

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** 1 (1906)  
**Heft:** 50

**Artikel:** Menus propos  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-256371>

### **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:** 25.02.2026

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

dans le voisinage même de leur production, sinon il y a vite des frais de transport considérables avec des risques d'avaries. On les conserve dans des fosses auxqueltes on donne les dimensions suivantes : profondeur, 1 mètre 30, largeur 3 mètres 50, longueur jusqu'à 20 mètres. On donne un centimètre de pente par mètre au fond du silo, afin de permettre l'écoulement de l'eau. On garnit le fond de balles, et l'on recouvre le tas de 30 centimètres de terre fortement tassée, et disposée en double pente (dos d'âne).

La teneur des pulpes fraîches en matière azotée varie entre 1 et 2 0/0.

Depuis quelques années, on a imaginé de dessécher les pulpes ou cossettes. En cet état elles peuvent se transporter au loin. Pour les servir au bétail, on les fait revenir dans l'eau tiède. Les pulpes desséchées contiennent jusqu'à 8 0/0 de matière azotée, soit 1,5 0 0 d'azote et plus.

Les touraillons ne sont autre chose que les racicelles et les tigelles de l'orge germée, ou malt, et qu'on en détache au moyen de ventilateurs, avant d'employer le malt à la fabrication de la bière ; ils dosent près de 30 0 0 de matière azotée, soit 6 0/0 d'azote ; c'est donc un aliment aussi riche qu'un tourteau de force moyenne.

— Drèches — Ce nom est donné à des produits provenant de grains divers ayant servi à la fabrication de l'amidon ou de la bière. Les drèches solides dosent de 4 à 6 0 0 de matières azotées.

Les drèches liquides ou vinasses d'amidonnerie ont une valeur moindre ; certaines ne sont guère qu'une eau blanche ayant quelque analogie avec les boissons blanches qu'on donne aux animaux.

Ces renseignements suffisent pour nous montrer d'une part qu'il ne faut négliger aucun des résidus qu'une industrie voisine peut mettre à notre disposition ; mais dès qu'il y a une question de port et d'aménagement, mieux vaut s'en tenir aux matières en usage, ou tout au moins d'un maniement facile comme les tourteaux.

Voici quelques modèles de rations ou l'on fait entrer les pulpes d'après Cornevin :

Ration pour bœuf :

1. Pulpe fraîche de betteraves (distillerie), 40 kilos ; foin, 5 kilos ; menues pailles, 5 kilos ; tourteaux d'arachide, 3 kilos.

2. Pulpe de pommes de terre (ficoloris) 30 kilos, graines de foin, (provenant d'un quartier de cavalerie) 7 kilos ; tourteaux de coton décortiqué 3 kilos.

Ration pour mouton :

1. Pulpe de betterave, 2 kilos 400 ; foin

1 kilo 400 ; tourteaux de coton décortiqué 300 grammes ; orge 200 grammes.

2. Pulpe de pommes de terre, 2 kilos ; menues pailles, 1 kilo ; fleurage 400 grammes ; féveroles, 500 grammes.

3. Pulpe de betteraves, 1 kilo 500 ; regain 2 kilos, son 250 grammes ; tourteaux de coton 200 grammes.



## Menus propos

**Une curieuse manifestation du féminisme en Angleterre.** Le confort et la sécurité des voyageurs en chemin de fer en Angleterre sont très intéressants. Les mesures prises par les Compagnies, ou par l'Etat, en vue d'augmenter le bien-être des personnes qui se déplacent, sont d'ailleurs suffisamment curieuses.

Ainsi, sur le territoire turc, l'Orient-Express est surveillé et protégé contre les attaques des brigands par des soldats montés qui galopent à côté du train.

En Espagne, deux gendarmes accompagnent les voyageurs pour veiller sur leur personnes et leurs biens. Dans les trains rapides en Allemagne, on voit dans chaque voiture une hache et une scie destinées à servir en cas d'accident.

Les wagons d'été en Suisse ont des plates-formes spacieuses d'où l'on embrasse le panorama, tandis qu'en Suède des allumettes, des thermomètres, des carafes d'eau et des verres, ceux-ci changés toutes les heures, garnissent les compartiments.

L'Angleterre vient d'inaugurer, sur la ligne du Nord-Ouest, les compartiments de « fumeuses » destinés aux « Dames seules ».

Déjà les administrations allemandes avaient montré de la sollicitude pour les innombrables amateurs d'un Havane, en affectant un nombre limité de compartiments aux voyageurs *Night Raucher* (Non-Fumeurs) et en donnant libre accès aux fumeurs dans tous les autres. Mais la récente mesure anglaise prouve qu'on est décidé à ne pas rester en arrière dans le Royaume-Uni. C'est un spectacle original de voir un compartiment rempli de dames, la cigarette aux lèvres.

