

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** 7 (1904)  
**Heft:** 19

**Artikel:** Menus propos  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-253859>

### **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:** 10.12.2025

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



René Bazin

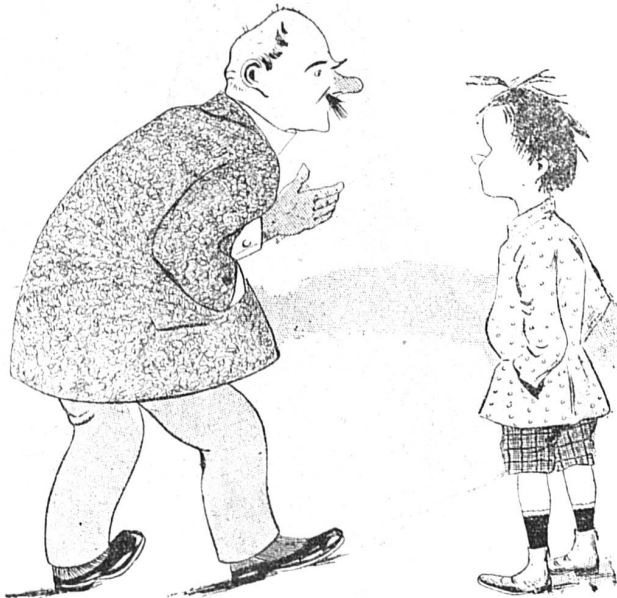
L'Académie française a reçu solennellement, ces jours-ci, M. René Bazin, élu il y a quelques mois en remplacement de M. Ernest Legouvé.

Né à Angers en 1853, M. René Bazin est avocat et professeur à la faculté catholique d'Angers.

Il débuta, comme débutent tous les littérateurs — ou presque tous — par des poèmes qui, il faut bien le dire, ne compteront pas dans son bagage littéraire. Mais il se tourna bien vite vers le roman. Ses œuvres les plus remarquables sont *Ma tante Giron*, *la Sarcelle bleue*, *Donatienne*, et surtout les *Oberlé* où sont mis en scène des types alsaciens, d'une frappante vérité.

Nul peut-être, en dehors d'André Theuriet, son collègue à l'Académie française, n'a plus savoureusement décrit et plus fidèlement chanté la vie provinciale. Et ce qui n'est pas à dédaigner à notre époque, René Bazin est un auteur « moral ».

E. B.



— A quelle heure dine-t-on chez vous ce soir, mon enfant?  
— Maman a dit qu'on se mettrait à table aussitôt que vous serez parti.

Confitures d'abricots

Tous les abricots peuvent être employés pour confectionner des confitures, mais ceux qu'il est préférable de choisir sont l'abricot muscat ou l'abricot pêche cueillis bien mûrs, sans cependant qu'ils le soient trop. Pas assez mûr, l'abricot se racornirait et trop mûr il fondrait dans le sirop.

On commence par les partager par le milieu et en retirer le noyau. Pour le même poids de ces moitiés d'abricots, on pèse un poids égal de sucre en pain que l'on mouille avec l'eau nécessaire pour le faire fondre, puis on le fait cuire au petit boulet. Au cas où les abricots se trouveraient dans un état de maturité un peu avancé, on pousse la cuisson du sucre jusqu'au gros boulet; mais il est préférable de n'employer les abricots trop mûrs que pour confectionner des marmelades ou pâtes de fruits.

On ajoute alors les moitiés d'abricots au sucre cuit au petit boulet, et après avoir fait chauffer le tout ensemble jusqu'à l'ébullition, on verse le contenu de la baigne dans une terrine que l'on place au frais jusqu'au lendemain. On égoutte alors les abricots et après avoir passé le sirop au travers d'un tamis fin, on le fait cuire à 32 degrés du pèse-sirop, tout en l'écumant, on y ajoute alors les moitiés d'abricots, on donne deux minutes d'ébullition, puis on renverse le tout dans la terrine que l'on replace au frais.

Au bout de 2 ou 3 jours, on termine la confiture en égouttant les moitiés d'abricots, puis, après avoir fait cuire le sirop à 35 degrés du pèse-sirop, on y ajoute les moitiés d'abricots, et on donne au tout 3 à 4 minutes d'ébullition. Il ne reste plus alors qu'à mettre en pot la confiture et la recouvrir, une fois refroidie.

MENUS PROPOS

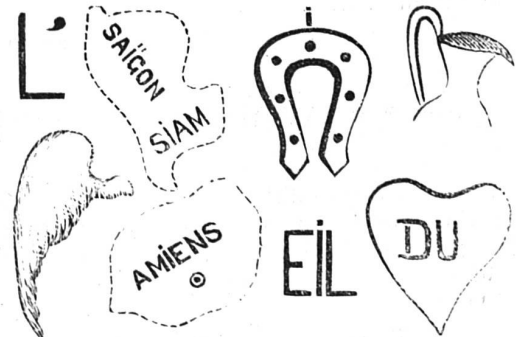
Un peuple qui ne boit pas de lait

Les vaches sont à peu près inconnues des Japonais; aussi, les familles Chrysanthème ne boivent-elles point de lait, d'autant moins que la religion interdit, en partie, la consommation de produits animaux. Et cependant, le Japonais mange des œufs, chasse le gibier, se livre à la pêche, d'où une série d'exceptions aux règles de ce culte antique et bizarre.

Les Japonais ne boivent donc pas de lait? Mais si, ils en boivent, seulement c'est du lait maternel. Dans les campagnes, on allaite les petits Japonais jusqu'à l'âge de cinq ou six ans, tout en leur donnant, dès la deuxième année, une nourriture plus substantielle. Mais le Japonais ignore le beurre, la crème, le fromage, le vin et les alcools.

Et cependant dit la « Revue », la fâcheuse tuberculose sévit dans toutes les classes de la société, comme chez les autres peuples.

REBUS



Solution du RÉBUS paru dans le N° 17:

Souvent on se reprend d'avoir parlé, jamais de s'être tu.

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