

# Ça et là

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **3 (1900)**

Heft 147

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-250078>

## **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.

mencement de janvier... Sans parler de la chaleur douce et légère que répandaient deux énormes thermosiphons, la variété des plantes disposées autour et sur le dessus de la table immense était telle qu'on eût pu se croire transporté, tout à coup, sous les ombrages riants de Biskra, la paradisiaque oasis où c'est toujours l'été...

« Cascade de lilas... nappe éblouissante... reflets de neige... argenterie étincelante... avivée par l'électricité... toilette liliale... fête d'un cosu élégant qui trahit le goût affiné d'une lady hors pair... héroïne; Mlle Madeleine Lestrosne, ravissante dans sa robe de... »

Le chroniqueur mondain qui avait pris furtivement ces notes, grâce à la complaisance intéressée du maître d'hôtel, n'eut que le temps de s'esquiver par une porte de service; les invités étaient tous arrivés, deux à deux, et se répandaient à l'envi en exclamations joyeuses et surprises.

Le dernier mot fut au « séduisant » Edgard Brény, qui par un « hasard des moines fortuits, avait offert son bras à la fille de la maison :

— C'est rien urf! dit-il...

Un coup d'œil reconnaissant glissé en dessous par le maître du lieu le paya de cette expression.

Le repas s'était poursuivi, luxueux et gai. Au bout de quelques minutes, les vins fins avaient délié les langues, et deux ou trois auteurs célèbres, invités pour leur esprit, faisaient assaut de réparties; la moindre de leurs répliques, recueillie avec un soin pieux, passait de bouche en bouche et provoquait des fusées de rire; déjà les sommeliers avaient versé, dans les coupes de cristal, le champagne aux frissons dorées, quand, apportée magistralement par le maître d'hôtel, la galette des rois apparut.

Aussitôt, comme par enchantement, le silence s'établit, et le plus jeune de la compagnie, l'ainé des petits-fils de M. Lestrosne, fut invité à passer sous la table :

— *Fhœbe!* dit le grand-père heureux et solennel.

— *Domine!* répondit l'enfant préalablement stylé.

— Pour qui ?

— Pour M. Edgard Brény, répondit le petit bonhomme de plus en plus fidèle à sa signature.

Mais au lieu des applaudissements qu'il attendait, ce fut un concert de malédictions qui accueillit sa parole. Tous les convives, y compris ceux qui ne mettaient jamais les pieds à l'église, s'écrièrent en chœur :

— Mais non!... mais non!... pour le bon Dieu!... pour le bon Dieu!...

C'est vrai! petit malheureux! ajouta le grand-père en forme de conclusion définitive, pour le bon Dieu d'abord; sa part avant tout... que diable!

Et il allait placer en lieu sûr la portion parfumée et appétissante, quand un domestique vint lui dire à l'oreille :

— Mademoiselle fait prier Monsieur de lui consacrer un instant dans le petit salon bleu...

Il leva les yeux; la place de sa fille était vide : « Une indisposition, sans doute! murmura-t-il, et, après quelques mots d'excuse, assez inquiet, il se leva et se dirigea vers la pièce désignée.

Quand il arriva la jeune fille était debout. Très pâle mais très résolue, elle se mit à deux

genoux devant son père, et, d'une voix irrésistiblement douce, lui dit :

— Père, vous venez de dire : « Pour le bon Dieu d'abord; sa part avant tout ! » C'est au nom de cette parole que je viens vous demander la permission de me donner à lui...

Cette demande était faite si simplement; venant de cette enfant radieusement belle et luxueusement parée, elle était si éloquente, que le père, rigide et inflexible, sentit toute sa résolution fléchir; un flot de larmes lui monta aux paupières; il ne put qu'ouvrir ses bras, où sa fille se précipita en pleurant... La grâce de Dieu fit le reste... La victoire était gagnée...

— Mais nos invités?... dit au bout de quelque temps le pauvre homme; nous ne pouvons pourtant pas nous présenter ainsi, les yeux rouges et gonflés.

— Laissez-moi faire! répondit Madeleine, en sonnait un domestique... Teuez, dit-elle au serviteur, portez ceci à ces messieurs et à ces dames..., de ma part.

