

# L'Abbé Delsor

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 6

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-253726>

## **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.

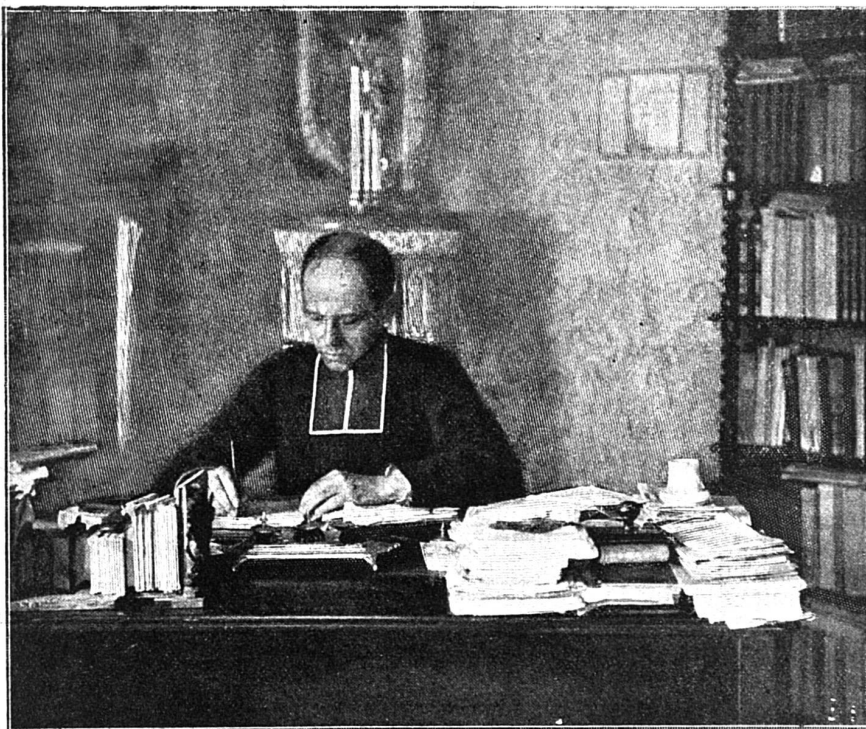
## **Haftungsausschluss**

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.

## L'ABBÉ DELSOR

Le 7 janvier, à Lunéville. M. l'abbé Delsor, membre du Reichstag, se rendait à une réunion du cercle catholique, où, sous la présidence de M. Corrad des Essarts, député de Meurthe-et-Moselle, il devait faire une conférence, lorsque le commissaire spécial lui notifia un ordre d'expulsion, en vertu d'un arrêté pris par le préfet du département, d'accord avec le ministre de l'intérieur. Cet incident produisit en France une certaine impression. En effet, l'abbé Delsor représente au Reichstag, depuis quinze ans, la circonscription de Molsheim, en Alsace-Lorraine; un certain nombre de députés portèrent la question devant la Chambre et ces jours derniers, le président du Conseil, M. Combes, fut interpellé. En dépit de l'intervention de M. Ribot, ancien président du Conseil des ministres, le gouvernement eut la majorité. Le débat avait été long et mouvementé.

Notre gravure représente M. l'abbé Delsor dans son cabinet de travail.



## Coin de la ménagère

**Lapin à l'anglaise.** — Prenez un jeune lapin, emplissez l'intérieur avec une bonne farce moitié chair à saucisse, moitié pain, lardez et faites rôtir vingt minutes au four en arrosant de beurre. Garnissez d'une poignée d'oignons.

\* \* \*

**Sauce au beurre d'anchois.** — Lavez les anchois après en avoir ôté les arêtes et les écailles. Essuyez-les, mettez-les en pâte et dans un mortier amalgamez-les avec un poids double de bon beurre frais. Pour faire une sauce avec ce beurre, il faut en additionner un roux mêlé de très bon bouillon et tenir tiède en remuant la casserole pour que le mélange soit bien fait.

\* \* \*

**Pour rendre la fraîcheur aux noix sèches.** — Pour rendre aux noix sèches l'aspect et le goût de noix fraîches, il faut les plonger dans de l'eau légèrement salée et les y laisser pendant cinq ou six jours. Le sel empêche l'eau de se corrompre et enlève aux noix le goût du tanin. L'eau, pénétrant lentement à travers la coquille jusqu'à la chair, la gonfle et l'amollit; comme aux noix réellement fraîches, la pellicule s'en détache aisément.

\* \* \*

**Choux à la crème.** — Faites bouillir dans une casserole 100 gr. de beurre végétal avec un verre d'eau et une pincée de sel. Quand le mélange bout très fort, ajoutez-y 150 gr. de farine, sans le retirer du feu, et desséchez vivement sur un feu un peu plus doux; 5 minutes suffisent. Laissez ensuite reposer la pâte 5 minutes, puis ajoutez 3 œufs; remuez vivement pour ne pas les laisser cuire. Quand le tout est bien mélangé, ajouter encore 2 œufs. Cette quantité donne la valeur de 30 pièces de la grosseur d'une pomme moyenne; avant de les mettre au four elles auront la grosseur d'une noix. Quand les choux sont cuits, on peut les garnir d'une crème.

## ÉCHOS

**Anciens prix des denrées.** — Voulez-vous un aperçu du prix de diverses denrées vers la fin de l'Empire romain?

La viande de bœuf et de mouton coûtait — poids et monnaie traduits en termes modernes — environ 1 fr. le kilog.; l'agneau et le porc, 1 fr. 45 le kilog.; une oie grasse, 8 fr.; un poulet, 2 fr. 40; un lapin, un canard, 1 fr. 60. Le poisson de mer valait de 64 à 96 centimes la livre romaine (un tiers de kil.).

Au cinquième siècle, un bœuf adulte et en bon état était estimé 2 sols; une vache, 1 sol; un cheval, 6 sols; une jument, 3 sols. Le sol d'or équivalait à 99 fr. 35 de notre monnaie.

**Arbres fruitiers sur les routes.** — On a essayé, le long des routes de France, de planter des arbres fruitiers.

Mais le Français, maraudeur par nature, les empêche d'être productifs. Il n'en est pas de même en Allemagne.

Un rapport de la légation d'Italie à Munich nous renseigne sur les résultats obtenus en Bavière.

De 1897 à 1901, on a planté, sur le bord des routes, 17-555 pommiers, poiriers, cerisiers, pruniers et noyers; mais surtout des pommiers et des poiriers: le coût moyen a été de deux francs environ par arbre pendant quatre ans. Les arbres ont, durant cette même période, rapporté en moyenne depuis 3 fr. 75 centimes en Franconie, jusqu'à 18 francs dans le Palatinat rhénan.

## MOTS POUR RIRE

Nos enfants :

X. est un de nos plus vieux valeureux chasseurs d'occasion. Tous les dimanches, il part de grand matin et revient régulièrement bredouille.

— Papa, lui demande un jour son fils, pourquoi emmènes-tu toujours un chien quand tu vas à la chasse... Est-ce que tu as peur des lièvres?

— Vous aurez soin de bien laver le poisson, avant de le faire cuire, dit une dame à sa cuisinière,

— Laver du poisson, une bête qui a passé toute son existence dans l'eau; voilà, madame, ce que j'appelle faire de la besogne inutile.

Editeur-Imprimeur: G. Moritz.

Gérant de la Société typographique, à Porrentruy,