

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 2

Artikel: Variétés
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-254995>

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: 23.01.2026

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

dispositif de rotation. A l'envers de la planche et à chacune de ses extrémités on visse deux petites plaques de cuivre sur lesquelles a été soudé un anneau en fort fil de cuivre. La planche se trouvera ainsi constituer le large diamètre de cet anneau. Une bande de papier d'étain, large d'un millimètre, est posée sur la planche suivant une forme fantaisiste. Tous les points de croisement et de retour sur lui-même de l'étain sont isolés par l'interposition d'un morceau de mica épais et transparent.

Les extrémités de la bande d'étain sont mises respectivement en contact : 1^o avec l'axe de rotation, par le centre de la planche ; 2^o avec l'anneau extérieur. D'autre part, les deux pôles de la machine sont reliés l'un à l'axe de rotation et l'autre par l'intermédiaire d'un condensateur, à un ressort fixe formé d'un mince et flexible ressort de cuivre ou d'un balai métallique. Lorsque le plateau est mis en rotation on perçoit une image à branches multiples brillamment éclairée. Pour obtenir une variation de couleurs on intercale sur le trajet du papier d'étain des morceaux de mica diversement teintés par des applications de couleurs à l'aquarelle. Naturellement la bande d'étain a été sectionnée ainsi que nous l'avons expliqué plus haut. Avec une bonne machine, l'auteur a obtenu des images de près d'un mètre. Pour avoir une image bien visible, la vitesse de rotation doit atteindre environ 450 tours par minute ; cette rapidité du mouvement est nécessaire pour assurer la persistance de la vision d'où résulte la multiplication du sujet tracé par l'étain.

Un autre genre d'images à motifs multiples peut être fourni par l'électricité en employant une méthode qui a été imaginé par M. Stéphane Leduc, professeur à l'Ecole de médecine de Nantes. Ici l'image n'est plus lumineuse et la multiplication du motif n'est plus le résultat de la persistance de la vision, elle est obtenue par l'effet de la décharge électrique sur la plaque photographique ; on a, par conséquent une image durable pouvant servir de modèle pour la décoration industrielle. L'expérience est ainsi réalisée :

Dans le laboratoire éclairé par la lumière rouge on recouvre une plaque sensible d'un carton dans lequel on a découpé la silhouette du dessin à créer. A l'intérieur du vide laissé par le découpage on répand, à l'aide d'un tamis, une poudre isolante : féculle, amidon, soufre, ou un oxyde pulvérulent, ou, encore, un sel métallique. Le carton étant retiré, le dessin se trouve tracé par la poudre ; les parties de la plaque protégées par le carton restant à nu. On peut varier à l'infini le dessin non seulement par la modification de la découpe, mais encore par l'interposition sur la plaque de parcelles métalliques : cuivre, plomb, étain découpées différemment. Les poudres donneront aux lignes plus ou moins de vigueur suivant leur degré de finesse et de densité ; les plus compactes fournissant les lignes les plus fines. On peut également varier les effets en associant diverses poudres et en les distribuant différemment au moyen de cartons supplémentaires.

La plaque sensible étant ainsi préparée, on la dépose, par le côté verre, sur un plateau métallique relié à l'un des pôles d'une machine d'électricité statique ou d'une bobine de Ruhmkorff. L'autre pôle est joint au centre du dessin par un conducteur qui se terminera en pointe. Une seule décharge suffit pour impressionner la plaque ; celle-ci est ensuite soigneusement époussetée afin de faire dis-

paraître les derniers grains de la matière pulvérulente employée, puis on développe par les procédés photographiques ordinaires. Au point de vue électrique on peut considérer que la plaque au gélatino-bromure d'argent constitue le diélectrique d'un condensateur dont le plateau et la pointe métallique formeraient les armatures.

Cette expérience, comme la précédente, deviendra classique ; toutes deux peuvent facilement être reproduites, elles fournissent des résultats toujours imprévus, toujours nouveaux et toujours attrayants. En dehors de l'intérêt qu'elles présentent comme application des lois de l'électricité et de la lumière, elles méritent d'être étudiées très attentivement en raison de la variété des motifs et de la puissance des effets décoratifs qu'elles permettent de réaliser.

Albert REYNER.

***** VARIETES *****

Du jugement de la femme de ménage

Il n'est pas rare de voir des personnes sourire des petites choses, des éléments un peu prosaïques qui composent un ménage ; il n'est pas rare de les entendre professer cette opinion dédaigneuse qu'il suffit à une femme de connaître en masse ses devoirs domestiques et qu'elle n'a pas besoin d'étudier les détails de la science du ménage. Ne vous figurez pas que toutes ces choses se devinent ou s'apprennent tout naturellement par l'expérience.

Rien n'est plus positif que le ménage ; rien ne prête moins aux illusions romanesques et n'exige une science plus pratique.

C'est la position de la vie où doit triompher le jugement ; et le jugement ne dédaigne aucun moyen d'apprécier la réalité à sa juste valeur.

Toutes les qualités que nous demandons à une bonne ménagère aboutissent au jugement.

C'est lui qui donne l'esprit d'ordre, qui le maintient invariable et le fait servir au bien de la maison.

C'est lui qui inspire l'exactitude et en fait sentir le prix, sans en permettre l'abus.

Il fait comprendre à la maîtresse de maison que, sans une propreté raisonnable, son intérieur sera déplaisant, et paraîtra privé des ressources mêmes qu'il possède.

