

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** 1 (1906)  
**Heft:** 39

**Artikel:** Menus propos  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-256288>

#### **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:** 09.01.2026

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

de rendre les terres irrigables. — Cueillette des noix et des olives. — Pour les céréales d'hier, ne pas oublier les engrains potassiques dont l'emploi rationnel est toujours avantageux.

**Bétail.** — Les moutons soumis à la transhumance regagnent la ferme ; fin du pacage dans les pays de plaine. — Vente des bœufs d'embouches et des moutons engrangés sur les chaumes. — Achat des bœufs à engranger à l'étable. — Utilisation des résidus alimentaires produits à la ferme. — Etablir, suivant les ressources en fourrages et aux aliments, des types de rations. — Stabilisation des vaches laitières. Sevrage et castration des veaux, des gorets nés en juillet et août. — Engrangement des porcs. — Lutte des brebis pour l'agnelage de printemps. — Nourriture forte et excitante aux jeunes brebis. — Choix du bétail. — Conduire les poulaillers au pâturage après disparition de la rosée et des brouillards ; cester ceux qui sont nés au printemps.

**Apiculture.** — Peler les ruches. — Nettoyer, enlever les abeilles mortes. — Nourrir avec un liquide alimentaire les populations faibles.

**Horticulture.** — Cueillir les poires, pommes et raisins par un beau temps, de 10 heures du matin, à 4 heures du soir, les mettre sur des paillassons, dans une pièce spacieuse, pendant 6 à 8 jours, pour les transporter ensuite au fruitier. — Préparer les trous de plantation pour le remplacement des arbres dans les lignes d'espalières et contre-espalières. — Relever après les gelées, les bulbes de dahlias, bégonias, caladium, glaïeuls, cannas à fleurs, etc., pour hivernage en local sain. — Rentrer les chrysanthèmes sous abris vitrés, éclairés et aérés. — Mise en place des jacintes, tulipes, safrans, renoncules, narcisses, en pleine terre, et des chrysanthèmes pour massifs. — Semer en pleine terre, épinards, mâches ronde et d'Italie ; sous châssis ou cloches, laitues crêpe, palatine, gote, de la Passion, romaine maraîchère. — Repiquer en place l'oignon blanc. Sur côtières, laitue de la Passion, choux-fleurs, abriter avec cloches, châssis ou paillassons lors des fortes gelées. — Repiquer en pépinière choux d'York et autres choux pommés. — Récolter les patates avant les gelées, les faire rassuyer et les rentrer à l'abri du froid et de l'humidité. — A la fin du mois, couper les tiges d'asperges, fumer et ameublir le sol, nettoyer les pieds d'artichauts, labourer au trident pour faciliter le battage. — Continuer le blanchiment des céleris, cardons, etc. — A l'approche des gelées, protéger avec des paillassons les dernières planches de haricots verts, chicorées scarole. — Détruire les vieilles couches et mettre en tas le fumier.

P. I. ZAN.

## Menus propos

**Un antédiluvien nouveau.** — A croire un journal anglais, la science paléontologique se serait enrichie d'une espèce antédiluvienne de plus. A une profondeur de 60 pieds, dans un terrain argileux, près de Peterborough, a été trouvé le squelette d'un reptile préhistorique ne présentant aucune ressemblance avec les vertébrés de la même classe. Le squelette mesure 12 pieds et la queue y ajoute 3 pieds de longueur.

Ce reptile n'aurait eu ni pattes ni pieds, mais un membre constituant à la fois une patte et une nageoire. Des centaines de petits os formaient sans doute le squelette de ces espèces de nageoires. Malheureusement, les os de la tête n'existent plus, la conformation de celle-ci ne pourra être reconstruite.

\* \* \*

**Moltke et Wagner.** — Le kaiser vient d'honorer d'un télégramme le festival wagnérien de Bayreut.

S'est-il souvenu du mot d'un homme pour lequel il eût beaucoup d'admiration, le maréchal de Moltke ?

Un jour il avait assisté à la représentation d'un opéra de Wagner : avant la fin, il se leva et dit :

— Je préfère le Reichstag. Là, au moins, on peut demander la clôture.

\* \* \*

**Réclame australienne.** — Devant les bureaux d'un grand journal d'Australie, l'autre jour, on vit paraître deux Arabes qu'une femme accompagnait. Tout à coup, un des Arabes leva son poignard sur la femme. Mais l'autre Arabe sortit de sa poche un revolver et tint l'agresseur en respect.

— A l'assassin ! au meurtre ! cria la foule épouvantée.

Et l'Arabe au couteau de dire :

— Ceci est la reproduction d'une scène du feuilleton que nous commençons demain. Lisez notre feuilleton !