Sur le billet qu'elle venait de tracer, il y avait ces mots :

« Mlle Lestrosne a l'honneur de vous inviter à sa prise d'habit, qui aura lieu dans un an, le 6 janvier 1898. »

JEAN DES TOURELLES

## Poignée de recettes

*Racahout des Arabes, excellent aliment pour les enfants et les convalescents.* — Prenez fécule de pommes de terre 250 grammes, farine de riz 300 grammes, cacao torréfié en poudre 130 grammes, arrow-root en poudre 200 grammes, sucre en poudre 8 hectogrammes, vanille 5 grammes. Broyez exactement le sucre et la vanille et ajoutez successivement les autres poudres.

Le Racahout des Arabes, préparé à la manière du chocolat, est un excellent aliment pour les convalescents et en général pour les personnes faibles.

La dose est d'une cuillerée à soupe par tasse de lait.

*Nettoyage des armes de chasse.* — L'entretien constant des carabines et fusils de chasse contribuant à la conservation et au bon usage de ces armes, nous donnons ci-après une recette pour la préparation d'une huile spéciale propre à l'entretien des armes :

« L'huile de pied de bœuf purifiée peut seule être employée, en ayant soin de la clarifier par le procédé suivant : Se procurer de bonne huile dans une bouteille en verre, et introduire dans cette bouteille quelques morceaux de plomb en feuilles, rendus polis et brillants. Le tout sera alors exposé au soleil; après quelques semaines, toutes impuretés auront disparu ou adhéreront au plomb; l'huile ainsi clarifiée sera aussi incolore que l'eau. — C'est-à-dire sera couleur d'eau.

*Pour avoir de bonnes asperges en hiver.* — Pour avoir, même au milieu de l'hiver, de belles et bonnes asperges, on agit comme suit : on prend durant l'été les meilleures tiges, on les lave pour enlever la terre, puis on les sèche avec un linge propre. On prend un mélange de farine et de son auquel on ajoute une huitième partie de sel de cuisine bien sec. On en-

tasse les asperges dans un vase quelconque en couches en alternant les couches d'asperges avec des couches du mélange. Sur la dernière couche du mélange on verse une mince couche de graisse et on ferme le vase au moyen d'une vessie pour empêcher l'air d'y pénétrer. De cette manière les asperges se conservent bonnes et fraîches pendant fort longtemps. La farine peut-être utilisée ensuite pour la nourriture du bétail et la graisse peut encore être employée dans la préparation des mets.

*Baromètre téléphonique.* — On fixe à une distance de quelques mètres l'une de l'autre, dans un sol bon conducteur de l'électricité, deux barres de fer dont on arrose le pied de temps en temps avec une dissolution de chlorhydrate d'ammoniaque. Chacune des deux barres est reliée au fil conducteur d'un téléphone.

Qu'une perturbation atmosphérique se présente, on en est prévenu plusieurs heures à l'avance par une sorte de grésillement dont l'intensité augmente au fur et à mesure qu'un orage s'approche, par un bruit sourd à chaque éclair qui luit. Les changements de température sont annoncés par une sorte de gazouillement analogue à celui d'une troupe d'oiseaux entendus au loin.

*Conservation du beurre.* — Pour conserver le beurre dans toute sa fraîcheur durant plusieurs mois, on le met dans un vase quelconque, puis on remplit le vase jusqu'à submersion du beurre, d'eau à laquelle on a ajouté sept grammes d'acide tartrique et sept grammes de bicarbonate de soude par litre d'eau; le vase est ensuite hermétiquement fermé.

Une autre façon de conserver le beurre consiste à le fondre, puis à le verser dans un intestin de bœuf préparé, qu'on a imprégné d'huile d'olive et qu'on ferme par une ligature à chaque extrémité. La manière la plus usuelle et non la moins bonne, et de le saler. Après l'avoir bien lavé à l'eau claire, on l'étend en couches minces sur un marbre ou sur une table humide; on répand sur les couches du sel très sec et on pétrit le tout avec la main ou avec un rouleau de bois. Quand le mélange est bien fait on le met dans des pots de grès et on recouvre encore d'une couche de sel.

*Colorants du beurre en hiver.* — En hiver, le beurre a un aspect blanc désagréable et, pour en faciliter la vente, il est d'usage de le colorer artificiellement. On vend pour cela diverses substances fort coûteuses et qu'il serait aisé de remplacer.

