

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1899)
Heft: 90

Artikel: Menus propos
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-249029>

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>

compatissant. L'homme vraiment homme ne se laisse jamais toucher ni flétrir et plus loin : « C'est un cri de et un farfaut d'écouter la compassion. Virgile, le doux Virgile, ne veut point que son campagnard qu'il nous dépeint dans ses Géorgiques puisse avoir plus de compassion pour le pauvre que d'envie pour le riche. Ces paroles jetées comme par mégarde en diverses occasions ne font visiblement que réfléter le sentiment général. C'est assez dire que les mots d'hôpital, d'hospice, d'orphelinat, d'asiles, de refuges etc. pour l'immense variété des misères humaines, étaient aussi forcément étrangers à la langue que leur existence même à la réalité : Réalité dont nul ne pouvait avoir alors l'ombre d'idée.

Voilà une esquisse partielle seulement de l'état lamentable où gisait l'humanité. Voilà les abîmes de misère profonde d'où est venu la tirer le christianisme, et qu'il est d'autant moins inutile de rappeler, qu'on affecte trop aujourd'hui de l'oublier, de le méconnaître, et même, s'il était possible, de le nier. Sous la chaude haleine de dignité morale et de fraternité que cette sublime doctrine apporte au monde, fondent insensiblement, sous toutes ses formes, les glaces de l'égoïsme humain. La grande loi de l'amour et sa puissance irrésistible sur les coeurs, frappe d'un coup mortel, irrémédiable, la tyrannie du fort à l'égard du faible. Les droits de celui-ci renaissent embellis, consacrés et rendus touchants par l'Évangile. Sous cette forte et pénétrante influence, les entrailles de l'homme sont remuées à des profondeurs inconnues. De son cœur élevé, attendri, purifié, élargi par la charité sont bannis la volupté, l'égoïsme, le mépris des autres, la cruauté qui étouffaient en lui tout sentiment humain. L'amour des hommes est désormais un commandement, porté si haut qu'il s'élève à côté même de l'amour de Dieu. C'est de là qu'il rejallit en flots très purs et avec la force même qu'il reçoit de cette hauteur sur toutes les créatures humaines revêtues dès lors d'une grandeur et d'une dignité qui commandent l'estime et le respect.

(A suivre).

G. MARTIN

curé de Pleigne.

Logement et conservation des grains

Longtemps le battage des récoltes se fit exclusivement en hiver. Il en est encore ainsi dans la plupart des petites cultures. On utilise pour le faire des journées qui sans cela seraient perdues ou presque. De plus, si l'on doit avoir recours à des gens de journée, on les a à de bien meilleures conditions à cette époque de l'année.

Il est vrai qu'à présent que le battage à la vapeur tend à se généraliser et prend de l'extension aussi bien dans les petites exploitations que dans les grandes, on bat parfois aussitôt

— Bonjour, la Victorine, dit aussitôt Pierre, d'une voix grave et très douce.

— Bonjour, Pierre, répondit la Victorine en levant vers lui ses grands yeux bleus.

Le jeune Vendéen eut un mouvement de surprise en voyant une fille si jeune et si jolie dans cette métairie, près de la « mé » Segonde, mais il ne dit rien et se mit à vaquer à ses occupations en compagnie du père Fauchard.

— Tu as vu la Victorine ? dit celui-ci. Une brave jeunesse.

— Et aussi bien jolie fille tout de même. Bien jolie !

après la récolte. Les gerbes n'ont ainsi pas à souffrir.

Nous ne parlerons point ici du battage proprement dit, de l'opération que tout le monde connaît pour l'avoir pratiquée.

Une fois le grain obtenu, il n'est pas absolument indispensable qu'il soit parfaitement trié, tout à fait propre pour le placer dans les greniers. Cette dernière opération peut aussi bien se faire lorsqu'on est sur le point de livrer son blé au commerce ou au moulin.

