

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [6] (1903)
Heft: 19

Artikel: Échècs
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-252948>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 11.01.2026

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

entend un bruit étrange au fond de la citerne, des clapotements, des cris...

Sûrement, c'est l'infidèle qui, dans son désespoir, s'est jeté à l'eau.

Elle vole vers la citerne, se penche tant qu'elle peut, appelle : « Dieudonné ! Dieudonné ! » — s'efforce de percer les ténèbres... Oui, il y a quelque chose qui remue, qui agite l'eau, un corps dont on n'aperçoit plus que la tête.

— Mon ami ! Une seconde seulement ! Je reviens !

Elle s'empare d'un crochet, d'une sorte de harpon auquel est attachée une longue corde, destiné à retirer les seaux tombés au fond de la citerne, et déroule vite cette corde dans l'obscur orifice.

— Attention ! Soutiens-toi ! Saisis bien le crochet !

Vaines recommandations, peine inutile : le désespéré persiste sans doute dans ses idées de suicide.

— Dieudonné ! Je t'en prie ! Mon trésor !

Quelques cris, de plus en plus sourds, répondent seuls à ces poignantes supplications.

Affolée, Mme Trouslard s'élance au dehors, heurte à toutes les portes voisines, en demandant du secours, et voici M. l'instituteur Garaudel, M. l'adjoint Pitoiset et Papinot le sacristain, et Cocardot le garde-champêtre, et Dordelu l'épicier, et Fransquin le maréchal-ferrant, capitaine des pompiers, d'autres encore, d'accourir, suivis, escortés ou précédés de leurs compagnes et de leurs marmailles.

— Comment ! il ne s'agrippe pas ?... remarque le capitaine Fransquin. Cependant la corde est assez longue...

— Il ne veut pas ! C'est lui qui s'est jeté...

— Lui ? Jamais personne n'aurait pensé...

— N'est-ce pas ? Un coup de tête ! Mais je vous expliquerai... Il faut le sauver de force, m'sieu Fransquin ! clame l'infortunée Alphonsine.

— Certainement ! Mossieu le maire, soyez raisonnable ! reprend le capitaine en se courbant de nouveau sur la margelle. Songez à vot'dame qui vous aime tant, à nous tous dont vous êtes le père, à vot'belle commune de Bricotte, mossieu le maire !

En guise de réponse, un faible soupir résonne sous l'humble voûte.

Il n'y a plus un instant à perdre.

Heureusement que l'épicier Dordelu a eu la bonne inspiration d'aller chercher l'échelle des pompiers. Il l'apporte, on la redresse, on l'insinue et la plonge dans la citerne. M. Fransquin descend...

Il reparaît bientôt, ramenant le noyé, qui se débat encore : c'est un magnifique coq, chu par mégarde dans le trou béant de la citerne, et qui, de joie de revoir le jour, secoue ses ailes, raidit et empourpre sa crête, gonfle son jabot et pousse son plus retentissant et plus triomphant cocorico.

— C'est ça, vot'mari, m'ame Trouslard ? C'est pour c'volatile que vous mettez toute la commune en révolution, causez une pareille alerte !

Pendant qu'on procédait à cet émouvant sauvetage, le véritable mari était rencontré devant la grille du château d'Haleycourt par Mme Dordelu, chargée d'aller en toute hâte et par précaution quérir le médecin le plus proche, le docteur Lapasque, d'Aubigny-sur-Ornain.

— Vous, mossieu le maire ? Vous ? Mais... Mais... on est en train de vous repêcher ! s'écria-t-elle en joignant les mains.

M. Trouslard se hâta de regagner ses pénates pour rendre le calme à sa veuve éplorée, et il arriva juste au moment où le capitaine Fransquin émergeait de la citerne avec son coq.

Il décida qu'il fallait châtier sans délai le misérable qui avait causé tant d'angoisse à sa chère Alphonsine. En conséquence, sire Chante-clair, le criminel, fut condamné à mort, exécuté sur l'heure, les plumes encore ruisselantes de sa baignade inopinée, et servi le soir même dans un festin, auquel prirent part tous les principaux acteurs et spectateurs de ce drame familial.

Ah ! on ne s'ennuyait pas, en ce temps-là, à Bricotte-en-Barrois !

Albert CIM.

ÉCHOS

Une bizarre profession

Une des plus bizarres professions qui soient au monde est assurément celle qu'exerce un Américain de Staten-Island, M. Thomas Rush, lequel vend sa peau, à tant le centimètre carré, pour les opérations de greffe humaine, fréquemment pratiquées de nos jours par les chirurgiens.

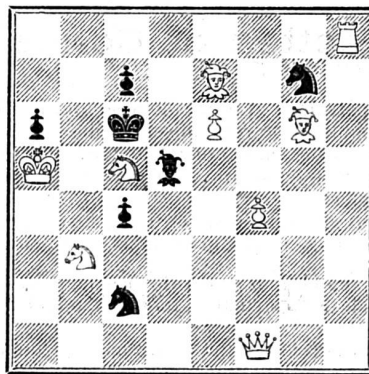
Voici une quinzaine de fois que Thomas Rush est mis à contribution par les praticiens du nouveau continent, et, si ce que racontent les journaux des Etats-Unis est exact, il se ferait ainsi entre 6,000 et 8,000 francs de rente.