Il faut à cet essai faire dissoudre 125 grammes de rocou dans un demi-litre de bonne huile à manger, ou bien encore, si le rocou était trop rouge, de prendre moitié rocou et moitié curcuma. Le rocou se trouve chez les pharmaciens et se vend environ 2 fr. 50 le kilo.

Une cuillerée à café de cette préparation par 25 litres de lait ou 5 litres de crème, au moment du barattage suffit pour donner la coloration nécessaire.

## Ça et là

*Quelques trucs.* — A propos du déficit de onze millions laissé par l'ancien conseil municipal et radical de Paris, un journal signale

quelques trucs employés par les ex-édiles pour faire des rentes à leurs amis politiques aux frais des contribuables parisiens.

Un illustre inconnu faisait un livre médiocre. Le conseil votait l'achat pour le compte de la Ville, d'un grand nombre de volumes très largement payés.

Un autre était censé « faire des recherches » sur l'histoire de la Commune, et le conseil lui allouait deux mille francs par an pour les susdites recherches.

Bien d'autres subventions n'étaient que des cadeaux déguisés — mal déguisés d'ailleurs — et les hommes bien informés prétendent que les pots aux roses apparaîtraient innombrables si l'on se donnait la peine de les chercher.

*Justice chinoise.* — En Chine, les juges sont tenus de rendre justice à toute réquisition : dans l'allée, toujours ouverte, de la maison d'un magistrat se trouvent une table, un fauteuil recouvert d'étoffe rouge, et un gong.

Tout plaignant a le droit de venir, à n'importe quelle heure du jour et de la nuit, frapper le gong, et le juge doit se rendre sans tarder à cet appel. Il écoute la plainte et donne séance tenante l'ordre de faire comparaître l'accusé et le témoin.

L'instruction par exemple, est moins simple, surtout moins paternelle : accusé, témoins et quelquefois plaignant, sont enfermés dans la prison — et quelle prison ! une geôle chinoise ! Ils y restent aussi longtemps que dure l'affaire, et le juge leur fait généralement appliquer, aux uns comme aux autres, la torture, « pour activer la recherche de la vérité. »

Le jour des débats, le magistrat s'assied dans le fauteuil recouvert d'étoffe rouge, tandis que les parties et leurs témoins se tiennent à genoux, le corps replié en deux ; le reste de l'assistance est debout.

Dans ces conditions, ni les intéressés ni leurs témoins n'entrent dans les longs développements ; quant aux avocats, menacés du bambou si leur éloquence était trop verbeuse, ils évitent de parler inutilement.

Tout se passe, on le conçoit, avec célérité.

*Le tour de l'Europe à pied.* — Actuellement se trouve à Paris un journaliste serbe, M. Michaël Milovanowitch, âgée de vingt-quatre ans, qui a entrepris de faire le tour de l'Europe à pied et sans autre ressources que celles qu'il se procure en envoyant de tous les points de son parcours, aux journaux de son pays, le récit de son voyage.

M. Milovanowitch a déjà parcouru 19,850 kilomètres. Il a traversé l'Autriche, la Hongrie, la Roumanie, la Russie, la Turquie, la Grèce, la Bulgarie, l'Allemagne, le Suède, la Norvège, le Danemarck et la Belgique ; il a passé par plus de six cents villes et villages. M. Milovanowitch fait en moyenne, 60 kilomètres par jour.

L'intrépide marcheur séjournera une huitaine à Paris. Après quoi il se dirigera vers le Havre, où ils s'embarquera pour l'Angleterre. Il visitera l'Ecosse et l'Irlande, se rendra en Espagne, puis en Italie et rentrera en Serbie. M. Milovanowitch est parti de Belgrade le 5 avril 1899 ; il compte y être revenu le 5 avril 1901.

Terminons par ce détail : le hardi marcheur a déjà usé huit paires de chaussures.

\* \* \*

*Prophéties à retenir.* — On a parlé ces jours, d'un M. Magon de Granselve qui a prédit, il y a quinze ans, que le roi Humbert mourrait en 1900.

Le même auteur, dans la même brochure (*Horoscope des vingt-cinq souverains*) annonce que le roi des Belges Léopold II mourra le 5 mars 1905 et que l'empereur d'Autriche François-Joseph vivra jusqu'au 24 février 1911.

C'est terrible comme précision. Le fâcheux, c'est que, dans cinq ans et dans onze ans, nous aurons totalement oublié les prédictions susdites et que nous ne songerons pas à les confronter avec les faits.

