

Faits divers

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **[6] (1903)**

Heft 29

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-253058>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

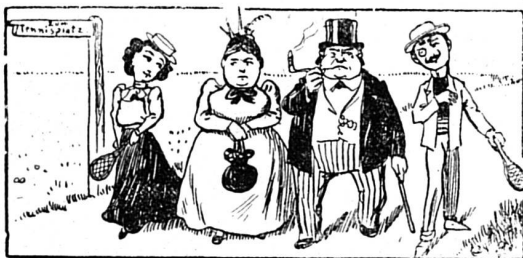
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Coin de la Ménagère

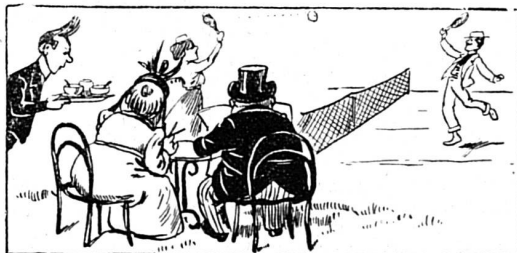
UN COUP MALENCONTREUX

Tresse aux anis. — Prenez deux œufs, un morceau de beurre gros comme un œuf, quatre grandes cuillerées de sucre en poudre, 4 grammes anis verts bien frais. Faites du tout une pâte bien ferme en y ajoutant autant de farine que vous pourrez en faire absorber. Amenez la pâte à un demi-centimètre d'épaisseur, découpez-la à l'emporte-pièce ou faites-en des lanières que vous redoublez sur elles-mêmes en les tournant l'une sur l'autre. Dorez avec un jaune d'œuf délayé dans l'eau et mettez au four sur tôle beurrée. Laissez bien dorer.

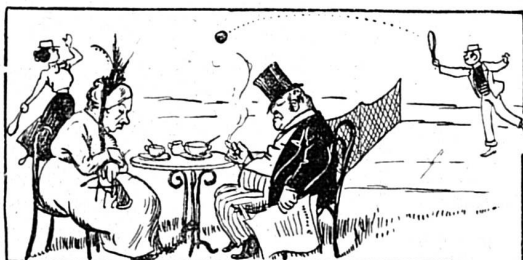
Pudding glacé. — Faites bouillir un litre de lait, sucrez, vanillez, laissez refroidir et versez sur huit jaunes d'œufs; faites épaissir au bain-marie, passez au tamis. Faites tremper dans du vin de Madère une poignée de raisins de Malaga, enlevez les raisins, humectez de Madère des biscuits à la cuillère que vous rangez dans un moule; servez la crème ou vous avez mis les raisins et faites prendre en glace.



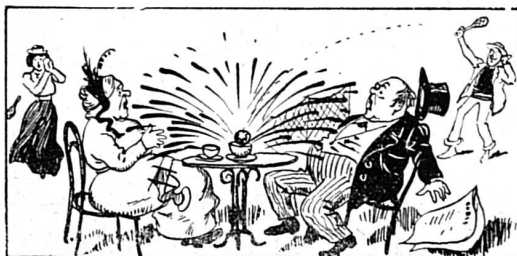
1



2



3



4



5



6

FAITS DIVERS

La servitude allemande.

— Au temps de ma jeunesse — « il n'y a pas trois jours » dirait Panurge — il m'est arrivé de rencontrer, dans un voyage le long du Rhin, de Mannheim à Rotterdam, en passant par Mayence, Coblenze, Cologne, Dusseldorf, Wesel, Nimègue et le bras du Wahal jusqu'à la Meuse, un Allemand du Sud, de Conso dont nous disions alors — c'était en 1867 — qu'ils n'attendaient qu'une occasion pour secouer le joug du chancelier Bismarck, joug bien plus réel et d'ailleurs bien plus senti que celui du roi, son maître.

— Nous nous moquons, me dit-il, de la servitude française et nous ne nous rendons pas compte que la nôtre est encore plus dure. Connaissez-vous l'histoire de nos essieux.

— Non.
— Elle est curieuse et honteuse. Pendant la campagne de guerre de 1866 (celle qui aboutit à Sadowa) on remarqua que notre artillerie avançait difficilement dans les chemins parce que ses roues, moins distantes que celles des voitures rurales, ne pouvaient suivre qu'une des deux ornières pratiquées par celles-ci. L'inconvénient fut signalé et l'ordre fut sur l'heure transmis à tous les paysans et voituriers de raccourcir leurs essieux sur le modèle de l'axe des canons et fourgons! La réforme est presque accomplie à cette heure, elle a coûté plusieurs millions de thalers à l'agriculture allemande. Voici des papiers officiels: une proclamation du landrat d'Eupen, des ordres ministériels de Prusse, commentés par des lettres de gouverneurs...

Je restai rêveur devant ce phénomène de prévoyance d'un côté et de soumission de l'autre, et je refoulai de mon esprit, comme une chimère, les vers de Musset qui étaient alors sur les lèvres de tout Français excursionnant le long du Rhin:

Nous l'avons eu, votre Rhin allemand!
Son sein porte une plaie ouverte...

L'alcoolisme en France.

Il y a en France, actuellement, 500,150 débits de boissons, c'est-à-dire un par 60 habitants environ. Retirez les femmes (pas toutes), les enfants (pas tous), et vous vous rendrez compte qu'il faut que les autres boivent beaucoup pour faire marcher les affaires. La

progression de l'aliénation mentale suit d'ailleurs mathématiquement l'augmentation de ces lieux « où l'on vend la folie en bouteilles », disait déjà Baurou, de l'Académie française, mais du temps de Richelieu. On voit que ça remonte loin.

Le mot pour rire

Une dame avise un gamin qui vient de dénicher une couvée et l'apostrophe avec indignation. — Comment peux-tu, enfant sans cœur, voler ces petits oiseaux à leurs parents? Pense au supplice qu'endurera leur malheureuse mère en trouvant le nid vide.

— Oh! riposte l'enfant, ça lui est bien égal, à la mère. Elle est sur votre chapeau!

PENSÉES

Un seul rayon trahit le jour,
Un seul accord trahit la fête,
Un seul vers trahit le poète,
Un seul regard trahit l'amour.

Gustave ROUSSELOT.

Il est une fleur pâle et blanche
Qui ne vivra jamais qu'un jour;
Avec tristesse elle se penche,
Atteinte, hélas! du mal d'amour.

C'est la pauvre fleur du poète,
Elle mourra, — c'est le destin,
Au premier chant de l'alouette,
Au premier rayon du matin.

Paul GAUTHIER.

Editeur-Imprimeur: G. Moritz,
Gérant de la Société typographique, à Porrentruy.