

Mesdames les présidentes

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **1 (1906)**

Heft 3

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-255999>

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.

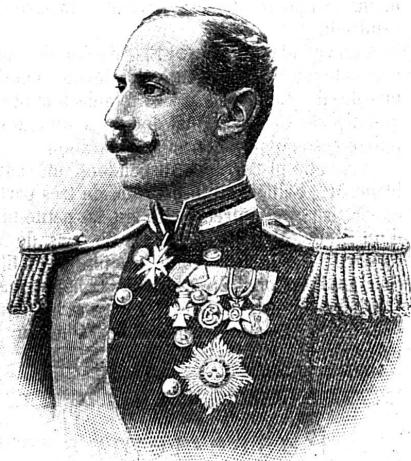
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.



La reine Maud
de Norvège.



Haakon VII,
le nouveau roi de Norvège.

son apparition : « Hourra, messeigneurs, hourra, en avant ! » cria tout à coup le sire Ramstein à un quart de lieue de son château de Zwingen. Toute la chasse donne son élan et la noire bête fuit vers Laufon où elle arrive furieuse et terrible. Aussitôt les bourgeois courent pour fermer la porte opposée à celle par où était entré le noir sanglier. Hélas ! ils n'en eurent pas le temps, l'unique rue de Laufon était trop courte, le sanglier, l'œil en feu, passa outre, renversant les bourgeois qui cherchaient à l'arrêter.

Le prince arriva peu après avec toute sa suite. Pour consoler les nouveaux bourgeois de Laufon, il leur accorda pour armoiries sa crosse d'argent sur un fond noir ; telles sont encore de nos jours les armoiries de Laufon : de sable à la crosse de Bâle d'argent, d'où le sobriquet de Laufon : les Noirs, ou les Nègres.

Le cortège princier continua, la chasse au noir sanglier qui remontait la vallée de la Birse et arriva bientôt devant Delémont, suivi des nobles chasseurs. Les bourgeois s'étaient rassemblés devant la Porte de Bâle. Epouvantée de ce rassemblement et poursuivie par les chasseurs, la bête noire remonta le chemin derrière les remparts et entra en ville par la Porte aux Loups. Les bourgeois voyant la bête courir dans la rue de Condemène courent pour faire tomber la herse de la Porte Monsieur, du côté de Porrentruy, mais la rue, quoique plus longue qu'à Laufon, ne l'est pas assez pour que la bête n'arrive à temps pour la franchir avant qu'elle fut fermée. La herse lui tombe sur le dos. Le sanglier peut toutefois s'échapper, mais dans sa détresse, il laisse tomber six excréments ensanglantés. Découragés, les bourgeois attendent la décision du prince. Le souverain leur dit : « Puisque vous n'avez pas pu avoir la bête entière, je vous donne pour armoiries : un champ de gueules (rouge) à cause du sang que la bête a répandu, six copeaux d'or, représentant les six excréments. Et le prince pour affirmer son autorité y ajouta sa crosse d'argent. Telles sont encore de nos jours les armoiries de la bonne ville de Delémont et de là vient le sobriquet qu'on donne aux bourgeois : les Trissous.

Le sanglier, toujours pourchassé par tout le cortège princier, arrive haletant,

épuisé, saignant, en face de Porrentruy. Les bourgeois étaient là, devant la Porte de St-Germain, prêts à emprisonner la bête féroce. Comme la ville est plus grande, plus étendue, plus considérable que les deux précédentes et aussi à cause de la faiblesse, de la lassitude et des blessures de la bête poursuivie, les bourgeois, à peine le sanglier est-il entré, qu'ils courent fermer les portes de Courtedoux, du haut de la ville et celle du Pont du Bourg. Le sanglier, pourchassé de rues en rues, tombe au milieu de la rue du marché, laissant comme à Delémont tomber trois objets. Le prince alors octroie à sa bonne ville pour armoiries : le fond d'argent au sanglier noir, les poils hérissés, la queue tortillée de détresse, sur trois copeaux noirs. Telles sont encore de nos jours les véritables armoiries de la vieille ville épiscopale de Porrentruy : d'argent au sanglier de sable, aux poils hérissés, à la queue tortillée sur trois copeaux de sable. D'où le sobriquet bien connu.



La salière

NOUVELLE

Le dîner officiel venait de commencer chez le sous-préfet de S... Les fonctionnaires et leurs femmes avaient répondu à l'appel ; il le fallait bien, sous peine d'être mal noté ! La table était munie d'un rempart serré de convives ; aucun absent ne faisait brèche.