Il ne faut pas, par exemple, que des fanes ou des parties de tige encore vertes soient mélangées au grain. Il se produirait alors des fermentations très préjudiciables. Tandis que quelques balles sèches ou un peu de menue paille empêchent le grain d'être trop compact et agissent ainsi favorablement sur sa complète dessiccation.

Le grenier sera très propre. On étendra le blé sur l'aire en une couche de 0m.50 environ d'épaisseur. De temps à autre on fera une visite, on plongera la main dans la masse du blé afin de se rendre compte de la température. Si celle-ci augmentait il faudrait se hâter de donner un pelletage et de diminuer l'épaisseur de la couche afin d'augmenter la surface mise à l'air.

Au cas où dans l'intérieur de la couche la température n'augmenterait pas, on agirait tout de même sagement en procédant à cette même opération du pelletage qui ne peut être que profitable. Mais alors, au lieu de diminuer la nouvelle couche, on la ferait un peu plus épaisse.

Nous avons dit déjà que le grenier devait être très propre, il devra aussi réaliser une autre condition également essentielle : celle d'être très sec, autrement le blé contracterait presque infailliblement un goût de mois. Les greniers sont préférables à des rez-de-chaussée comme locaux où l'on logera le blé, seulement ils ne doivent pas se trouver directement au dessus d'écuries ou d'étables. En effet, les émanations de celles-ci peuvent traverser les plafonds et communiquer de mauvais goûts au grain. Autant que possible les murs du local seront très épais, des ouvertures devront être aménagées de chaque côté, de façon que des courants d'air puissent être produits ; mais ces ouvertures seront garnies d'un treillage métallique assez fin pour empêcher l'invasion des moineaux et de certains gros insectes.

La toiture sera exempte de trous et de fissures. On verra également à boucher avec des briques ou du ciment tous les trous de murs qui pourraient donner passage aux rats, ces terribles ennemis du grain, et autres rongeurs, souris, musaraignes.

Un peu avant de placer les provisions dans le grenier, il sera bon de le désinfecter. On commencera par en laver le plancher soigneusement à l'eau bouillante, puis on badigeonnera convenablement les murs avec un lait de chaux ; et enfin on fera brûler du soufre en bouchant autant que possible les ouvertures.

Les œufs et larves d'insectes de toute sorte

— Voyez-vous ces jeunes gars, ça fait attention à tout, sans en avoir l'air, dit le métayer goguenard.

— Eh bien ! et de votre jeune temps, père Fauchard, y faisiez-vous pas attention aussi ?

— Tout de même ! répondit le vieux paysan avec un rire. Allons, mon gars, nous faut aller faire des bœufs au bois de Mignalou.

Et tous deux s'en allèrent couper des fagots sans plus parler de la jeune nièce.

(La suite prochainement).

qui peuvent s'y trouver seront ainsi presque totalement détruits et on se débarrassera de nombreux ennemis.

Malgré cela, malgré toutes les précautions qu'on pourra prendre, on aura encore à compter avec deux catégories d'adversaires aussi détestables et dangereux l'un que l'autre : les rats et les charançons.

Un bon procédé pour la destruction des rats qui d'abord mangent le plus de grain qu'ils peuvent, puis ensuite communiquent une très mauvaise odeur à celui qu'ils laissent, consiste à appliquer contre le mur, tout autour du grenier et horizontalement, une plaque de fer blanc de 0.25 à 0.30 de largeur. Les rats descendant la nuit des combles ; on arrive à l'improviste, muni de goudron. Les rapaces essaient de se sauver, grimpent après le mur, mais ils ne peuvent franchir la plaque de fer blanc et ils rebondissent. On les assomme alors.

On ne peut pas procéder ainsi pour détruire les charançons, mais on éloigne ceux-ci en mêlant aux tas de blé des plantes odoriférantes, l'absinthe surtout. Ou bien on répand de la liqueur d'absinthe si l'on n'a pas la plante elle-même.

Enfin on peut encore de temps à autre disposer quelques petits tas d'orge autour du tas de blé, puis bien pelleter celui-ci ; les insectes filent, se réfugient dans les tas d'orge. On échaudé celui-ci à l'eau bouillante, on peut l'utiliser ensuite comme nourriture des porcs.

