Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1899)
Heft: 81

Artikel: Menus propos
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-248948

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: 09.08.2025

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

lait acide, pas de crème aigre et pas d'œufs dont on ignore la provenance ; les œufs frais, cuits à la coque, brouillés, pochés ou incorporés à d'autres mets, sont salutaires et fortifiants ; les œufs trop âgés peuvent au contraire devenir un aliment plus nuisible qu'utile.

Les viandes (riz de veau, cervelle, tranche de veau, côtelettes, filets mignons, etc.) doivent être cuites rapidement, soit sur le gril, soit dans la poêle ; on en relève le goût avec un petit morceau de beurre frais et un peu de jus de citron.

Dans la bonne saison, les asperges, les petits pois sucrés tendres, sont des légumes agréables pour les malades ; les légumes verts, épinards, chicorée, laitue, font souvent plaisir aux convalescents.

Les fruits, soit frais, soit conservés, sont une ressource à laquelle il est bon de songer. On peut offrir avec avantage la pêche et l'orange au poitrinaire, la fraise au goutteux, la myrtille au malade dont l'intestin est relâché, les pruneaux, les dattes, la figue au constipé ; la pomme se prête à une foule d'apprêts qui sont les bienvenus, la poire fondante étanche admirablement la soif ; et, en hiver, quelle joie cause souvent une grappe de raisin bien conservé, des abricots parfumés ou des cerises baignant dans un jus coloré. On évitera de servir aux malades des fruits par trop acides (prunes rouges, groseilles), par contre des gelées de framboises, de coings, de roses, leur seront souvent agréables.

Quant aux pâtisseries disent les *Feuilles d'Hygiène*, elles ne sont généralement pas favorables aux estomacs délicats, des malades et des convalescents ; quelques biscuits trempés dans de l'eau rougie d'un vin généreux, des échaudés, des gaufres légères, seront cependant généralement bien tolérés.

Toutes les boissons qu'on destine aux malades et convalescents (thé, tisanes variées, limonades, eau panée) doivent être fraîchement préparées avec de l'eau très pure. On aura soin de les conserver à l'abri de la poussière et de les servir dans des ustensiles tenus très propres.

MENUS PROPOS

L'ascenseur du cardinal Mazarin. — Il n'y a rien de nouveau sous le soleil. Tenez : vous considérez certainement l'ascenseur comme une invention de date relativemente récente. Quelle erreur.

L'*Intermédiaire des chercheurs et curieux* nous apprend que ce meuble si utile et si commode fut installé pour la première fois par M. Thomei, secrétaire du cardinal Mazarin, lequel avait « inventé une machine à contrepoids pour descendre de son cabinet et y remonter sans s'incommoder. Il arriva même un beau jour que « la corde se rompit et il lui en pensa coûter la vie ».

Vous voyez bien qu'il n'y a rien de nouveau dans l'invention de l'ascenseur, puisque, il y a plus de deux siècles, elle donnait déjà lieu à des accidents !

***

Ce qu'on mange et ce qu'on boit à Paris. — C'est la statistique — officielle, s'il vous plaît — qui va nous fournir les renseignements suivants :

Durant l'année 1898, chaque habitant de Paris a absorbé en moyenne : 8 kilogr. 539 de beurre, 1 kilog. 142 de charcuterie, 2 kilog. 750 de fromage sec, 3 kilog. 698 d'huitres, 212 œufs, 0 kilog. 736 de pâtés truffés ou non truffés, poissons marinés ou à l'huile, viandes confites, 15 kilog. 383 de poisson frais, 7 kilog. 037 de sel gris ou blanc, 63 kilog. 493 de viande de boucherie, 10 kilog. 681 de viande de porc, 2 kilog. 071 de viande de cheval, 10 kilog. 703 de volaille et gibier.

En outre, chaque Parisien a absorbé : 8 litres 07 d'alcool, 9 litres 47 de bière, 1 litre 94 de cidre, 177 litres 17 de vin.

De plus, en 1898, il est arrivé à Paris, par voix diverses, 1,948,637 quintaux de blé, 2,067,236 quintaux de farine, 59,547 quintaux de seigle, 1,448,030 quintaux d'épicerie, 2,579,721 quintaux de sucre, 539,841 quintaux de pommes de terre, enfin 219,785,238 litres de lait.

Et dire qu'il y a cependant à Paris, de pauvres gens qui meurent de faim !

***

Après le pavé de bois, le pavé de liège

C'est un nouveau pavé qui nous vient de Londres, et l'on affirme qu'il a donné d'excellents résultats. Il se compose de liège réduit en petits morceaux, mélangé à du bitume et de la fibrine et comprimé en blocs massifs sous une pression de 42 kilogrammes par mètre carré. Ces blocs sont très élastiques, n'absorbent pas l'eau et forment un pavage sonore, plus durable qu'aucun autre. De plus, leur surface est sûre au pied des chevaux.

On a été à même de constater qu'en six ans d'usage, sur une grande voie carrossable, ce pavé ne s'est trouvé usé que d'une manière insignifiante.

