

# Menus propos

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **2 (1899)**

Heft 90

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-249029>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

compatissant. L'homme vraiment homme ne se laisse jamais toucher ni fléchir et plus loin : « C'est un cri-ne et un forfait d'écouter la compassion. Virgile, le doux Virgile, ne veut point que son campagnard qu'il nous dépeint dans ses Géorgiques puisse avoir plus de compassion pour le pauvre que d'envie pour le riche. Ces paroles jetées comme par mégarde en diverses occasions ne font visiblement que refléter le sentiment général. C'est assez dire que les mots d'hôpital, d'hospice, d'orphelinat, d'asiles, de refuges etc. pour l'immense variété des misères humaines, étaient aussi forcément étrangers à la langue que leur existence même à la réalité : Réalité dont nul ne pouvait avoir alors l'ombre d'idée.

Voilà une esquisse partielle seulement de l'état lamentable où gisait l'humanité. Voilà les abîmes de misère profonde d'où est venu la tirer le christianisme, et qu'il est d'autant moins inutile de rappeler, qu'on affecte trop aujourd'hui de l'oublier, de le méconnaître, et même, s'il était possible, de le nier. Sous la chaude haleine de dignité morale et de fraternité que cette sublime doctrine apporte au monde, fondent insensiblement, sous toutes ses formes, les glaces de l'égoïsme humain. La grande loi de l'amour et sa puissance irrésistible sur les cœurs, frappe d'un coup mortel, irrémédiable, la tyrannie du fort à l'égard du faible. Les droits de celui-ci renaissent embellis, consacrés et rendus touchants par l'Évangile. Sous cette forte et pénétrante influence, les entrailles de l'homme sont remuées à des profondeurs inconnues. De son cœur élevé, attendri, purifié, élargi par la charité sont bannis la volupté, l'égoïsme, le mépris des autres, la cruauté qui étouffaient en lui tout sentiment humain. L'amour des hommes est désormais un commandement, porté si haut qu'il s'élève à côté même de l'amour de Dieu. C'est de là qu'il rejaillit en flots très purs et avec la force même qu'il reçoit de cette hauteur sur toutes les créatures humaines revêtues dès lors d'une grandeur et d'une dignité qui commandent l'estime et le respect.

(A suivre).

G. MARTIN  
curé de Pleigne.

## Logement et conservation des grains

Longtemps le battage des récoltes se fit exclusivement en hiver. Il en est encore ainsi dans la plupart des petites cultures. On utilise pour le faire des journées qui sans cela seraient perdues ou presque. De plus, si l'on doit avoir recours à des gens de journée, on les a à de bien meilleures conditions à cette époque de l'année.

Il est vrai qu'à présent que le battage à la vapeur tend à se généraliser et prend de l'extension aussi bien dans les petites exploitations que dans les grandes, on bat parfois aussitôt

— Bonjour, la Victorine, dit aussitôt Pierre, d'une voix grave et très douce.

— Bonjour, Pierre, répondit la Victorine en levant vers lui ses grands yeux bleus.

Le jeune Vendéen eut un mouvement de surprise en voyant une fille si jeune et si jolie dans cette métairie, près de la « mé » Segonde, mais il ne dit rien et se mit à vaquer à ses occupations en compagnie du père Fauchard.

— Tu as vu la Victorine ? dit celui-ci. Une brave jeunesse.

— Et aussi bien jolie fille tout de même. Bien jolie !

après la récolte. Les gerbes n'ont ainsi pas à souffrir.

Nous ne parlerons point ici du battage proprement dit, de l'opération que tout le monde connaît pour l'avoir pratiquée.

Une fois le grain obtenu, il n'est pas absolument indispensable qu'il soit parfaitement trié, tout à fait propre pour le placer dans les greniers. Cette dernière opération peut aussi bien se faire lorsqu'on est sur le point de livrer son blé au commerce ou au moulin.

Il ne faut pas, par exemple, que des fanes ou des parties de tige encore vertes soient mélangées au grain. Il se produirait alors des fermentations très préjudiciables. Tandis que quelques balles sèches ou un peu de menue paille empêchent le grain d'être trop compact et agissent ainsi favorablement sur sa complète dessiccation.