Il s'unit à la mémoire et en fait une arme puissante pour le maintien de l'ordre et la surveillance domestique.

La présence d'esprit n'est autre chose qu'un exercice rapide et habituel du jugement, appliqué aux circonstances délicates.

C'est le jugement qui conseille le travail et en perpétue l'amour, malgré les réclamations de la paresse naturelle.

Il veut que l'humeur reste égale, lors même que la patience est tentée par d'assez rudes attaques, et il persuade à la femme que son influence est tout entière dans l'esprit de conciliation, compatible avec une juste fermeté.

Enfin il lui prêche avec succès une simplicité noble, une économie intelligente, une tenue de maison digne et approuvée de tous les gens sensés.

Ce que gagnent les Ecrivains Allemands et ce qu'ils gagnaient jadis.

Un statisticien anversois a eu la patience de se livrer dernièrement à un travail très intéressant, dont je détache quelques notes.

La comparaison du gain des plus célèbres écrivains allemands d'il y a un siècle avec celui des écrivains modernes, est particulièrement suggestive. On se demande où un Schiller, un Kant, un Lessing, qui étaient pauvres puisaient la force de leur travail créateur, au milieu des préoccupations permanentes que leur donnait le souci de la vie matérielle.

Gœthe, qui, heureusement pour lui, était riche de naissance, pouvait imposer ses conditions à son éditeur Cotta ; pendant trente-sept ans d'un travail gigantesque, Cotta lui a payé, en moyenne, 6,300 florins par an, pour la propriété entière de toutes ses œuvres, tous droits y compris. Aussi Gœthe avait-il les éditeurs en horreur : « Pour ces gaillards-là, écrivait-il, il faut un enfer spécial pire que celui des voleurs et des assassins vulgaires. »

L'auteur de la *Messiade*, Klopstock, obtint pour son poème de quoi s'acheter un nouveau costume et un chapeau, plus deux thalers (7 fr. 50 par 32 pages imprimées).

Burger, l'auteur de *Léonore — les morts vont vite* — était constamment obligé, pour ne pas mourir de misère, de quémander des travaux de traduction au gouvernement de Hanovre, et lorsqu'un jour le gouvernement lui accorda un subside de 50 thalers (50 dollars), il avoua n'avoir jamais eu pareille fortune en sa possession.

Lessing se trouvait absolument dans la même situation : vers la fin de sa vie, il fut nommé archiviste en chef de la bibliothèque de Brunswick, aux appointements de 600 thalers.

Schiller, qui, en sa qualité de médecin militaire, touchait dix-huit florins d'appointements par mois, dut payer de ses propres deniers les frais de la première édition des *Brigands*. Pour son *Don Carlos*, Cotta lui paya 21 louis d'or.

Kant obtint quelques thalers, soit 15 francs par 32 pages imprimées, pour sa *Critique de la Raison pure*.

Henri Heine a vendu l'œuvre de onze années à l'éditeur Campe, de Hambourg, pour la somme totale de 20,000 francs.

Les choses ont complètement changé depuis quarante ans :

Gustave Freytag a reçu, pour son roman, les *Aieux*, 470,000 marks ; Ebers, pour ses romans de l'*Ancienne Egypte*, a touché plus d'un million de marks.

Avec le seul produit de l'*Honneur*, Sudermann a pu acquérir un domaine seigneurial.

Hauptmann doit à ses œuvres d'être propriétaire de plusieurs châteaux.

MENUS PROPOS

Les fils dans l'air

Les fervents du pittoresque déplorent l'envahissement du trolley dans les villes. Ils ne savent certainement pas ce qu'ils doivent à ce mode de traction qu'ils ne trouvent pas à leur goût.

Un savant italien a écrit en effet :

« Les fils qui se forment entre la roulette du trolley et le fil aérien ou les étincelles qui se produisent entre les rails et les roues de la voiture ont une action sur l'oxygène de l'air et forment de l'ozone. »

Si ce savant avait raison, bien des gens réclameraient de nouveaux fils aériens pour transformer les agglomérations urbaines en vastes sanatoria.

... Oui, mais le savant italien a-t-il raison ?

LA MODE



Costume de bal ou soirée

En crêpe de Chine. Jupe garnie de fronces bouillonnées. Corsage gracieusement drapé, garni d'entre-deux, guipure et nœud de velours. Manches courtes terminées aux coudes par des volants de dentelle blanche.

RECETTES ET CONSEILS

Moyen d'empêcher les mauvaises odeurs de cuisine

Une bonne ménagère sera bien aise de connaître le moyen d'empêcher certains aliments de répandre une odeur désagréable en cuisant : il suffit de placer du pain dans un petit sac de toile gros comme une bille de billard, et de le placer dans la marmite où l'on fait cuire le jambon, les pois verts, et ce pain absorbe les gaz, qui souvent dégagent une odeur désagréable qui se répand dans la cuisine et les pièces voisines. On prétend aussi que quelques grains de poivre rouge ou un morceau de charbon jouissent de la même propriété. Il y a encore un autre moyen d'empêcher les choux de répandre une mauvaise odeur en cuisant : on place les choux dans un filet et dès qu'ils ont bouilli cinq minutes dans une première marmite d'eau, on les sort, on les fait égoutter quelques secondes et on les met dans une deuxième marmite qui doit être placée à l'avance sur le feu et contenir de l'eau bouillante. Jetez la première eau et laissez bouillir les choux dans la deuxième jusqu'à ce qu'ils soient