Sur la nappe fine, le service était parsemé de fleurs. Entre les desserts, artistement dressés, elles formaient des arabesques de couleurs tendres ou vives, unissant les carafes aux compotiers et les pyramides de fruits aux pièces montées. Deux candélabres à multiples bougies jetaient des lueurs blanches sur les couverts d'argent et sur la porcelaine immaculée.

* * *

Personne, au début, ne sollicita la bénédiction de Dieu. Ce devait être un repas bien laïque, c'est-à-dire païen.

Et la conversation s'engagea dès le potage, bavarde, frivole, cancanière, comme il

convient à ce monde officiellement dirigeant de toute petite ville qui se respecte.

— Croiriez-vous, chère Madame, que M^{me} B... a eu, hier soir, une aventure en sortant du théâtre ?

— Quelle aventure ? répliqua la grosse dame interpellée par son voisin, et qui, en voulant poser précipitamment sa fourchette pour mieux écouter l'histoire annoncée, houscula une salière posée devant elle et à peine cachée par une rose moussue.

— Ah ! mon Dieu ! s'exclama-t-elle, sans laisser reprendre son interlocuteur. Ah ! quel affreux guignon ! Je viens de renverser une salière !

* * *

A ce cri, qui avait dominé le bruit des conversations déjà en train, l'émoi fut grand.

Tous ces sceptiques, qui se vantent de ne croire ni en Dieu ni en son Eglise, qui affectent de ne pratiquer aucun rite religieux, sont cependant à ce point crédules à ces imbéciles superstitions et se font une obligation rigoureuse de pratiques ineptes : ne rien commencer un vendredi ni un 13, ne pas mettre en croix des objets, ne pas renverser de salières, etc.

Aussi, il sembla qu'une atmosphère de glace ait pénétré soudain tous ces esprits chauffés ; une gêne s'en suivit et la conversation languit un moment.

La grosse dame maladroite fut plus particulièrement affectée. Elle crut à l'imminence d'un malheur personnel.

Droite sur sa chaise, avec sa toilette élégante et son décolletage de saison, elle ne paraissait plus trôner comme au début. Une préoccupation constante la faisait silencieuse et taciturne. Et ce n'est que d'une oreille distraite qu'elle écouta la petite médisance qu'on lui avait promise sur M^{me} B...

Elle attendait l'annonce d'une catastrophe. Chaque fois que la porte s'ouvrait pour donner passage aux laquais, elle se figurait qu'on venait lui apprendre la mort d'un des siens ou l'incendie de sa maison.

* * *

Le repas — malgré tout — avait repris son animation et il touchait à sa fin. Le garçon servait aux invités une crème au chocolat, tiède et mousseuse, offrant à chacun avec dextérité son vaste crémier.

La grosse dame — qui avait renversé la salière — entendit soudain derrière elle le bruit d'une porte. Était-ce un pressentiment ? Elle se retourna brusquement, croyant qu'arrivait enfin la mauvaise nouvelle.

Hélas ! son mouvement inopiné heurta le garçon qui s'approchait d'elle avec son plat de crème et qui trébucha.

Et, devant l'assistance ahurie, la pauvre dame reçut sur les friselis de sa coiffure et sur ses épaules décolletées et sur le corsage de sa robe de soie le liquide onctueux et marron, qui bondit en cascades et ruissela de toutes parts en multiples filets....

Le malheur était arrivé. La salière renversée avait fait renverser la crème. La superstition recevait son châtiment.



Mesdames les Présidentes

Quel sera le président de la République, murmuraient les Français, tous ces jours-ci.

Quelle sera la présidente ? se demandaient les Françaises. Personne ne se figure un Elysée veuf.

Jusqu'ici, le rôle de cette dignitaire paraît

purement décoratif. Une seule a joué un rôle politique. L'approuve ou la blâme qui voudra !

M^{me} Thiers — première dans l'emploi — s'appliquait surtout à gérer avec économie le budget présidentiel. Un traité passé avec les pâtisseries de Versailles lui assurait, au rabais, la fourniture de tous les petits fours de la veille. Elle avait une autre fonction. Après dîner, lorsque, de 8 à 10 heures, M. Thiers s'endormait au coin du feu, selon son invariable coutume, elle faisait parler les invités, parmi lesquels se trouvaient toujours quelques membres de l'opposition. C'est un problème de savoir si le malin vieillard sommeillait en effet.

