

Variété

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **7 (1904)**

Heft 24

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-253912>

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.



Henri Stanley

La mort d'Henry Stanley a enlevé au monde des explorateurs un de ses plus fervents et éminents adeptes. En effet, Stanley est l'explorateur le plus connu du siècle dernier par ses voyages de découvertes dans l'Afrique centrale spécialement.

Ce voyageur intrépide sort de la plèbe, il changea son nom de James Rowland contre celui de son père adoptif et bienfaiteur Stanley, auquel il doit en partie sa célébrité. Il fut premièrement mousse, plus tard soldat et il avait déjà vécu une vie agitée quand il se voua au journalisme. Il joua là un rôle important comme reporter militaire. Il commença à devenir célèbre par l'entreprise de son grand voyage à la recherche de Livingstone et ce voyage d'exploration du fleuve Cougo qui fut la base de la fondation de l'Etat du même nom. Il fut combattu cependant pour la manière avec laquelle il effraya Emin Pascha et le chassa de vive force de sa province qu'il laissa entre les mains de la Société anglaise de l'Afrique occidentale.

Stanley est né le 28 janvier 1841 près de Deubigh dans le comté de Wales. Il parvint à se fiancer avec miss Dorothea Fennant. Cet événement lui parut si important qu'il en donna connaissance à la société dans la préface de l'édition allemande de son volume « Dans les ténèbres de l'Afrique ». Le père de sa fiancée était membre du parlement anglais, il était un descendant direct d'Oliver Cromwell en ligne maternelle. Stanley se maria le 12 juillet 1890. Il était ainsi devenu, de pauvre prolétaire sans position sociale membre d'une famille aristocratique éminente.

La perte de Stanley se fera péniblement sentir dans son rayon d'activité, c'était un homme d'initiative et d'énergie rares.

COIN DE LA MENAGERE

Pouding au chocolat

Versez une chopine de lait bouillant sur 4 onces de chocolat râpé; faites fondre 3 cuillerées à soupe de « corn-starch » dans une chopine de lait, ajoutez 3 œufs battus, 3 cuillerées à soupe de sucre, 1 cuillerée à thé d'essence de vanille. Mêlez et versez dans le lait et le chocolat. Laissez bouillir une minute, en remuant vite; transvasez dans des tasses ou des moules et mettez refroidir au besoin.

VARIETE

L'alimentation du soldat japonais

L'alimentation du soldat japonais se rapproche beaucoup de celle du soldat annamite. Elle se compose d'une ration journalière de 1,091 grammes de riz brut et d'une allocation de 0 fr. 29 par homme et 0 fr. 40 par sous-officier. Cette allocation est destinée à l'achat des aliments en usage dans la classe populaire, à savoir :

Le poisson frais ou séché.

Le *tojou*, pâte de haricots fermentés, très riches en albumine.

Les légumes tels que choux, rave (*daïko*), oignons, radis, cornichons, patates et herbes aquatiques.

Les mets spéciaux de l'Extrême-Orient, crevettes et homards, graines et tiges de nénuphar, gingembre confit, maïs grillé ou bouilli, champignons séchés, confitures de haricots rouges, prunes salées, concombres fermentés, etc.

Les pâtisseries, les fruits et enfin, les condiments indispensables dans la cuisine orientale pour masquer l'insipidité du riz et des viandes bouillies, tels que piment, poivre, safran, sauces, fermentées, etc. La plus répandue de ces sauces est, au Japon, le *shoyou*; elle résulte de la fermentation, non plus comme le *niocman* au Tonkin, du poisson salé, mais de la pâte de haricots.

Le riz cuit à la manière ordinaire, c'est-à-dire simplement gonflé par l'eau se mange comme du pain et le remplace en effet, mais il ne renferme que 36,76 de parties solides, tandis que le pain en renferme 56,5 0/0. La quantité moyenne de riz décortiqué et non cuit que consomme un adulte est de 650 grammes par jour.

La boisson exclusive est le thé; mais comme le *choun-choun* au Tonkin, le *saki*, c'est-à-dire l'eau-de-vie de riz a de nombreux adeptes.

On voit que cette alimentation est presque exclusivement végétale; le poisson même n'y entre que pour une part relativement faible, et la viande, interdite par les rites bouddhistes, n'y entre pas du tout.

MOT POUR RIRE

Bébé à son oncle.

- Qui est donc ce monsieur qui vient de te saluer ?
- C'est le neveu de M. Durand.
- Lui, un neveu ? Il a au moins soixante ans.

Un coup de main



Fouchtra..., je crois que voilà z'un particulier qui se flanque par terre.



Un coup de main quand qu'on est dans le malheur, cha che refuge pas... foi de Larfouillat !



Le Monsieur s'en allant. — Quel brave homme que ce Larfouillat!! quand je pense qu'il m'a aidé à m'épousseter... décidément je ne regrette pas les quarante sous que jelui ai donnés.