

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** [6] (1903)  
**Heft:** 9

**Artikel:** Faits divers  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-252849>

### **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:** 26.11.2025

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



S. S. Léon XIII

## COIN DE LA MÉNAGÈRE

**Pouding à la minute.** — Quand on n'a pas assez de temps pour préparer le véritable plum-pudding anglais, on peut lui substituer le pouding suivant : On prend du pain un peu rassis, on l'émiette dans du lait bouillant de façon à former une pâte un peu épaisse. Pour un litre de lait on bat cinq ou six jaunes d'œufs. On les ajoute à la pâte. D'autre part on a découpé, en menus morceaux, des écorces confites de cédrats, oranges, citrons, ainsi qu'un peu d'angélique. On les ajoute à la pâte, ainsi que des raisins de Malaga et de Corinthe bien épluchés. On laisse refroidir la pâte. On beurre un moule, on le saupoudre avec de la chapelure. On y verse la pâte. On met le moule au four. Trois quarts d'heure de cuisson suffisent. On retire du four, on démoule, on sert chaud après avoir versé, dans le fond du plat, du rhum auquel on met le feu.

## POUR LES ENFANTS

### *La fleur de Karl Maria Weber.*

Weber avait une singulière prédilection pour les fleurs ; l'étroite et petite fenêtre de sa pauvre maison de Dresde en était tapissée hiver comme été. Et quand arrivait le printemps, le compositeur ne revenait jamais de ses promenades, aux riants environs de la ville, sans rapporter un bouquet. Entre toutes les fleurs, il aimait surtout la primevère argentée, délicate et pure comme l'âme d'un enfant.

Tous les ans, aux premiers jours de mars une douce et belle enfant lui portait un bouquet de ses éblouissantes favorites. C'était la fille d'un meunier, dont le moulin solitaire et caché au fond de la vallée était souvent le but des promenades du maître.

La petite ne voulait jamais accepter de récompense pour ses bouquets. « Ah ! jouez-moi plutôt quelque chose », priait-elle timi-

dement. Et Weber se mettait au piano avec un sourire ineffable, jouissant en secret de la félicité silencieuse de l'enfant suspendue à ses mélodies

Bien des années passèrent, lorsqu'un printemps le maître s'aperçut que la petite était devenue grande, svelte et fort belle, que l'enfant s'était changée en florissante jeune fille.

Mais un jour elle vint au compositeur pâle, triste et malade. Elle pleura en lui remettant les blanches fleurs ; elle pleura lorsque le maître vénéré lui joua ses fantaisies accoutumées.

— Je ne reviendrai pas l'année prochaine, dit-elle en partant. Adieu ! demain on me posera la couronne des fiancées, et puis on me mariera.

— Et pour cela tu es triste, enfant ? dit Weber en riant ; voudrais-tu me faire croire que les jeunes filles pleurent maintenant sur leur couronne de fiancée ?

— Ah ! mais ils ne me fiancent pas à mon amant ! et elle se mit à sangloter. C'est un étranger qui me conduira dans sa maison. Celui que j'aime est parti au dernier Noël sans un mot d'adieu.

Puis-je être heureuse ?... Et elle joignait les mains avec l'expression d'une profonde douleur.

(A suivre).

## FAITS DIVERS

**Les prisons du Maroc.** — Le major Arthur Griffith, qui a visité ces prisons peu avant que les derniers graves événements aient éclaté, nous en donne un tableau saisissant dans la dernière livraison de *Cassell's Magazine* (janvier 1903).

Les prisons de Tanger ont été réformées et les pires abus grandement atténués. Mais il n'en est pas de même dans le reste du Maroc. Une de ces prisons semble appartenir à un des cercles de l'enfer dantesque : c'est une cave, ou plutôt une fosse à ciel ouvert, entourée d'un mur bas et fermée par des barres de fer entrecroisées. Au fond de cette tombe, les prisonniers, chargés de chaînes, croupissent sur la terre humide, leur collier de fer est attaché par une chaîne à un anneau rivé dans le sol. Souvent, les malheureux qui gémissent dans cette gèhenne n'ont commis d'autre crime que celui de défendre leurs biens contre d'injustes exactions.

Les prévenus sont mis à la torture pour leur arracher des aveux ou des dénonciations, et les Marocains font preuve de beaucoup d'ingéniosité dans l'invention des supplices. Pour vaincre le mutisme d'un inculpé, ils lui frottent le blanc des yeux avec du poivre rouge ou lui tirent la langue avec un crampon de pêche, ou encore ils attachent par le cou un homme contre un mur, avec les bras liés, si haut qu'il ne peut toucher terre avec la pointe du pied sans courir le risque d'être étranglé. Ces gentilleses ne sont rien à côté du « agant de fer ». Une poignée de chaux vive est placée dans la main du supplicié, qu'on referme dessus ; on l'attache fortement avec des courroies et on plonge ce poing fermé dans un baquet d'eau froide. On comprend quelles atroces souffrances résultent de ce bain ! Ce traitement est continué pendant huit ou dix jours, jusqu'à ce que les chairs mortifiées tombent en décomposition ou que la mort survienne.

Les fous sont confondus avec les criminels et enfermés avec eux. On les tient le plus souvent dans des enclos à hauts murs et à ciel ouvert, où ils sont exposés à toutes les intempéries et aux morsures du soleil africain. Quand le malade est réputé dangereux, on l'enchaîne debout dans une cour ouverte ; le soir on allonge sa chaîne pour lui permettre de se coucher. Dans quelques localités, les aliénés sont entretenus avec les revenus des mosquées, mais le plus souvent, s'ils n'ont pas d'amis pour pourvoir à leur entretien, il ne leur reste qu'à mourir de faim et de soif.

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