Née de la Croix de Castries, grande dame dans le sens le plus noble du mot qui est le plus simple, M^{me} la maréchale de Mac-Mahon fit de la préfecture versaillaise d'abord, plus tard de l'Elysée, un salon un peu froid mais d'un vrai goût et d'une tenue que l'on ne devait plus revoir. La livrée blanche aux galons écossais eût fait envie à l'ancienne cour. Ses fêtes où deux mille invités tout au plus prenaient place, englobaient la moitié de la fortune du maréchal — lequel touchait 600,000 fr. de moins que ses successeurs. On affirme que la maréchale eut des visées politiques. Elle avait vingt ans de moins que son mari et tout l'empire que donne une telle inégalité d'âge. Parfois, il se rebiffait et l'on entendait sa résistance s'exprimer en des termes africains. Il était obligé, ces jours-là, de racheter ses jurons par une soumission plus complète. Après le 16 mai, M^{me} de Mac-Mahon s'éclipsa. Son dernier triomphe fut de faire entrer son fils, époux de la princesse Marguerite d'Orléans, dans l'alliance de presque toutes les familles souveraines d'Europe. Elle mourut, sa tâche accomplie, — pleurée des pauvres et honorée de tous.

De M^{me} Grévy on a seulement retenu le prénom de Coralie. Certains journaux n'ont pas craint de la traiter de cuisinière. La vérité est qu'elle avait jadis blanchi du linge pour de l'argent, — commerce, qui honnêtement pratiqué, ne devait entraîner aucune mésétime. M^{me} Coralie Grévy n'était pas, au surplus, une bête puisqu'elle trouva le moyen de renchérir en économie sur M^{me} Thiers.

Fille du distingué économiste Dupont-White, M^{me} Carnot alliait en sa personne la haute respectabilité anglicane à la plus généreuse chaleur du cœur. Elle n'avait pu vivre si longtemps aux côtés d'un mari un peu ankylosé, sans contracter quelque raideur dans le geste. On ne s'amusait pas follement à l'Elysée ; mais toutes les bonnes œuvres y trouvaient un appui. Il n'était pas besoin de la pitié unanime excitée par le forfait de Caserio pour rendre cette noble femme sympathique à tous les Français.

M^{me} Casimir-Périer ne fit que passer ; — et ce fut dommage. Nulle ne pouvait mieux présider à la fusion de l'ancienne et de la nouvelle France. Un sang bleu coulait dans ses veines. Une immense fortune lui permettait de tenir son rang avec éclat. Une éducation accomplie eût fait d'elle la présidente idéale — si elle n'avait parfois laissé deviner son dédain pour ces messieurs et pour ces dames de la politique. Rentrée dans la vie privée, elle n'a plus reçu que les Pasquier, les Ségur, les Barante et les Vogué.

M^{me} Félix Faure joua le personnage sacrifié de la femme d'un bel homme. Sa fille, M^{lle} Lucie, faisait Égérie, et — malgré sa très réelle valeur — abusait du rôle. Elle a été se perdre, elle, et sa prose et ses vers, dans le fleuve littéraire que roule M. Georges Goyau.

A M^{me} Loubet se termine cette galerie des présidentes. On observera qu'elle fut la première à passer sur le front des troupes dans une calèche à la Daumont. Quelque peu injuriée par des anticléricaux grossiers, pour des his-

toires de premières communions et de chapelets bénis par le pape, elle n'en persista pas moins à imposer dans sa maison le maigre du vendredi.

A un président qui vexe l'Eglise il faut de toute nécessité une femme pieuse. La dévote renommée de M^{me} Loubet fit passer Waldeck et presque digérer Combes. Quel dommage qu'elle ne puisse rester pour adoucir la Séparation !

... A cette place, nous suspendons un cadre blanc. M^{me} Fallières, qui n'a rien de très particulier, fait son entrée : elle est la petite-fille d'un avoué, M. Besson, qui est du pays de M. Fallières, et elle lui a donné une fille et un fils. Sous sa direction, l'Elysée restera la bonne maison bourgeoise de M. Grévy. Puisse la huitième présidente ne point dégénérer de celles qui la précéderent à l'Elysée.

Passé-temps

— 0 —

Solutions des devinettes (voir numéro du 14 janvier) :

Première : Le juste, puisqu'il pêche sept fois le jour.

Deuxième : Un point.

Troisième : Parce qu'en hiver, on ne veut pas le laisser entrer dans les maisons, de sorte qu'il est obligé de coucher dehors.