S'il y a là-bas, comme chez nous une Ligue contre l'abus du tabac, elle ne manquera sans doute pas cette occasion de faire parler d'elle.

\* \* \*

**La maison penchée.** — Le « Globe Trotter » signalait il n'y a pas longtemps, qu'à Gurdaspur, dans l'Inde se trouve une colonnade, devenue à peu près au même titre que la tour penchée de Pise, une curiosité architecturale. Il n'est d'ailleurs pas nécessaire d'aller aussi loin pour voir une construction aussi bizarre.

Un Anglais, Lord Dudley, vient en effet, de s'offrir le luxe de posséder aussi une construction penchée. Dans le parc d'une de ses propriétés, il a, sous la direction d'un architecte habile, fait bâtir une maison qui s'incline fortement sur le côté et semble menacer de tomber sur le dos des passants. Seulement, la maison une fois achevée, on s'est aperçu que les matériaux employés pourraient ne pas offrir la même résistance que les blocs de marbre aujourd'hui jaunissés, mais solides, ayant servi à la construction de la tour de Pise. Et l'on s'est

dit que dans l'intérêt des habitants, non moins que dans celui des passants, il valait mieux étayer cette maison due à l'fantaisie. Lord Dudley a donc fait adosser à la façade latérale un contrefort en briques sur lequel s'appuie à présent la maison penchée.

\* \* \*

**Le poid d'un milliard.** — Si l'on vous demandait à brûle-pourpoint : « Savez-vous le poids que représente un milliard ? » il y a gros à parier que vous resteriez bredouille. Un de nos confrères pose la question et y fait la réponse. Un milliard pèse : en argent, 5 millions de kilos ; en or ; 322,580 kilos ; en billets de mille francs, 1780 kilos ; en billets de cent francs, 11,580 kilos.

Pour le transport d'un milliard, en admettant qu'un homme porte 100 kilos, il faudrait : en billets de mille francs 18 hommes ; en or : 3,225 hommes ; en argent : 50,000 hommes. Un milliard en billets de cent francs formerait 200 volumes de 500 feuillets. Une riche bibliothèque, hein ?

\* \* \*

**Viande de chien.** — La consommation de la viande de chien fait de grands progrès en Allemagne.

Au cours du dernier trimestre de 1905, 2405 chiens ont été abattus dans tout le territoire allemand. A Munich, la consommation du chien prend de telles proportions que les autorités ont cru devoir réglementer l'abatage et l'inspection de ces animaux. Rien qu'en Bavière, dans le premier trimestre de 1906, près de 2000 chiens ont été sacrifiés.

\* \* \*

**L'abeille diapason.** — Un savant entomologiste d'Allemagne, qui est par surcroît très amateur de musique, avait depuis longtemps été frappé du son harmonieux émis par certains insectes pendant leur vol.

En se servant d'un microphone perfectionné et de différents appareils pour renforcer et enregistrer les sons dont il s'agit, il est arrivé à déterminer avec beaucoup d'exactitude, suivant lui, la note donnée par la plupart des insectes que l'on trouve le plus communément dans nos climats.

Un grand nombre de ces petites bêtes, il est vrai, émettent en volant des sons tellement sourds comportant si peu de vibrations qu'on doit les ranger dans la catégorie simple des bruits auxquels l'acoustique n'a pas encore attribué un nom précis. Par contre, quelques insectes donnent une note bien déterminée, toujours la même, quand les conditions d'émission sont les mêmes : la guêpe, le « sol dièze » la libellule, « le ré » ; la mouche domestique le « fa » ; l'abeille le « la » avec 440 vibrations à la seconde.

Voilà donc l'abeille transformée en diapason.

\* \* \*

D'après une statistique établie par le bureau officiel de statistique de Washington, la moyenne des exemplaires de journaux tirés par jour aux Etats-Unis en 1905 a été de 19,624,757, ce qui représente un numéro par quatre habitants. Les dimanches et jours de fête, où l'Américain ne s'occupe pas du tout d'affaires et très peu de politique, le tirage quotidien s'est élevé seulement à une moyenne de 11,539,521 numé-

lieu de céder toujours, ou de fermer les yeux sur les défauts de l'enfant pour avoir la paix, il avait imposé sa volonté. Luc n'en serait sans doute pas venu à ce degré d'avilissement qui rejaillissait sur les siens. La déchéance de son fils était pour lui un châtiement ! Il ne serait pas équitable de montrer trop de sévérité pour ce pauvre égaré, en ce moment surtout où la maladie le terrassait ; mieux valait essayer de ranimer en lui quelques bons sentiments en lui témoignant de la mansuétude.

