux ou trois morceaux de sucre, un peu de canelle ou de girofle (deux substances qui portent à la peau), et laisser bouillir le tout pendant cinq ou six minutes. Le vin chaud ainsi préparé est infiniment meilleur que lorsqu'on le sucre dans la tasse.

Le punch est un mélange d'eau-de-vie, de rhum ou kirsch, de thé et de sucre. La façon classique de le préparer consiste à faire brûler, dans un vase de terre solide ou de métal, l'eau-de-vie et le sucre. Lorsque la flamme perd la teinte bleue particulière à toutes les flammes d'alcool, on laisse éteindre le feu (il suffit pour cela de ne plus agiter le liquide), et l'on ajoute environ un tiers de thé un peu fort, très chaud, et deux cuillérées de rhum ou de kirsch.

* * *

Recette pour accommoder le bouilli à la sauce « pauvre homme »:

Déposez les tranches de bouilli sur un plat de métal dont vous avez couvert le fond d'une couche de beurre saupoudrée de chapelure; mouillez de bouillon, sel, poivre; recouvrez de persil haché, d'un peu de chapelure et de quelques petits morceaux de beurre.

Feu vif dessous, charbon ou braise en dessus pour faire gratiner; ajoutez thym, laurier, girofle, un peu de citron.

Faites bouillir dix minutes, retirez thym, laurier, girofle et servez.

(Petit Parisien.)

Moyen d'économiser l'avoine. — Ce moyen consiste à faire tremper l'avoine pendant quelques heures dans l'eau. L'expé-