Paul ROUGET.

MENUS PROPOS

Charbon sans fumée. — Voilà une invention qui ferait plaisir à beaucoup de gens. Demandons plutôt l'avis de tous ceux qui habitent dans le voisinage des usines.

Or, on vient d'essayer en Angleterre un nouveau combustible qui répondrait à peu près à cet idéal. On a constaté qu'il ne produisait que des traces de fumée insignifiantes, même quand on ajoutait aux brasiers de nouvelles charges du combustible.

Le feu ressemble à un feu de coke, extraordinairement brillant, sur lequel s'élèveraient de longues flammes blanches et bleues.

Pour les besoins industriels, le combustible est moulé en briquettes perforées ; mais, pour les besoins domestiques, il prend la forme de gâteaux ou mottes, de forme lenticulaire.

On assure que le nouveau combustible se compose de poussière de houille et d'un mélange de goudron pyrolytique et de chaux caustique.

Seulement, parlons que cela va coûter plus cher que la houille, ce qui compromettra gravement l'effet désiré.

* * *

Artistes couronnés. — On vient de jouer à Vienne un opéra de la reine de Roumanie. Jamais on ne vit tant de souverains se livrer aux arts. On dirait qu'ils n'ont que ça pour vivre !

Guillaume II est peintre, architecte, musicien et... cuisinier. On cite de lui, sur la toile, un *Combat de cuirassés*, et, sur le papier, un plan au lavis qui ont été imposés... (ou exposés) avec succès. Son *Hymne à Egir*, qui a fait du bruit... sur les chanterelles, lui a rapporté 30.000 francs de droits d'auteur, et, quand à sa façon de tourner les sauces, elle lui vaut l'estime de ses cuisiniers.

La reine de Portugal cultive l'art médical. Elle pratique tout comme nos morticoles, l'art de soulager un malade en le délivrant... de la vie.

La reine Nathalie de Serbie est philosophe. Son dernier *Recueil d'aphorismes* (1897) n'a pas porté à faux...

La reine d'Angleterre écrit des *Mémoires*, et pond de la copie pour le *Court Circular*, dont elle corrige elle-même les épreuves. La princesse Béatrice, sa fille, peint des éventails et les vend. De plus, elle écrit des romances dans le *Girl's own paper*. A combien la ligne ?

Le pape Léon XIII est poète. Il a publié *Carmina Norissima*, et l'Exposition de Chicago l'a couronné comme mosaïste (1894).

Le duc de Cobourg et le roi Oscar de Suède ont aussi fait éditer leurs œuvres... principièrement, ce qui était bien le moins.

* * *

Les princes allemands.

L'Allemagne possède un stock de familles principales qui fournit des rois et des reines à presque toutes les autres nations.

Depuis le mariage de la princesse Gutta de Mecklembourg avec le prince Danilo de Montenegro, il n'y a plus en Europe que deux familles régnantes qui ne soient pas alliées à une de ces maisons germaniques.

La mère de l'empereur François-Joseph était née princesse de Wittelsbach de Bavière. La tsarine actuelle est née princesse Alix de Hesse. Le roi des Belges est prince de Saxe-Cobourg-Gotha. Feu le prince Albert, le prince consort, l'époux de la reine Victoria, était également prince de Saxe-Cobourg-Gotha. C'est encore un prince de Saxe-Cobourg-Gotha qui a épousé la reine Marie de Portugal, mère du roi don Luis. La mère du roi Humbert était une archiduchesse d'Autriche ; la mère de la reine Marguerite était la fille du roi de Saxe.

La reine-régente d'Espagne est princesse autrichienne. La reine-régente de Hollande est princesse de Waldeck-Pyrmont. Le prince de Bulgarie est un Cobourg. Le roi de Roumanie descend des Hohenzollern. La princesse héritière de Grèce est la sœur de l'empereur d'Allemagne. Le roi de Danemark est prince de Schleswig-Holstein-Sonderbourg-Glucksbourg. La reine de Suède et Norvège est une princesse de Nassau et la princesse héritière Victoria est une cousine germaine de Guillaume II. Le grand-duc de Luxembourg est duc de Nassau. Il n'est pas jusqu'au prince de Monaco dont la sœur a épousé le duc d'Urrach.