N'est-ce pas.... La suite au prochain numéro.

\* \* \*

**Chatte et écureuil.** — Les sieurs Thisy et Bouteille, cantonniers à l'Aubépin (Rhône), se promenant un dimanche dans la campagne, aperçurent un nid de forme étrange. Grimper sur l'arbre fut l'affaire d'un instant ; ils trouvèrent trois petits écureuils ayant deux ou trois jours d'existence.

Mais comment faire pour les élever ? Bouteille avait précisément une chatte qui avait mis bas des petits. On enleva ces derniers et on mit les petits rongeurs à la place.

Jugez quelle fut pas sa surprise lorsque l'on vit la nouvelle mère leur prodiguer ses joyeux ronrons, et de les allaiter tout aussi bien que ses petits.

Ces gentils animaux ont à présent un mois d'existence.

Chacun peut les contempler à son aise, prendre par exemple du sucre sur la main et se livrer tour à tour dans l'appartement où ils sont enfermés, à différents exercices de gymnastique qui ne démentent pas la race à laquelle ils appartiennent.

Le fait est assez rare pour mériter d'être relaté.

\* \* \*

**La pâtée socialiste.** — M. Allemane, un jour dans le local du premier étage d'une maison de la rue Saint-Sauveur où il exerçait la profession d'imprimeur typographe, nous expliquait les beautés de l'organisation pratique de la Cité moderne, gouvernée suivant la formule exposée à la Chambre par M. Jaurès :

— Mais, objectait-on, quand, dans l'atelier communiste où chacun de nous sera tenu d'accomplir sa tâche, quelques-uns refuseront de travailler, ou, plus simplement, ne sauront ou ne pourront pas faire ce que vous prétendez exiger d'eux, quelle sanction aurez-vous ?

— A ceux-là, repartit Allemane d'un

air féroce, on jettera une pâtée, comme à un chien.

La perspective est touchante. Le député de Paris, nouveau Platon, se propose de monter à la tribune pour décrire les charmes de la pâtée aux chiens.

\* \* \*

**Le microphotoscope.** — Un pareil extrêmement ingénieux et commode, vient d'être mis entre les mains des officiers allemands. Cet appareil, auquel on a donné le nom de *microphotoscope*, permet d'examiner une carte en pleine nuit, en tout temps et en tout lieu.

Voici en quoi consiste ce *microphotoscope* sur une plaque en verre dépoli, on rapporte photographiquement la carte à consulter, réduite à des dimensions microscopiques. Au moyen d'une petite lampe électrique semblable à celle qu'on adapte aux épingle de cravates lumineuses, on éclaire cette plaque en dessous et, grâce à l'adjonction d'une loupe réglable à genouillère articulée, on distingue les moindres détails de la carte.

Il suffit de presser un bouton et de régler la loupe pour que l'appareil soit prêt à servir. Tout cela n'est guère embarrassant, attendu que la boîte qui renferme l'appareil et la loupe est de la dimension d'un étui à cigarettes.



## Passé-temps

*Solutions sur le n° du 30 septembre 1906*

**Devinettes:** Le marchand de mouchoirs.

La cire à cacherer.

Un parapluie.

**Rébus:** Où entres-tu ? Tu entre mal. N'y entre pas.

Sens dessus dessous.

Vincent mit l'âne dans un pré et s'en vint dans un autre.

## CHARADES

Hôtes charmants de mon premier,  
Tendres oiseaux, amour de la nature,  
De ma plaintive voix écoutez le dernier.  
Qui peint les tourments que j'endure.  
Fontaine, à toi dont j'aime le murmure,  
Dont la fraîcheur embellit le rosier,  
Ouvre-moi ton doux sein, coule et sois mon  
J'étancherai ma soif dans ton onde si pure.

— o —

Mon premier est muet, ouvert ou bien fermé,  
Selon que le cas le demande.  
De toute personne gourmande,  
Mon second pour sûr est bien aimé.  
Lorsque Jésus naquit, tout Bethléem  
Accourut dans mon tout lui porter son offrande.

## ENIGMES

Des choses d'ici-bas ôtez la moindre chose  
La diminution y paraît à l'instant ;  
Mais autrement de moi la nature dispose,  
Car plus vous en ôtez, plus je deviens grand.

— o —

Je suis difficile à trouver,  
Et plus encore à conserver.  
Les curieux pour me connaître  
Avec grand soin me font la cour.  
Mais mon destin me défend de paraître,  
Car l'instant où je vois le jour  
Est l'instant où je cesse d'être.

**Editeur-imprimeur :** G. MORITZ, gérant.