\* \* \*

On annonce de Moscou qu'un riche négociant de cette ville M. Astrachow, consacre trois millions de roubles à la création d'une université pour femmes. L'autorisation gouvernementale a été obtenue. La nouvelle institution comprendra des facultés de médecine, de mathématiques et de sciences naturelles.

## Recréations du dimanche

Solutions aux questions posées dans le N° 145 du *Pays du Dimanche* :

### 566. ANAGRAMME.

Braise. Baiser.

### 567. CURIOSITÉS.

Le plus petit Journal du monde paraît chaque semaine à Mexico. Il se compose de quatre pages de treize centimètres sur sept. Il a pour devise : « *Peu de paille et beaucoup de grain.* »

### 568. MOT CARRÉ.

S E C R E T  
E C R E T E  
C R E T I N  
R E T A R D  
E T I R E R  
T E N D R E

### 569. VERSIFICATION FRANÇAISE.

Vers à reconstruire.

BEAUTÉ PASSÉE.

Zélis disait, non sans douleur :  
« Mon front des lys eut la couleur,  
Ma bouche eut l'incarnat des roses printanières. »  
Vous n'avez rien perdu, consolez-vous, Zélis.  
L'incarnat est sur vos paupières  
Et sur vos cheveux sont les lys.

MILLEVOYE.

Ont envoyé des *Solutions partielles* : MM. Un groupe de Romands à Lœrrach (Baden) ; Urbinus Lubinus Allobrogus ; Eureka à Délémont ; Cincinatus à Bienne.

### 574. ENIGME.

L'on ne connaît en moi ni fin ni commencement ;  
Neuf frères différents m'accompagnent et m'ai-  
[dent] ;  
Tout seul je ne vaudrais rien ; mais quand ils me  
[précèdent],  
On peut me faire alors valoir infiniment.

### 575. COQUILLES AMUSANTES.

N° 1. — Les sens n'ont pas de bonté de faire aller le bal toujours de ris en ris.

N° 2. — Dans cette saison, tout le monde a des chevaux gras.

N° 3. — Les pieux avis et les pieux élus font les veilleurs.

N° 4. — Sitôt gris, sitôt vendu.

N° 5. — Il faut vendre la toile selon le vert.

### 576. MOTS EN CROIX.

Composer une *Croix* sur les noms de deux batailles avec les lettres suivantes :

a, e, e, g, i, l, n, s, s, u, y.

×  
×  
×  
×××××  
×  
×  
×

### 577. MÉTAGRAMME.

Sur mes cinq pieds, je suis matière très brillante,  
Qu'on trouve dans les eaux ;  
Chef changé, je deffens une aquatique plante,  
Croissant près des roseaux.

Envoyer les solutions jusqu'au mardi soir, 6 novembre prochain.

## Bons mots

Un de nos excellents campagnards revient de l'exposition où il était allé logé dans un hôtel confortable éclairé à l'électricité.

— Et bien, lui demandent les amis, t'es-tu bien amusé ?

— Ben sûr, très bien ; n'y a qu'une chose qui m'avions gêné. J'ons mal dormi tout le temps, à cause d'une lumière qui brûlait toute la nuit dans ma chambre.

— Mais, nigaud, il fallait souffler dessus pour l'éteindre.

— J'pouvions point ; elle était enfermée dans une bouteille.

\* \* \*

M. de Calino a fait l'ouverture de la chasse, de piteuse façon ; il a raté tous les coups qui se présentaient à lui.

Furieux, il se rend chez son armurier :

— Vous allez me changer ce fusil, et tout de suite...

— Pourquoi donc ?

— Parce que... parce que... il doit être membre de la Société protectrice des animaux !

\* \* \*

Toto, en écrivant à son parrain, a fait un gros pâté au bas de sa lettre.

— Il va falloir la recommencer, lui dit sa mère.

Toto, pour esquiver la corvée :

— Mais, petite mère, quand elle sera dans l'enveloppe, ça ne se verra pas !

## Cote de l'argent

du 24 octobre 1900.

Argent fin en grenailles. fr. 115. — le kilo.

Argent fin laminé, devant servir de base pour le calcul des titres de l'argent des boîtes de montres . . . fr. 117. — le kilo.

L'éditeur : Société typographique de Porrentruy.