Zeitschrift: Le pays du dimanche

Herausgeber: Le pays du dimanche

**Band:** 1 (1906)

Heft: 35

**Artikel:** Chez M. Caille Flamarion

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-256255

### 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:** 17.11.2025

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

### Chez M. Camille Flamarion

Quelques tremblements de terre de 1883 à 1906.

En l'espace de quelques mois, sur cette côte de l'Océan Pacifique que bordent les Cordillères des Andes, de terribles secousses sismiques se sont fait sentir, ancautissant d'abord San Francisco, la ville riche, réduisant aujourd'hui en un amas de ruines et de décombres le joli port de Valparaiso, de Valparadis!

M. Camille Flammarion, qui s'est consacré à l'étude de ces phénomènes troui.lants et encore un peu inconnus, avait donné déjà les causes de ces cataclysmes après le tremblement de terre de San Francisco.

Aujourd'hui, un reporter parisien lui a demandé d'énumérer les grands tremblements de terre qui, d'puis quelques années, ont bouleversé notre planète.

L'éminent savant a répondu : cette côte du Pacifique est prédestinée, aux secousses sismiques à cause de son sol montagneux, qui a subi des accidents mécaniques considérables. En Europe, l'Italie, la Sicile et les Alpes présentent les mêmes dangers.

Parmi les tremblements de terre célèbres, il faut tout d'abord citer celui d'Ischia. Le 28 juillet 1883, en effet, tandis que les charmantes petites villes de cette île du golfe de Naples, étaient en fête, que les théâtres se remplissaient de spectateurs, une effroyable détonation retentit dans les profondeurs du sol, un tourbillon de poussière s'éleva dans l'atmosphère et en quinze secondes, la population se trouva ensevelie sous un monceau de ruines. La ville de Casamicciola, villégiature et station thermale de l'île, s'était écroulée tout entière. Pas une seule maison n'est restée debout. Près de deux mille êtres humains farent écrasés!

La secousse sismique s'est fait sentir jusqu'à Naples. Le lendemain l'atmosphère est restée toute troublée, et pour la première fois depuis trois mois, la pluie tomba sur le golfe, pluie diluvienne accompagnée

d'orages.

Nous passerons ensuite aux tremblements de terre de l'Espagns. Les seconsses commencèrent dès le 22 décembre 1884. Et cette fois M. de Lacerta, de Lisbonne, écrivait que la seconsse a été ressentie à 3 h. 25 minutes du matin et signalait la coïncidence avec les grandes taches solaires visibles à l'œ'l nu et et avec une tache remarquable de Jupiter.

Ce tremblement s'est fait sentir dans toutes les îles de l'archipel des Açores, ainsi

qu'à Madère.

La ville de Grenade fut une de celles qui en souffcirent le plus. A Alhama, on retira des décombres 300 morts (dont 112 enfants) et 282 blessés. Plus de dix mille animaux furent écrasés dans cet éboulement colossal.

Enfin le 23 février 1887, des secousses sismiques répandirent le deuil et la désolation sur les rivages charmants de la Ligurie et des Alpes Maritimes.

En Ligurie, les villes de Diano-Marina, Bussano, Castillaro, Ceriana furent ruinées et l'on com ta 650 morts et des centaines

de blessés. Les secousses sismiques allèrent jusqu'à Menton et Nice, qui ne furent bientôt qu'un amas de ruines.

# Petites recettes

Conserve d'oseille. — Une conserve bien utile pour l'hiver, c'est la conserve d'oseille qui est des plus faciles à faire et si peu coûteuse à cette saison. On la confectionne ainsi:

Føire bouillir de l'eau, saler amplement, jeter dedans l'oseille épluchée, faire faire deux ou trois bouillons, laisser égoutter, sur un tamis pendant vingt-quatre heures. Quand elle est parfaitement égouttée, la mettre dans des pots de grès, faire fondre du beurre que l'on versera par dessus, ce qui empêchera l'air d'y pénétrer; couvrir d'un papier fort et teoir dans un lieu sec et frais.

\* \* \*

Un entremets vite préparé. — Mette z dans une casserole deux onces de chocolat et un peu d'eau, faites fondre le chocolat et ajoutez une demi cuillerée de fécule, un quart de sucre en poudre et quatre jaunes d'œufs. Fonettez les blancs d'œufs et mettez le tout ensemble, versez dans un plat creux et faites cuire une vingtaine de minutes au four.

\* \* \*

Taches d'huile et de pétrole comment les enlever. — Sur les tentures de soie com-

me sur les tapis de laine?

Il suffit de couvrir entièrement de plâtre sec l'endroit taché. Renouveler le plâtre tous les deux jours et cela huit ou dix fois, selon que la quantité d'huile répandue a été plus ou moins considérable. Au bout de quinze jours ou trois semaines, battre fortement l'étoffe; il ne restera plus traces de taches.