La première fois, il y a trois ans, une annonce parue dans la presse new-yorkaise et demandant un individu de bonne constitution pour concourir à une opération grave, au Central Hospital, attira l'attention de Thomas Rush, alors ouvrier mécanicien sans travail. Il s'agissait de fournir douze centimètres carrés et demi de peau vive et saine à une fillette grièvement brûlée au visage. L'opération réussit très bien — pour les deux intéressés ; elle rapporta à l'ouvrier 5,000 francs.

Aujourd'hui Thomas Rush est connu dans tous les hôpitaux, dans toutes les cliniques des Etats-Unis. Couvert de cicatrices glorieuses et lucratives, il ne craint pas la concurrence et se porte comme un charme.

ÉCHECS

PROBLÈME N° 15.



Mat en 2 coups



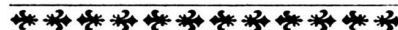
LE JOUEUR DE PIQUET. — Ma quatrième est majeure.
L'AGENT MATRIMONIAL (*distrail*). — Il serait temps de la marier ;
quelle dot lui donnez-vous ?

Nouvelle à la main

Au guichet d'une gare bavaroise, se présente un jour un voyageur demandant un billet de chemin de fer pour Francfort.

— Est-ce à Francfort sur le Mein ou à Francfort sur l'Oder que vous désirez aller ?

— Peu importe, donnez-moi le billet le meilleur marché, car je suis à court d'argent.



Ce qu'il faut savoir

Le cratère de l'Etna, le plus grand volcan d'Europe, mesure 17,200 pieds de diamètre et 827 pieds de profondeur.

* * *

Le radium est le plus cher des métaux ; il coûte 50,000 francs le gramme, soit 50 millions le kilo. Il a la propriété d'émettre de la chaleur et de la lumière traversant les corps opaques.

* * *

Coin de la Ménagère

Moyen de donner un bon arôme au café. — On peut améliorer de façon notable l'arôme du café en y ajoutant quelques clous de girofle en le faisant griller. Pour donner au café l'arôme du moka, du java ou de tout autre café de qualité supérieure, on met dans le brûloir quelques grains du café dont vous désirez avoir le goût. Ces quelques grains suffisent pour donner au café l'arôme spécial.

Boudins aux pommes. — Prenez une douzaine de pommes rainettes, faites-en une marmelade sans sucre. Passez des morceaux de boudins à la poêle, placez-les sur la marmelade que vous arrosez avec le beurre ; salez et servez brûlant. Ayez soin que vos morceaux de boudin soient bien grillés.

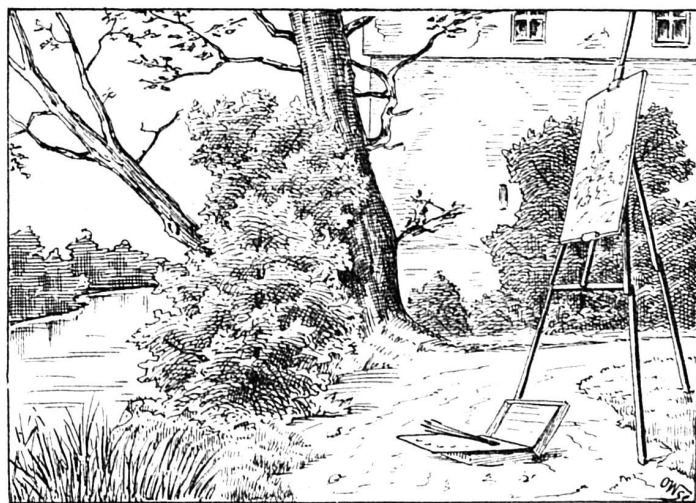
Vin chaud. — Le vin chaud est souvent fort réconfortant et il est indispensable de savoir le confectionner. Faites fondre dans un poêlon, 1/2 kilo de sucre avec de l'eau froide ; ajoutez la cannelle, quelques clous de girofle, du zeste de citron, versez alors quatre bouteilles de bon vin rouge. Chauffez, sans laisser bouillir, jusqu'à ce qu'il devienne blanc ; passez à travers une serviette et servez avec tranches de citron.

Paris consomme annuellement 600 millions d'œufs, 180 millions de kilos de viande de boucherie, 32 millions de kilos de volaille et gibier, 40 millions de kilos de poisson, 23 millions de kilos de beurre et 21 millions de kilos de sel.

Chaque Parisien boit en moyenne par jour : un demi-litre de vin, 2 centilitres de cidre, 4 centilitres de bière et 2 centilitres d'alcools.



Devinette



Où est le peintre ?

Recettes et Conseils

Le cuir et le pétrole. — Le pétrole assouplit le cuir des souliers durci par l'humidité, et le rend aussi flexible et mou que s'il était neuf ; mais, le pétrole endommage le cuir, il est donc bon de ne pas en abuser et de cesser de s'en servir dès que la chaussure a repris sa souplesse.

Le pétrole, en un mot, peut être employé pour assouplir les chaussures devenues trop dures, mais non pour leur entretien.

Pour détruire les lapins. — Un de nos lecteurs a expérimenté le moyen suivant de destruction, qui lui a, paraît-il, réussi à merveille.

Voulant détruire les lapins qui ravageaient certaines parties de sa propriété, où se trouvaient d'insondables garennes, il a planté tout autour, en épaissees rangées, des plants de camomilles. Les lapins, paraît-il, ont disparu.

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