

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** [6] (1903)  
**Heft:** 44

**Artikel:** Faits divers  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-253225>

#### 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>**

## Coin de la ménagère

**Bécasse ou caille à la Montréal.** — Choisissez un gros oignon, épluchez-le et coupez-le en travers un peu plus haut que la moitié afin de former un couvercle avec la partie du dessus.

Creusez l'autre partie avec une cuillère à légumes et assaisonnez avec sel et paprika. Ensuite faites rissoler votre bécasse ou caille au beurre avec 3 ou 4 petits oignons blancs (ceci doit se faire très vivement) jusqu'à ce que le tout ait obtenu une belle couleur dorée.

Placez votre gibier dans la partie de l'oignon que vous avez creusée, mettez le couvercle dessus et le tout dans une petite cocotte avec les petits oignons, 2 ou 3 grains de genièvre concassé, un déci de vin blanc, un filet de madère, quelques gouttes de kirsch et une brindille de thym.

Fermez hermétiquement votre cocotte en soudant la jointure du couvercle avec de la pâte et cuisez au four au bain-marie une caille 2 1/2 heures et une bécasse selon la grosseur de 3 à 3 1/2 heures.

Dressez sur un plat avec garniture de cresson, citron, et servez à part en saucière un beurre noisette avec du lard en petits dés.

L'original serait de servir une pièce et une cocotte par personne, mais l'on peut aussi placer une ou plusieurs pièces de gibier dans une plus grande en augmentant le liquide en proportion.



## POUR LES ENFANTS

**Générosité récompensée.** — Un bienfait n'est jamais perdu. On rapporte qu'un jour la petite fille d'une veuve toujours malade arrêta dans la rue un jeune homme et le supplia de lui acheter ses châtaignes. Le jeune homme hésita... il était pauvre; cependant, ne pouvant résister longtemps à l'air malheureux de la fillette, il lui remit une pièce de monnaie en lui disant: « Je n'ai pas besoin de vos châtaignes; mais je vous donne ceci de grand cœur. » La petite fille remercia et s'en alla précipitamment.

Vingt ans s'écoulèrent. Notre fillette avait grandi et était devenue la femme d'un banquier, quand, un soir, comme elle passait devant le bureau de son mari, elle vit, causant avec ce dernier, un homme qu'elle reconnut pour être celui qui, bien des années auparavant, lui avait si gracieusement fait l'aumône. Quand il fut parti, elle s'informa auprès du banquier de ce qu'il voulait.

— Me demander si je n'aurais pas pour lui une place vacante dans la banque, lui répondit-il.

— La lui donnerais-tu?

— Je ne sais pas.

— Cependant il faudra la lui donner, insista la femme du banquier.

Et comme son mari ne comprenait pas, elle lui raconta l'histoire de sa pauvreté et combien elle avait été heureuse alors de rencontrer une âme compatissante, généreuse et bonne!

Ce même soir-là, l'inconnu était assis au chevet de sa femme malade, quand un domestique en livrée lui remit un billet.

— Nous ne mourrons pas de faim, s'écria-t-il; J'ai la place. Il ouvrit la lettre; elle contenait un chèque de 1500 fr. avec ces mots: « En souvenir reconnaissant de la petite pièce d'argent qu'un sympathique étranger donna, il y a vingt ans, à la petite marchande de châtaignes. »

## L'ESPRIT DES AUTRES

Calinaux, tailleur, apprend qu'un de ses clients vient de filer à l'étranger sans le régler.

— Il me doit près de 500 francs, soupire-t-il; heureusement que j'ai eu bon nez de lui faire le plus juste prix, sans quoi je perdrais bien davantage!

\* \* \*

Sœur aînée (à sa cadette). — Louise, tu as reçu aujourd'hui un petit frère!

Louise. — Oh! comme cela me fait plaisir. Maman le sait-elle déjà?

## FAITS DIVERS

M. Edmond Périer fait savoir à l'Académie des Sciences que M. Guillaume Grandidier est parvenu à reconstituer le squelette inférieur de « l'Aepyornis ingens » de Madagascar, qui était le plus grand des oiseaux disparus. C'était un oiseau coureur analogue au casoar de la Nouvelle-Hollande. Sa hauteur atteignait trois mètres, et il était remarquable par la massivité des jambes et la puissance des muscles. Notre autruche moderne est bien petite à côté d'un tel géant. M. Ed. Périer croit qu'on peut attribuer à cet oiseau les œufs énormes, d'une capacité de huit à dix litres, dont Geoffroy Saint-Hilaire a présenté deux exemplaires à l'Académie en 1851.

Les descendants de Cromwell se comptent par centaines dans le Royaume-Uni. Le protecteur laissa quatre filles: Brigit qui épousa le général Ireton et ensuite le général Fleetwood; Elizabeth, sa favorite, qui devint Mrs Claypole; Mary, Lady Fauconberg; Frances qui fut mariée d'abord à M. Rich, puis à lord Russell. D'elles sont issus, entre autres: le marquis de Ripon, les comtes de Chichester, Morley, etc., le futur comte de Derby, Sir John Lubbock, S. R. Gardiner, l'historien, etc. Dans le cours du siècle qui vient de finir, sept de leurs arrière-petits-enfants ont tenu des fonctions de la couronne; l'un d'eux, Lord Goderich a été premier ministre; un autre, ministre des Affaires étrangères; deux, Lords-lieutenants d'Irlande; l'un, vice-roi des Indes. Sir William Harcourt a épousé une de leurs arrière-petites-filles.

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