Seuls le roi de Serbie et le sultan de Turquie ont échappé au courant.

A quand leur tour ?

* * *

Exportation d'œufs de Chine. — Il paraît que les Chinois nous expédient des milliers d'œufs de canards qui sont utilisés par la tananerie. Ces œufs nous arrivent en tonneaux tout prêts pour l'usage auquel on les destine. Comment ce mélange d'œufs battus, matière essentiellement putrescible, se conserve-t-il pendant la traversée ? Ce qui est certain, c'est que les œufs ne s'altèrent pas. Car laissés à l'air libre dans une éprouvette, ils ne montrent encore au bout de 15 jours aucune tendance à la putréfaction. Mais voici que des industriels peu scrupuleux se sont avisés de détourner ces œufs de leur usage primitif et de les employer à la confection des gâteaux et des biscuits. Dès lors l'hygiène est intéressée à se préoccuper de savoir

ce que les Chinois peuvent ajouter aux œufs pour les rendre imputrescibles.

* * *

Fleurs desséchées. — Conservation de leur couleur. — Le procédé consiste, après s'être procuré du sable siliceux bien fin et bien pur, à le faire sécher au soleil ou dans un four quelconque. Cela fait, on prend une boîte de bois, de fer-blanc ou de carton suffisamment grande et profonde, et l'on y place debout les fleurs dont on veut conserver la couleur.

On remplit ensuite cette boîte de sable jusqu'à enterrer complètement le sommet de la fleur dans une couche sablonneuse qui la dépassera de plusieurs centimètres. Il faut avoir la précaution de verser le sable doucement sur la fleur pour qu'aucune partie n'en soit brisée.

On recouvre la boîte soit d'un papier, soit d'un carton percé de trous, et on la place au soleil, dans un four ou dans une étuve, une chaleur continue étant préférable pour la réussite.

Au bout de trois ou quatre jours, on retire les fleurs et l'on constate qu'elles sont bien desséchées et qu'elles ont gardé intact leur éclat naturel.

* * *

C'est un grand sujet de querelle entre les savants d'Occident, de déterminer à quel pays revient l'honneur d'avoir fondé le premier journal. Querelle bien vainue ! Car, si vieux que puisse être le plus ancien des journaux d'Europe, il n'est encore qu'un enfant en comparaison des journaux chinois. Le doyen des périodiques du monde entier s'imprime, — car il vit encore, — à Pékin ; il s'appelle la *Tsing-Rao*, c'est-à-dire la *Revue*, et date de quarante siècles. Le doyen de tous les journaux quotidiens est un peu plus jeune ; il date de onze cents ans, et se nomme le *Kin-Pan*, autrement dit *les Annales*. La *Tsing-Rao* paraît une fois par mois. Sa clientèle est restée, comme à l'époque de ses débuts, une clientèle restreinte, une élite de hauts lettrés. Le *Kin-Pan* au contraire, s'est adressé, dès l'origine, au grand public. Mensuel d'abord, comme son ainé ensuite hebdomadaire à partir du XVI^e siècle, il est devenu quotidien en 1830, et même, depuis assez longtemps déjà, il publie trois éditions par jour. Bien avant l'Amérique et l'Europe, il a adopté pour ses diverses éditions, des couleurs différentes. Celle du matin est jaune ; celle de midi, blanche ; et grise, celle du soir. A ses débuts, le *Kin-Pan*, comme il convenait à un journal de pays essentiellement conservateur, s'absténait de toute polémique et même de tout commentaire. Il était uniquement un journal d'informations : il renseignait les lecteurs sur les choses qui ne sont point sujettes à discussion, telles que les éphémérides, les phases de la lune, l'almanach, le récit des fêtes et des cérémonies, et, pour orner un peu la sécheresse de ce programme, il publiait, en même temps des contes, des légendes, des poésies. Plus tard, il se risqua à parler politique ; mais il le fit toujours avec une extrême discréption ; ce qui lui a permis de rester, à travers les âges, constant, invariable et conséquent avec lui-même. Aussi est-il entouré du respect unanim. La *Revue scientifique*, à qui nous empruntons ces détails, nous affirme qu'en onze siècles on n'a jamais eu à reprocher au *Kin-Pan* un chantage, ni une palinodie. Est-ce pour cela que tant de journaux d'Europe impriment couramment que la Chine est un pays arriéré ?

