

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 36

Artikel: La coupe de l'Argentine
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255451>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

levées sous nos yeux, à 11 heures du matin, alors qu'elles jouaient tout près du bord. Il se produisit tout à coup un violent remous et, avant même que nous ayons pu faire un mouvement, les malheureuses avaient disparu. Ces terribles sauriens font de grands ravages sur tout le fleuve; mais ces accidents seraient souvent évités sans la légèreté d'esprit des noirs. Deux heures après l'accident de Nyangoué et malgré la défense formelle de se baigner en cet endroit, bon nombre d'individus s'ébattaient dans l'eau.

En remontant le fleuve, entre Ouabundu et Ribariba, nous eûmes à plusieurs reprises le lugubre spectacle de nouveaux cadavres descendant le fil de l'eau, ce qui nous fit conjecturer que les populations riveraines jettent leurs morts à la rivière. Cette coutume règne en effet. Nous dûmes user d'arguments frappants pour empêcher nos pagayeurs de repêcher quelques-uns de ces malheureux dont la viande est, à ce qu'ils prétendaient, une excellente amorce pour la pêche! Toutes ces peuplades, du reste, sont encore

fort sauvages et il me souvient qu'un jour, devant un agent d'une compagnie commerciale qui avait longtemps habité le pays, il m'arriva de m'extasier sur la beauté des races, dans la contrée que nous parcourions. Ici, lui dis-je, les gens se conservent d'une manière étonnante, on n'en voit point de vieux ni de décrépits, ils sont tous forts et robustes. Ma naïveté fit bien rire ce vieux « Congolais » qui me répondit : « Rien d'étonnant à cela, toute race peut paraître belle quand on en élimine les gens contrefaits et les vieillards. L'estomac des jeunes est le cimetière des vieux et il n'y a pas lieu de se récrier si l'on ne voit que de beaux individus! » Je n'en croyais pas mes oreilles et je n'ai pas eu l'occasion de vérifier ce fait; bien au contraire, j'ai remarqué en plusieurs endroits que les vieillards étaient fort respectés. Ce vieux « Congolais » aura sans doute voulu « se payer ma tête »! Il est notoire toutefois que cette horrible coutume règne dans certaines régions reculées du centre africain.

(A suivre.)

R. GOUZY.

Une trombe sur un lac suisse.



Une trombe sur un lac suisse.

Un phénomène dont nous apprenons la théorie à l'école, mais qui est extrêmement rare dans nos contrées, s'est produit le lundi 19 juin sur le lac de Zoug. Nous voulons parler de la formation d'une trombe.

Voici la description exacte qui en a été donnée. Au début, vers 3 h. 45 de l'après-midi, on remarqua un violent tourbillonnement; l'eau s'éleva en forme de cône, tandis que des nuages descendaient comme une sorte d'entonnoir; les extrémités de ces deux cônes étaient réunies par une mince colonne et le tout pouvait avoir deux mille mètres de hauteur sur une base large

de vingt mètres environ. La trombe se déplaçait rapidement dans la direction Cham-Otterswil, faisant écumer furieusement les eaux sur son passage. Durant près de quinze minutes, elle demeura cependant à la même place, tournoyant sur elle-même. Tant qu'elle fut visible, il tomba une pluie d'orage, et de lointains grondements de tonnerre se firent entendre. A 4 h. 25 tout était terminé.

Amour et raison.

Conseils aux jeunes gens.— Dans les choses du mariage, dit un écrivain peu connu du temps jadis, d'aucuns sont mus par l'amour seulement, d'autres par la raison.

Or pour bien faire, l'amour et la raison doivent ici se donner la main et marcher de pair pour indiquer aux sages la voie à suivre en pareille occurrence. L'amour, lui, ne regarde que la lune de miel; c'est un petit dieu myope qui ne voit guère plus loin que le bout de son petit nez rose; ce qui ne l'empêche pas de s'en remettre entièrement au témoignage de ses yeux qu'il croit doués d'une vue excellente. Comme il est incapable de découvrir dans l'objet aimé des défauts, il en conclut étourdiment qu'il n'en a pas. Les conséquences sont au-delà de sa compréhension; autant lui dire que la lune est un fromage de gruyère que de chercher à lui faire comprendre que dans le mariage tout n'est pas rose. Ceci n'est que la suite naturelle de son aveuglement.

La raison est à l'amour comme une paire de lunettes est à un myope, continue le bon écrivain de jadis, elle permet au petit bonhomme de regarder au-delà des joues roses et des yeux bleus, au-delà de la noce et de la lune de miel et de toutes les belles choses qui donnent du charme et de l'attrait au mariage.