***

A propos de l'inauguration de la statue de Lamartine, à Bellelay — solennité littéraire qui a eu lieu l'autre jour — rappelons que le grand poète est l'écrivain de ce siècle qui a distribué le plus de cheveux. Ses admiratrices, et il en comptait dans le monde entier, n'avaient pas de cesse qu'elles n'aient obtenu du chantre d'Elvire une mèche de sa chevelure. Il en envoyait à qui lui en demandait.

Mais comme sa tête n'aurait jamais pu produire une quantité de « souvenirs » suffisante... Il s'était entendu avec son coiffeur. Ce dernier, tous les jours, mettait de côté pour son illustre client les cheveux qu'il tondait et dont la couleur ressemblait à celle de la chevelure du poète.

Si jamais on vous offre une mèche de Lamartine, ne l'achetez pas trop cher.

***

Bijou d'actualité. — Un ouvrier italien — artiste et artisan sont encore synonymes en Italie — vient de construire la plus petite bicyclette du monde.

Elle est entièrement en acier et mesure 24 millimètres de haut, 36 millimètres de long, ce qui lui permettrait d'évoluer presque facilement sur une pièce de 5 francs. Les roues, dont la circonférence ne dépasse guère 40 millimètres, sont munies de caoutchouc creux du dernier modèle. Tous les détails de la bicyclette, d'ailleurs, ont été également soignés. Les essieux sont à billes, la petite chaine est garantie par un carter et une lampe minuscule à réflecteur a été suspendue au guidon. Quant à la selle en cuir, un chef d'œuvre *sui generis*, elle n'est pas plus grande que l'ongle d'un enfant qui vient de naître.

Cette bicyclette lilliputienne, dont le poids n'atteint pas 50 grammes, peut rouler très bien et avec une douceur extrême — on ne dit pas en vertu de quel mécanisme — sur n'importe quelle surface suffisamment plate. Les roues tournent sans bruit, comme celles d'une montre de précision, les pédales fonctionnent parfaitement et les engrenages ne grippent jamais contre la chaîne bien tendue.

L'ouvrier italien a mis deux ans, dit-on, à parfaire son œuvre. Il y a des gens qui emploient leur temps avec autant d'utilité... mais qui ne font pas d'aussi jolies choses.

***

Le congrès des cartes postales. - Jusqu'aux cartes qui se mêlent d'avoir leur congrès.

Un congrès de deux sous alors ?

Non, il ne s'agit pas des cartes postales du gouvernement, banales et nues. Il s'agit de ces cartes illustrées de vignettes de toute espèce, qui sont à la mode depuis quelque temps.

Ces cartes, où sont représentés en photogravure soit les monuments et les curiosités naturelles du pays, soit les personnages ou les événements du jour, tendent de plus en plus à remplacer les autres. Elles amusent les destinataires et sont très recherchées par les collectionneurs.

C'est en Allemagne surtout que ces industries sont florissantes. Il y a beaucoup d'Allemands qui, voulant faire un voyage en Italie, en Espagne, en Egypte, aux Indes, etc., s'entendent, avant de partir, avec un certain nombre de souscripteurs, s'engagent, moyennant une commission légère, à leur envoyer de toutes leurs escales des cartes illustrées et paient de cette façon tout ou partie de leurs frais de voyage.

Mais si l'Allemagne détient le record en matière de cartes illustrées, aucun pays ne s'en désintéresse. L'Angleterre en produit aussi beaucoup. Mais les collectionneurs reprochent aux cartes anglaises d'être mal gravées, d'être composées sans art et dessinées sans goût. C'est pourquoi le consul d'Angleterre à Munich se fait l'écho, dans le *Daily Graphic*, des plaintes des amateurs allemands et, comme la question lui paraît importante, il émet le vœu que l'on crée une fédération internationale ou que l'on réunisse un congrès qui s'occupera de perfectionner en tout pays l'industrie des correspondances illustrées.

Il est dommage qu'on ait pas fait coïncider ce congrès avec le centenaire de... Descartes, célébré l'an dernier.

LETTRE PATOISE

Dâ la côte de maî.

El à permis é saivaints d'étre dichetrait, main trop, ç'à tot de mainme trop : ai y é meûjure an tot.

Ai y aivait dains le temps ai Poraintru in professeur di collége, que s'occupay brâment bin de son écôle, et qu'an ne trovait pe aidé comme ai y en é taint à djo d'adgedeu, à café, à cabairet, en lai brasserie, à billard, main qu'était aidé tchu ses livres. C'était in vrai tchoix de professeur. Ai survoyay des fins meu les écoliës di collége, main ai léchay en sai fanne le tieusain de soingnië ses propres afaints.

In bé soi qu'ai l'était occupay de corridgië les devois de ses écoliës, sai fanne yi dié d'in pô survoyië les afaints, qu'elle veulay vite allay faire enne commission tchië les végins, main qu'elle ne velait pe demoray longtemps. Le professeur qu'était in tchoix de bon hanne, dié qu'ai velay bin faire tot de pai lu. Tchu soli lai daime paitché. Tiain elle feut laivi, mes bouëbats aicmencennent lai dainse. Ai sâtint comme des