Le grenier sera très propre. On étendra le blé sur l'aire en une couche de 0<sup>m</sup>.50 environ d'épaisseur. De temps à autre on fera une visite, on plongera la main dans la masse du blé afin de se rendre compte de la température. Si celle-ci augmentait il faudrait se hâter de donner un pelletage et de diminuer l'épaisseur de la couche afin d'augmenter la surface mise à l'air.

Au cas où dans l'intérieur de la couche la température n'augmenterait pas, on agirait tout de même sagement en procédant à cette même opération du pelletage qui ne peut être que profitable. Mais alors, au lieu de diminuer la nouvelle couche, on la ferait un peu plus épaisse.

Nous avons dit déjà que le grenier devait être très propre, il devra aussi réaliser une autre condition également essentielle : celle d'être très sec, autrement le blé contracterait presque infailliblement un goût de mois. Les greniers sont préférables à des rez-de-chaussée comme locaux où l'on logera le blé, seulement ils ne doivent pas se trouver directement au dessus d'écuries ou d'étables. En effet, les émanations de celles-ci peuvent traverser les plafonds et communiquer de mauvais goûts au grain. Autant que possible les murs du local seront très épais, des ouvertures devront être aménagées de chaque côté, de façon que des courants d'air puissent être produits ; mais ces ouvertures seront garnies d'un treillage métallique assez fin pour empêcher l'invasion des moineaux et de certains gros insectes.

La toiture sera exempte de trous et de fissures. On veillera également à boucher avec des briques ou du ciment tous les trous de murs qui pourraient donner passage aux rats, ces terribles ennemis du grain, et autres rongeurs, souris, musaraignes.

Un peu avant de placer les provisions dans le grenier, il sera bon de le désinfecter. On commencera par en laver le plancher soigneusement à l'eau bouillante, puis on badigeonnera convenablement les murs avec un lait de chaux ; et enfin on fera brûler du soufre en bouchant autant que possible les ouvertures.

Les œufs et larves d'insectes de toute sorte

— Voyez-vous ces jeunes gars, ça fait attention à tout, sans en avoir l'air, dit le métayer goguenard.

— Eh bien ! et de votre jeune temps, père Fauchard, y faisiez-vous pas attention aussi ?

— Tout de même ! répondit le vieux paysan avec un rire. Allons, mon gars, nous faut aller faire des bourrées au bois de Mignalou.

Et tous deux s'en allèrent couper des fagots sans plus parler de la jeune nièce.

(La suite prochainement).

qui peuvent s'y trouver seront ainsi presque totalement détruits et on se débarrassera de nombreux ennemis.

Malgré cela, malgré toutes les précautions qu'on pourra prendre, on aura encore à compter avec deux catégories d'adversaires aussi désagréables et dangereux l'un que l'autre : les rats et les charançons.

Un bon procédé pour la destruction des rats qui d'abord mangent le plus de grain qu'ils peuvent, puis ensuite communiquent une très mauvaise odeur à celui qu'ils laissent, consiste à appliquer contre le mur, tout autour du grenier et horizontalement, une plaque de fer blanc de 0.25 à 0.30 de largeur. Les rats descendent la nuit des combles ; on arrive à l'improviste, muni de gourdin. Les rapaces essaient de se sauver, grimpent après le mur, mais ils ne peuvent franchir la plaque de fer blanc et ils retombent. On les assomme alors.

On ne peut pas procéder ainsi pour détruire les charançons, mais on éloigne ceux-ci en mélangeant aux tas de blé des plantes odoriférantes, l'absinthe surtout. Ou bien on répand de la liqueur d'absinthe si l'on n'a pas la plante elle-même.

Enfin on peut encore de temps à autre disposer quelques petits tas d'orge autour du tas de blé, puis bien pelleter celui-ci ; les insectes filent, se réfugient dans les tas d'orge. On échaude celui-ci à l'eau bouillante, on peut l'utiliser ensuite comme nourriture des porcs.

Paul ROUGET.

## MENUS PROPOS

*Charbon sans fumée.* — Voilà une invention qui ferait plaisir à beaucoup de gens. Demandez plutôt l'avis de tous ceux qui habitent dans le voisinage des usines.

Or, on vient d'essayer en Angleterre un nouveau combustible qui répondrait à peu près à cet idéal. On a constaté qu'il ne produisait que des traces de fumée insignifiantes, même quand on ajoutait aux brasiers de nouvelles charges du combustible.

Le feu ressemble à un feu de coke, extraordinairement brillant, sur lequel s'élevaient de longues flammes blanches et bleues.