Elle permet au jeune homme de regarder par-dessus toutes ces choses dans le foyer domestique, dans le pot-au-feu et dans les comptes de ménage, dans la cave et la garde-robe; en un mot aux voies et moyens de vivre, aussi bien qu'à la grosse affaire de l'amour.

« Epousez la fille qui possède la vache », tel fut le conseil prudent d'un homme avisé à un jeune paysan qui était venu le consulter au sujet du choix entre une fille qui avait une vache et une qui n'apportait en dot que son joli minois. En ce qui concerne la beauté, il n'y a pas entre deux filles quelconques, dans toute la chrétienté, la différence d'une vache, disait ce sage con-

seiller. Nous ne sommes pas absolument de son avis, quoiqu'il y ait du vrai. Mais épousez-la celle qui saura administrer votre maison avec sagesse; celle qui est raisonnable, prévoyante et économe; prenez bien vos mesures; si, en plus de ceci, elle a la beauté en partage, ce n'en sera que mieux et contribuera à l'excellence de l'ensemble.

Ne vous mariez pas uniquement pour l'argent: il n'y a dans une union de ce genre ni amour, ni raison. Avec de l'argent, on peut se procurer bien des belles choses, sauf le bonheur. Et sans ce dernier, l'homme est un bien pauvre être sur terre. La fortune ne constitue pas un obstacle; elle peut même être un facteur important du bonheur; mais toute autre considération tend vers ce but que les conjoints doivent être bien assortis et qu'ils le sont, en effet, alors que l'amour et la raison se donnent la main.

(The Golden Penny.)

La coupe de l'Argentine.

Le nouveau succès des matcheurs suisses au tir de Bruxelles assure à la Suisse, pour une nouvelle année, la possession de la fameuse coupe de l'Argentine que représente notre cliché. On en sait l'origine. En octobre 1903, lors du tir international de Buenos-Ayres, le général Ricchieri, ministre de la guerre argentin, annonça que la République Argentine avait l'intention d'offrir aux vainqueurs du match international à la carabine une coupe dont ils resteraient possesseurs tant qu'ils seraient victorieux. Les tireurs suisses furent les premiers à Buenos-Ayres; ils le furent encore à Lyon l'année dernière et ils l'ont été à Bruxelles.

Cette coupe, une véritable œuvre d'art, de près d'un mètre de haut, est ciselée or et ar-



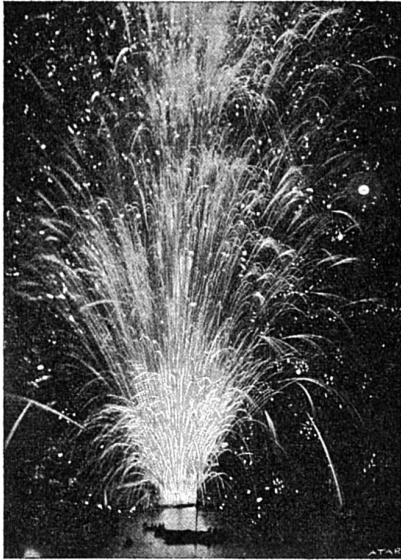
La coupe de l'Argentine.

gent et pèse 30 kilos. Elle a été achevée cette année seulement, au commencement de mai, et elle a été apportée en Europe, il y a quelques semaines, par le vice-consul suisse à Rosario, M. F. Henzi, un ami des tireurs, qui a eu l'occasion de la présenter officiellement au tir de la Suisse centrale à Berne. Il ne sera pas le dernier à se réjouir de la voir revenir de Bruxelles en Suisse.



Fête de nuit.

La Quinzaine sportive de Genève dont certaines parties, entre autres les courses, le tir, le concours hippique et la grande journée cycliste, ont brillamment réussi, s'est terminée dans une apothéose pyrotechnique. L'Association des intérêts de Genève qui avait pris la responsabilité de l'organisation de cette fête de nuit, possède une longue expérience de ce genre de divertissement. Par ses soins, le pourtour de la rade a été illuminé d'un cordon de 5000 lanternes vénitiennes, les embarcations se



A Genève. — Feu d'artifice. Le bouquet final.

sont ornées de motifs décoratifs lumineux, la rade s'est embrasée comme par enchantement, et la maison Crétin, de Carouge, a tiré un fort beau feu d'artifice. La rade de Genève se prête mieux que toute autre à ce genre d'illumination.

M. Fulpius nous a communiqué en outre un fort beau cliché du bouquet de M. Crétin : ceux qui ont prétendu qu'il n'avait pas réussi n'ont qu'à jeter les yeux sur ce cliché pour se rendre compte qu'il n'en est rien. Ils pourront, si le cœur leur en dit, compter les fusées et se convaincre que les 3000 annoncées par le programme sont bel et bien parties simultanément.