Le plus pressé, maintenant, était d'apprendre à Gauthier qu'il connaissait la vérité, qu'il avait hâte de solliciter son pardon, de le serrer sur son cœur. Il comprenait à présent les réticences du jeune homme, et plein d'admiration pour l'héroïque sentiment qui avait dicté sa conduite il brûlait de lui en témoigner sa reconnaissance.

(A suivre.)

ros. En fait de publicité, les journaux quotidiens ont encaissé 750 millions, et le total des capitaux employés à la confection de ces journaux a atteint le chiffre fantastique de 1 milliard 820 millions de francs.



## Petites recettes

*Peut-on conserver les épinards ?* — Certainement : comme l'oseille. C'est-à-dire qu'après avoir tiré et lavé une grande quantité d'épinards, vous les faites cuire à l'eau salée, vous les égouttez et les pressez, vous hâchez comme si vous vouliez les accommoder, puis vous en emplissez des flacons à larges goulots que vous bouchez hermétiquement en ayant soin de laisser deux ou trois doigts de vide dans chaque vase. Vous liez le bouchon avec un fil de fer comme le champagne, puis vous disposez les flacons debout dans un chaudron en ayant soin de séparer les bouteilles entre elles avec un peu de paille ou de foin. Vous remplissez d'eau froide jusqu'à un pouce au-dessous du bouchon et vous placez sur un feu doux qu'on active par degrés. On entretient le niveau de l'eau en ajoutant de l'eau bouillante quand il en est besoin. Le chaudron est maintenu pendant deux heures en ébullition; après ce temps, on le retire alors du feu et on y laisse les flacons refroidir doucement jusqu'à ce que l'eau soit complètement froide. Il ne reste plus alors qu'à enlever les bouteilles et à les conserver en lieu frais.

\*\*\*

*Pour nettoyer les becs de lampe.* — Baignez et secouez les becs dans du pétrole. Ils sont parfaitement propres à l'instant même. Le pétrole devenu sale et noir, vous le laissez reposer dans un vase, le lendemain il est redevenu très propre et il peut être remis dans la lampe, les petites impuretés restant au fond du vase. Voilà un procédé simple que l'on peut volontiers essayer.

\*\*\*

Avec l'hiver.... tueur de pauvres gens, nous arrive aussi l'éternel cortège des rhumes et des bronchites. Une bronchite n'est souvent qu'un rhume de cerveau négligé qui du nez descend dans l'arrière-gorge et de là infecte les grosses bronches. Il importe donc de prévenir le rhume de cerveau. Pour cela voici une excellente méthode.

Dès que vous ressentez le plus léger picotement avertisseur que le coryza est proche, introduisez dans l'intérieur de votre nez, aussi haut que possible la pommade suivante :

Vaseline, 30 gr. ; acide borique, 5 gr. ; menthol, 20 centigr.

Recommencez l'opération sept, huit, dix fois dans la journée, en vous couchant, avalez un cachet de quinine, et le lendemain vous ne sentirez plus rien.

Vous aurez détruit le mal au berceau.

\*\*\*

*Nettoyage de velours.* — Le velours mouillé devient raide et racorni, pour lui rendre son aspect primitif, il faut le mouiller à l'envers, puis le faire sécher au-dessus d'un fer chaud, de manière que l'eau se vaporise et s'échappe du côté des

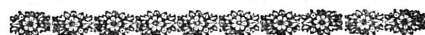
poils; ceux-ci se détacheront les uns des autres, et l'étoffe reprendra sa souplesse.

\*\*\*

Terminons par une friandise : la recette du sucre d'orge,

Vous faites bouillir 100 gr. d'orge dans un litre et demi; vous laissez réduire et vous passez cette décoction au travers d'un linge puis vous y délayez un kgr et demi de sucre en poudre; vous laissez donner un bouillon et vous clarifiez le sucre en jetant dedans un blanc d'œuf battu avec quelques cuillerées d'eau. Lorsque le sucre monte et qu'il commence à être clair et limpide, vous le mettez cuire à plus grand feu pour qu'il crème au cassé, c'est-à-dire qu'il se solidifie lorsqu'on en jette un peu dans l'eau froide et qu'il puisse se casser avec un petit bruit sec. Il ne vous reste plus qu'à vernir votre sucre d'orge sur une plaque de marbre huilée. Vous laissez refroidir à demi, puis vous coupez la masse en petits bâtons, que vous roulez sur le marbre.

Si vous voulez du sucre d'orge à la framboise, ou à la groseille, au citron, vous n'avez qu'à parfumer le sucre lorsqu'il est dans le poëlon avec un de ces parfums. On vend dans le commerce des extraits tout exprès.



