

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** 1 (1906)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Extraits de la feuille officielle  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-256002>

### **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:** 13.03.2025

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

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

M<sup>me</sup> 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<sup>me</sup> 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<sup>me</sup> 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<sup>me</sup> 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<sup>me</sup> Coralie Grévy n'était pas, au surplus, une bête puisqu'elle trouva le moyen de renchérir en économie sur M<sup>me</sup> Thiers.

Fille du distingué économiste Dupont-White, M<sup>me</sup> 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<sup>me</sup> 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<sup>me</sup> Félix Faure joua le personnage sacrifié de la femme d'un bel homme. Sa fille, M<sup>lle</sup> Lucie, faisait Egérie, 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<sup>me</sup> 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 chapellets 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<sup>me</sup> 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<sup>me</sup> 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.

## Passe-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 (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 exquisites 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.