CAUSERIE DU DOCTEUR



Les brûlures.

On cicatrise les brûlures par l'application de corps gras ou de gelée de groseilles ; le coton cardé donne les mêmes résultats.

On en obtient de plus efficaces avec un onguent fabriqué de la façon suivante : Prenez une pincée de pépins de coings que vous faites bouillir pendant une heure dans un demi-verre d'eau ; mélangez ensuite avec du saindoux le plus frais possible et ajoutez un peu de camphre. Étendez cette pommade sur une carte de coton que vous appliquez sur la brûlure et renouvelez le pansement toutes les 24 heures.

Lorsque la brûlure est produite par de la vapeur d'eau bouillante, voici comment il faut opérer pour atténuer la douleur : cassez un œuf et recouvrez la partie échaudée avec le blanc ; l'albumine se coagule immédiatement et fait comme une espèce de vernis sur la plaie ; 5 ou 6 couches de cette substance suffisent pour isoler complètement la partie endolorie du contact de l'air et amener une guérison parfaite.

Voici encore deux procédés pour guérir les brûlures les plus sérieuses :

1° sur une brûlure par l'eau bouillante ou la vapeur, appliquer une ou plusieurs feuilles d'aloès. Si l'application est immédiate, la douleur disparaît instantanément et'il n'en reste pas d'autre traces qu'une teinte violette qui disparaît d'ailleurs au bout de quelques jours.

2° sur une brûlure par le feu, un éclat d'allumette, un fer rouge, appliquez du charbon de bois ; au bout d'une heure il n'y paraît plus.

Quand les brûlures sont considérables, il est indispensable, sinon de se mettre à la diète, au moins de ne prendre que des aliments légers pendant tout le traitement.

Docteur JACK.



MON CALEPIN



— Il vient de se fonder à Londres un syndicat curieux qui permettra aux amateurs de chasse, seuls ou groupés, de se ren-

dre dans les forêts vierges de l'Afrique orientale pour y chasser le lion, l'éléphant, l'hippopotame. Le syndicat, moyennant 500 livres sterling (12 500 fr.) pour un chasseur isolé et 1000 livres (25 000 fr.) par groupe de trois personnes, organise le voyage, pourvoit à la nourriture et au « confort » des clients pendant trois mois. Les nemrods des tropiques auront donc tout sous la main, sauf la liberté d'abattre tant de fauves qu'ils voudraient. Le syndicat, en effet, limite leurs hécatombes à deux éléphants, deux zèbres, deux hippopotames et deux gazelles mâles pour chaque tireur. Il n'est pas permis de tirer l'éléphant femelle. Par contre, pleins pouvoirs sont accordés contre les lions, léopards, crocodiles. Md.



RECETTES CULINAIRES



Sirop de groseilles.

Choisir de belles groseilles bien saines, en égrener une quantité égale de blanches et de rouges.

Ecraser le tout ensemble, au travers d'un linge blanc, et recueillir le jus dans une terrine qu'on laissera pendant deux jours, soit à la cave ou n'importe dans quel endroit frais.

Passer ensuite le jus, dans lequel on fera fondre du sucre à poids égal du jus. Le mettre sur le feu et le laisser jeter deux ou trois bouillons avant de l'en retirer.

Pendant la cuisson, remuer le liquide et l'écumer sans discontinuer. Ce sirop, pour être parfait, doit rester liquide. On peut le parfumer avec quelques framboises ce qui ne gêne rien, et le mettre en bouteilles qu'on couchera à la cave.

Omelette à la bouquetière.

Casser les œufs et les additionner de cerfeuil et de persil hâché. Préparer l'omelette selon la méthode habituelle.

La dresser sur un plat long entouré de petits bouquets de pointes d'asperges, de quartiers d'artichauts, de carottes nouvelles et de petits pois. Tous ces légumes sont blanchis et liés ou risolés au beurre suivant leur nature.

Au moment de servir, saucer de quelques cuillerées de sauce suprême.

Cet âge est sans pitié.

Gavroche passe sur la place du Panthéon au moment de la sortie des élèves de l'Ecole de Droit.

Parmi les étudiants, notre malicieux gamin de Paris remarque bien vite un jeune homme dont le cou disparaît presque dans les épaules fortement bombées, mais qui ne s'en redresse pas moins le plus qu'il peut, afin de ne pas perdre un pouce de sa courte taille et de dissimuler ainsi de son mieux son infirmité trop apparente.

— Tiens ! tiens ! s'exclame gouailleusement l'impitoyable gavroche, un bossu qui fait son droit !



RÉBUS



Solution du rébus paru dans le N° 33 : Il ne faut avoir de l'esprit que par mégarde et sans y songer.

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