Avec un peu de patience on évite de recourir au dégraisseur qui prend cher et qui fort souvent n'obtient qu'un assez piètre résultat.

\* \* \* Bonbons au café au lait ou au chocolat. - Mettez sur un feu vif - dans une poèlette 250 grammes de sucre concassé, ou bien de la cassonnade, avec 100 grammes de beurre frais; laissez bouillir dix minutes en remuant ce mélange. Ajoutez un verre de café noir très fort et un verre de crême très fraîche. que l'on remplacera - pour préparer des bonbons au chocolat - par deux tablettes de chocolat râpé et un demi-verre d'eau; laissez bouillir dix minutes en remuant sans cesse, et tours de gauche à droite. Lorsque la préparation mousse beaucoup, elle est à peu près cuite, mais il ne faut pas cesser de remuer. Pour juger si la cuisson est complète, on procède comme pour les pralines. Versez le contenu de la poêlette sur un marbre légèrement et bien également huilé. Rayez le bonbon en losanges avec un couteau pointu, puis cassez-le le long des raies quand il est refroidi.

\* \* \*

Pendant les journées de fortes chaleurs, vous serez heureuses, aimables lectrices, de préparer des glaces.

Pour avoir des glaces de fraises, pressez deux litres de fraises sur un tamis placé audessus d'une terrine. Ajoutez au jus un verre d'eau, le jus d'une orange ou d'un citron, une livre de sucre en poudre, passez au tamis et versez dans la sorbetière. Les glaces de cerises, de framboises, d'ananas se font de même.

Pour une glace aux péches. — pelez six pèches bien mûres, passez les au tamis, ajoutez au liquide une demi-livre de sucre en poudre, amalgamez bien les deux substances, additionnez en remuant de quelques gouttes d'extrait d'amandes. Mélangez ensuite avec un

litre de crème de lait cuite et refroidie. Faites glacer dans la sorbetière. Toutes les glaces se préparent aussi simplement.

Enfin pour la glace au citron, faites cuire une livre de sucre que vous verserez dans une terrine avec un verre d'eau. Ajoutez y le jus de six citrons et le zeste de deux; laissez infuser le tout ensemble pendant une heure environ. Passez ensuite au tamis se soie et versez dans la sorbetière.

Les glaces d'oranges et d'abricots se préparent de la même façon.

## LETTRE PATOISE

Dá lai Côte de mai.

Ché djoïeux tcheussous de lai velle pailchant po lai tcheusse en lai campaigne. Ai vaint pare le train en lai gare po in velaidge des environs. Le chégieme, in gros palaplouf, qu'é pu de graiche que d'écheprit é di mâ de cheudre les âtres, ai demore en derie, tchutot tiaint ai fâ tirie lai boche feu de la baiguatte. Ensin ai l'airive en lai gare. L'un des caimerades édjé pris les bias. — Le train pait.

Le gros demainde. Vos ai les bias? — Nos ains les nôtres, i en ai pris 5. I crayô que t'aivô dje le tinne. Le gros s'aissieté. Ai commencé ai chuay des grosses goftes. Ai se voyait djé mis en l'aimande. Le men po lu, c'était de se coitchi po que le contrôleur ne le voye pe. Bote dô le bainc, iy dié ctuqu'aivait les bias. Lés âlres de le bonssay dos le bainc po le coitchi. Ai demoré dinche

coutchie en tchin de fusil comme in eurson sain boudgi pu de dieche menutes. Ne boudge pe. Voici le contrôleur. Pst, tranquille! I étôfe; in ne serô demoray ci.

I meurs. Coige-te. Fais le moè!

Le contrôleur airive: Les billets, s'il vous plaît! — Le contrôleur poiche les bias. Main vos ais ché bias. Vou à le chégieme voïaidion?

On ai l'à in po malaite, ai s'à coutchie dô ci baine po se reposay. Alors les 5 pouffainnent de rire ditant que le gros bio de de colère, se retiré feu de sai coitchatte comme in poïe. Ai fesé sembiaint de rire tot en méditaint enne vengeance magistrale.

Stu que n'ape de bos.

## Passe-temps

S vations nour le nº du 2 septembre 1906.

Enigmes: Ramoneur. — Vol.

Combles: Boire les paroles de quelqu'un.

Compter sur l'appui de sa fenètre et s'asseoir sur ses doigts, croyant faire le contraire.

#### Devinettes

Quelles sont les personnes qui seraient bien contentes d'être borgnes?

Pourquoi va-t-on an lit?

Quelle différence entre un caissier, un voleur, un grain de blé et la politique?

#### RÉBUS

La Vi z

venir France fert Robespierre

J'ai des qu'à Paris

Editeur imprimeur : G. Moritz, gérant.