Quatrième : La plante des pieds.

Cinquième : De l'Asie, puisqu'il est persan.

Solutions des charades :

1. A-dieu.
2. Ver-tige.
3. Fou-rage.
4. Pré-face.

Récréations mathématiques

Trouver 14 au moyen de 5 chiffres impairs.

Comment écrire le nombre de 100 en n'employant que des 9 ?

Nommer trois villes dont la multiplication produise 21.

Quel est le tiers et demi de 18 ?

ENIGMES

Quand la voix meurt, on me voit naître ;
L'on me voit mourir d'un seul mot ;
Je suis moins que rien, ou plutôt
J'empêche quelque chose d'être ;
Le chartreux me prend pour son lot,
Aux yeux, je ne saurais paraître ;
Par moi, l'on ne peut reconnaître
L'habile homme d'avec le sot.
Mon éloquence d'ailleurs persuade ;
Je suis désiré par le malade,
Et je règne durant les nuits.
Ce que je suis je voudrais bien le dire,
Mais je ne serais plus ce que je suis,
Si j'étais seulement la bise qui soupire.

Celui qui me fabrique ne me garde pas,
Celui qui m'achète ne me retient pas,
Celui qui me porte ne m'aime pas,
Celui qui me garde ne le sait pas.

Je suis ce qu'on peut acheter,
Et ce que l'on ne saurait prêter.
Ce qu'on se plaît à tourmenter,
Et que le temps fait regretter.

Petites recettes

Celles de nos lectrices qui ont eu la peine d'organiser un poulailler, savent l'ennui que procurent les parasites, poux, puces, qui envahissent les locaux où séjournent les volailles. Comment se débarrasser de la vermine qui pullule dans le poulailler ? Il y a plusieurs moyens de s'en débarrasser. On peut blanchir les murs à la chaux et laver le sol à l'eau de potasse bouillante. On peut aussi répandre dans le poulailler un peu d'essence d'eucalyptus. L'odeur forte de ce corps chasse les parasites et ne nuit ni aux poules ni aux poulets. On peut encore jeter sur le sol du poulailler une couche de plâtre déjà employé, provenant de vieilles murailles, réduit en poudre, mais une grande propreté est toujours nécessaire pour éviter la récurrence.

La pomme de terre est, parmi tous les légumes, un de ceux qui nous rendent le plus de services pendant l'hiver ; aussi les ménagères sont-elles heureuses lorsqu'elles apprennent quelques recettes nouvelles pour accommoder cet excellent tubercule.

Les pommes gratinées à la parmesane sont exquis et je crois que cette formule culinaire enrichira vos tablettes d'une bonne recette de plus.

Au reste, la voici :

Lavez six grosses pommes longues dites « de Hollande » et mettez à cuire au four pendant trente-cinq à quarante minutes. Les inciser circulairement et videz aux deux tiers. Ecrasez la pulpe retirée à la fourchette et mélangez la à un volume égal de hachis de bœuf de dessert. Ajoutez une petite poignée de fromage de parmesan. Remplissez les pommes de terre de cette farce, Saupoudrez de parmesan râpé, arrosez de quelques gouttes de beurre fondu et mettez à gratiner à four très viv.

Ce très simple plat peut servir à la fois comme plat maigre ou comme garniture pour un rôti quelconque.

Œufs au jus à la minute. — Pochez six œufs dans de l'eau bouillante non salée mais un peu vinaigrée, égouttez-les. D'autre part, mettez dans une casserole trois cuillerées à bouche d'eau, un peu de sel, une pincée de poivre, faites dissoudre dans cette eau une demi-cuillerée à café de Liebig, ce qui donnera à cette préparation un excellent goût de rôti de viande, incorporez dans ce jus 30 grammes de beurre ; lorsque le tout sera bien mélangé et formera une sauce sirupeuse, versez la sur les œufs pochés, dressés sur des croûtons frits et rangés sur un plat bien chaud.

Extraits de la Feuille officielle

Buis. — Le 28, de 11 h. du matin à 2 h. après-midi, pour élire les cinq membres de la commission d'école.

Courchaon. — Le 28, de 11 à 1 h., pour nommer un conseiller. — Immédiatement après, soit à 1 1/2 h., l'assemblée communale se réunira pour prendre une décision au sujet d'une redevance.

Damvant. — Le 28, à 2 h., pour délibérer au sujet du fusionnement de deux classes, éventuellement réélire l'instituteur et voter le budget.

Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.