—♦♦—

LETTRE PATOISE

Encoué chu le tchaipitre de lai gotte.

Di temps qu'i ai aicmencie de vos djasai des boyous, ai pe des boyouses, el à casiment fouëche de continual pour taitchi de faire ai vouëre és dgens les avaintaigdes qu'el airint de se botai enne boenne fois en lai réjon. An m'ont ai vu citai des velaidges laivou les fannes même, tain elles venvint à moié le duemoine, ne mainquant djemais d'allai pare in voirrat de gotte, de faïcon qu'an chmaiquait lai gotte dans le moié, casiment tot cment s'en se feuchetrouai à cabairet. El à vrai qu'at y en aivait de ces fannes que ne maïrtchint pe tot aïfai droit, chutôt cé ce diant : « Qué pouejon que cte gotte. Bayite m'en pié encoué in peté voirrat ! »

Témoïn que de vos, à ce bé soli ? Moi i seu d'avis qu'enne fanne qui boit la gotte, à finelement boenne ai tot faire... tot les mäs, s'entend. Si' fat à tote foulëche boire atre tchose que de l'ave, soli se trouve encoué taint qu'an veut, et ai bon maïrtchié.

Dains le véye temps, la tchainson de lai Yadine nos apprend que les fannes boyint brâment di café

*Coiche te, véye bogresse, chlapouse de café !
Ai t'n'en fap'enne éthiéye, main tot pien in tiuvé !*

Tot pairié, ai vairat meu vouere lai moié pu de chlapouses d'café qu'ai n'y en é, que lai moié pu de boyouses de gotte, da que le Fixe federal dairait y piédré brâment chu ço qu'ai diaingne.

Pou airriava à déraicenai la peutte côteume de boire lai gotte ai tot propos, i sais bin qu'ai fairat taitchi de feuni le vin ai bon maïrtchié, d'elairdigie lai consommation de lai bièrre — D'avô tot soli, farait-é encoué décombrai les débits clandestins. Voili lai grosse pechte que dévouere les ménaidges. Cobin de fois in mérre n'à-t-é pe sollicitai paï enne pouere fanne, que voirait rétririé son hanne des cabairets sains patente. laivou les pères de famille pésant lai neût ai boire lai gotte et ai djuëre les ressources di ménaidge ! Se lai police vint ai dénoncié an l'autoritat ces echpêces de cavernes qu'ai britant tos les viçes, an se dépadge de s'aichurié des témoins que yevant lai main, en prétendant qu'el aint bu sains qu'an ne iox euche réclamai d'airdgént... Se le djuge se contente de ces belles réjons, et prend les fas serments pou bons, voili la misère dans in velaidge. S'ai peunà et condamne les fas cabairetiers, chu les dénonciations de témoins qu'aimant meu déposai véritai putôt que de faire des fas serments, voili des rancunes pou le temps de lai vie !

Tot soli, c'â les œuvres de lai gotte. Ataint vârait dire les œuvres di Diaile !

Récréations du dimanche

Solutions aux questions posées dans le N° 88 du *Pays du Dimanche* :

344. CHARADE.

Secrétaire.

345. CONTRAIRES.

- ⇒ turbulent. — *Paisible*.
- ⇒ orgueil. — *Modestie*.
- ⇒ nir. — *Séparer*.
- ⇒ romperie. — *Franchise*.