## Etat civil

DE

PORRENTRU

Mois de novembre 1906

### Naissances.

Du 1er. Piffaretti, mort-née de Richard, marbrier-sculpteur, de Arzo, Tessin, et de Maria née Montavon. — Du 3. Rohrer Hermann Walter, fils de Friedrich, scieur, de Rychigen, et de Marie née Glauser. — Du 5. Hospital Roger Gaetan, fils de Antoine Jean, employé de bureau, de Dijon et de Julie Rosalie née Girardat. — Du 8. Maillat Amédée Joseph, fils de Amédée, cordonnier, de Courtedoux, et de Hélène née Barthe. — Du 11. Bigler Joseph Théophile, fils de Théophile, manoeuvre aux C. F. F., de Stettlen, et de Julie Thérèse Mathilde née Theubet. — Du 10. Wilhem Anaïse Irma Albertine, fille de Ernest, manoeuvre, de Courtedoux, et de Albertine née Ritzenthaler. — Du 14. Chételat Arthur Edouard, fils de Léon, monteur de boîtes, de Montsevelier, et de Clara Victorine née Chapatte. — Du 14. Ferrat Marthe Elise, fille de Alfred, employé aux douanes, de Orvin, et de Marie Elise née Geissbuhler. — Du 13. Scherrer Louis Martin, fils de Eugène, boucher, de Foussemagne, territoire de Belfort, et de Marie née Ellenberger. — Du 13. Gogniat Jean Marie Stanislas, fils de Joseph, organiste, de Lajoux, et de Antoinette Joséphine Jeanne née Macker. — Du 17. Champion Germaine Emma, fille de Albert, monteur de boîtes, de Courrendlin, et de Rosa Caroline née Helfer. — Du 20. Ueberschlag Hermine Suzanne, fille de Ernest, tailleur d'habits, de Danjoutin, territoire de Belfort, et de Angèle Berthe née Vaucher. — Du 26. Oberto, mort-né de Paul, terrassier, de Delle, et de Léa née Bouvrot. — Du 29. Prêtre Marthe Elise Marie, fille de Henri, fonctionnaire postal, de Boncourt, et de Marie Anna Marguerite née Freléchoux.

### Mariages.

Du 12. Brocherez Eugène Alfred, journalier, de Epinal, et Meyer Marie Anaïse Anna, de St-Brais. — Du 19. Caffot Joseph Georges Polycarpe, employé de banque, de Réclère, et Hêche Joséphine Clara Marthe, de Cornol. — Du 21. Fridez Jules Joseph Charles, garde-frontière, de Bure, et Tonnerre Marie de Miécourt. — Du 30. Bouju Paul Lucien, typographe, de Damphreux, et Guenin Anna Julie de Courtedoux.

### Décès.

Du 5. Voirol Eugène, journalier, des Genevez, né en 1842. — Du 6. Stoquet Joséphine née Jeker, de Miécourt, née en 1855. — Du 16. Scherrer Louis Martin, fils de Eugène, né en 1906. — Du 17. Pinaton Marie née Pétermann, bouchère, de Vendincourt, née en 1823. — Du 27. Vogelsperger Eugène Albert, fils de Joseph, de Courchavon, né en 1905. — Du 28. Gigon Geneviève née Merguin, de Chevenez, née en 1833.



## Passe-temps

*Allocution prononcée par le Maire de X... au mariage de M. Laforêt avec Mlle Dubois.*

Mademoiselle, Monsieur,

Voici donc arrivé le moment plein de charmes où vous allée enfin vous trouver unis par des chaînes indissolubles. Bien que peu plier aux exigences d'un discours, je ne serai cependant ni assez biche ni assez platane, pour me taire dans une circonstance aussi solennelle que celle-ci. Du reste mes cheveux qui ne sont plus d'ébène, ma tête qui tremble, vous rappellent que je suis arrivé à un âge où sans être éloquent ni bourré de science, on peut néanmoins, sans user des fleurs de rhétorique, parler avec fruit parce qu'on parle avec expérience. C'est donc sans crainte que je m'attelle en ce moment à la tâche de vous adresser la parole, d'autant plus que je vais me contenter de vous dire ceci :

1° Soyez constamment noyer dans une joie pareille à celle que vous ressentez aujourd'hui : Travaillez courageusement pendant que vous êtes jeunes afin d'avoir plus tard du pin sur la planche : 3° enfin et surtout montrez-vous du bois dont on fait les honnêtes gens et les bons chrétiens.

Ce que disent :

Les menteurs : Menton.  
Les danseurs : Tournon.  
Les cuisiniers : Salon.  
Les doreurs : Argenton.  
Les grévistes : Chaumont.  
Les entêtés : Maintenon.  
Les buveurs : Avallon.  
Les orateurs : Thonon.  
Les moissonneurs : Lyon.  
Les voyageurs étrillés : Cherbourg.



Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.