

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** 7 (1904)  
**Heft:** 6

**Artikel:** L'Abbé Delsor  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-253726>

#### **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:** 03.02.2026

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

## L'ABBÉ DELSOR

Le 7 janvier, à Lunéville, M. l'abbé Delsor, membre du Reichstag, se rendait à une réunion du cercle catholique, où, sous la présidence de M. Corrard des Essarts, député de Meurthe-et-Moselle, il devait faire une conférence, lorsque le commissaire spécial lui notifia un ordre d'expulsion, en vertu d'un arrêté pris par le préfet du département, d'accord avec le ministre de l'intérieur. Cet incident produisit en France une certaine impression. En effet, l'abbé Delsor représente au Reichstag, depuis quinze ans, la circonscription de Molsheim, en Alsace-Lorraine; un certain nombre de députés portèrent la question devant la Chambre et ces jours derniers, le président du Conseil, M. Combes, fut interpellé. En dépit de l'intervention de M. Ribot, ancien président du Conseil des ministres, le gouvernement eut la majorité. Le débat avait été long et mouvementé.

Notre gravure représente M. l'abbé Delsor dans son cabinet de travail.



## ÉCHOS

**Anciens prix des denrées.** — Voulez-vous un aperçu du prix de diverses denrées vers la fin de l'Empire romain ?

La viande de bœuf et de mouton coûtait — poids et monnaie traduits en termes modernes — environ 1 fr. le kilog.; l'agneau et le porc, 1 fr. 45 le kilog.; une oie grasse, 8 fr.; un poulet, 2 fr. 40; un lapin, un canard, 1 fr. 60. Le poisson de mer valait de 64 à 96 centimes la livre romaine (un tiers de kil.).

Au cinquième siècle, un bœuf adulte et en bon état était estimé 2 sols; une vache, 1 sol; un cheval, 6 sols; une jument, 3 sols. Le sol d'or équivalait à 99 fr. 35 de notre monnaie.

**Arbres fruitiers sur les routes.** — On a essayé, le long des routes de France, de planter des arbres fruitiers.

Mais le Français, maraudeur par nature, les empêche d'être productifs. Il n'en est pas de même en Allemagne.

Un rapport de la légation d'Italie à Munich nous renseigne sur les résultats obtenus en Bavière.

De 1897 à 1901, on a planté, sur le bord des routes, 17.555 pommiers, poiriers, cerisiers, pruniers et noyers; mais surtout des pommiers et des poiriers: le coût moyen a été de deux francs environ par arbre pendant quatre ans. Les arbres ont, durant cette même période, rapporté en moyenne depuis 3 fr. 75 centimes en Franconie, jusqu'à 18 francs dans le Palatinat rhénan.

## MOTS POUR RIRE

Nos enfants :

X. est un de nos plus vieux valeureux chasseurs d'occasion. Tous les dimanches, il part de grand matin et revient régulièrement bredouille.

— Papa, lui demande un jour son fils, pourquoi emmènes-tu toujours un chien quand tu vas à la chasse... Est-ce que tu as peur des lièvres?

— Vous aurez soin de bien laver le poisson, avant de le faire cuire, dit une dame à sa cuisinière,

— Laver du poisson, une bête qui a passé toute son existence dans l'eau; voilà, madame, ce que j'appelle faire de la besogne inutile.

Editeur-Imprimeur: G. Moritz.

Gérant de la Société typographique, à Porrentruy,

## Coin de la ménagère

**Lapin à l'anglaise.** — Prenez un jeune lapin, emplissez l'intérieur avec une bonne farce moitié chair à saucisse, moitié pain, lardez et faites rôtir vingt minutes au four en arrosant de beurre. Garnissez d'une poignée d'oignons.

\* \* \*

**Sauce au beurre d'anchois.** — Lavez les anchois après en avoir ôté les arêtes et les écailles. Essuyez-les, mettez-les en pâte et dans un mortier amalgmez-les avec un poids double de bon beurre frais. Pour faire une sauce avec ce beurre, il faut en additionner un roux mêlé de très bon bouillon et tenir tiède en remuant la casserole pour que le mélange soit bien fait.

\* \* \*

**Pour rendre la fraîcheur aux noix sèches.** — Pour rendre aux noix sèches l'aspect et le goût de noix fraîches, il faut les plonger dans de l'eau légèrement salée et les y laisser pendant cinq ou six jours. Le sel empêche l'eau de se corrompre et enlève aux noix le goût du tanin. L'eau, pénétrant lentement à travers la coquille jusqu'à la chair, la gonfle et l'amollit; comme aux noix réellement fraîches, la pellicule s'en détache aisément.

\* \* \*

**Choux à la crème.** — Faites bouillir dans une casserole 100 gr. de beurre végétal avec un verre d'eau et une pincée de sel. Quand le mélange bout très fort, ajoutez-y 150 gr. de farine, sans le retirer du feu, et desséchez vivement sur un feu un peu plus doux; 5 minutes suffisent. Laissez ensuite reposer la pâte 5 minutes, puis ajoutez 3 œufs; remuez vivement pour ne pas les laisser cuire. Quand le tout est bien mélangé, ajouter encore 2 œufs. Cette quantité donne la valeur de 30 pièces de la grosseur d'une pomme moyenne; avant de les mettre au four elles auront la grosseur d'une noix. Quand les choux sont cuits, on peut les garnir d'une crème.

\* \* \*