Pour les besoins industriels, le combustible est moulu en briquettes perforées ; mais, pour les besoins domestiques, il prend la forme de gâteaux ou mottes, de forme lenticulaire.

On assure que le nouveau combustible se compose de poussière de houille et d'un mélange de goudron pyroliqueux et de chaux caustique.

Seulement, parions que cela va coûter plus cher que la houille, ce qui compromettra gravement l'effet désiré.

\* \* \*

*Artistes couronnés.* — On vient de jouer à Vienne, un opéra de la reine de Roumanie. Jamais on ne vit tant de souverains se livrer aux arts. On dirait qu'ils n'ont que ça pour vivre !

Guillaume II est peintre, architecte, musicien et... cuisinier. On cite de lui, sur la toile, un *Combat de cuirassés*, et, sur le papier, un plan au lavis qui ont été imposés... (ou exposés) avec succès. Son *Hymne à Egir*, qui a fait du bruit... sur les chanterelles, lui a rapporté 30,000 francs de droits d'auteur, et, quand à sa façon de tourner les sauces, elle lui vaut l'estime de ses cuisiniers.

La reine de Portugal cultive l'art médical. Elle pratique, tout comme nos morticoles, l'art de soulager un malade en le délivrant... de la vie.

La reine Nathalie de Serbie est philosophe. Son dernier *Recueil d'aphorismes* (1897) n'a pas porté à faux...

La reine d'Angleterre écrit des *Mémoires*, et pond de la copie pour le *Court Circular*, dont elle corrige elle-même les épreuves. La princesse Béatrice, sa fille, peint des éventails et les vend. De plus, elle écrit des romances dans le *Girl's own paper*. A combien la ligne ?

Le pape Léon XIII est poète. Il a publié *Carmina Novissima*, et l'Exposition de Chicago l'a couronné comme mosaïste (1894).

Le duc de Cobourg et le roi Oscar de Suède ont aussi fait éditer leurs œuvres... princièrement, ce qui était bien le moins.

\* \* \*

Les princes allemands.

L'Allemagne possède un stock de familles princières qui fournit des rois et des reines à presque toutes les autres nations.

Depuis le mariage de la princesse Gutta de Mecklembourg avec le prince Danilo de Montenegro, il n'y a plus en Europe que deux familles régnautes qui ne soient pas alliées à une de ces maisons germaniques.

La mère de l'empereur François-Joseph était née princesse de Wittelsbach de Bavière. La tsarine actuelle est née princesse Alix de Hesse. Le roi des Belges est prince de Saxe-Cobourg-Gotha. Feu le prince Albert, le prince consort, l'époux de la reine Victoria, était également prince de Saxe-Cobourg-Gotha. C'est encore un prince de Saxe-Cobourg-Gotha qui a épousé la reine Marie de Portugal, mère du roi don Luis. La mère du roi Humbert était une archiduchesse d'Autriche ; la mère de la reine Marguerite était la fille du roi de Saxe.

La reine-régente d'Espagne est princesse autrichienne. La reine-régente de Hollande est princesse de Waldeck-Pyrmont. Le prince de Bulgarie est un Cobourg. Le roi de Roumanie descend des Hohenzollern. La princesse héritière de Grèce est la sœur de l'empereur d'Allemagne. Le roi de Danemark est prince de Schleswig-Holstein-Sonderbourg-Glücksbourg. La reine de Suède et Norvège est une princesse de Nassau et la princesse héritière Victoria est une cousine germaine de Guillaume II. Le grand-duc de Luxembourg est duc de Nassau. Il n'est pas jusqu'au prince de Monaco dont la sœur a épousé le duc d'Urrach.

Seuls le roi de Serbie et le sultan de Turquie ont échappé au courant.

A quand leur tour ?

\* \* \*

*Exportation d'œufs de Chine.* — Il paraît que les Chinois nous expédient des milliers d'œufs de canards qui sont utilisés par la tannerie. Ces œufs nous arrivent en tonneaux tout prêts pour l'usage auquel on les destine. Comment ce mélange d'œufs battus, matière essentiellement putrescible, se conserve-t-il pendant la traversée ? Ce qui est certain, c'est que les œufs ne s'altèrent pas. Car laissés à l'air libre dans une éprouvette, ils ne montrent encore au bout de 15 jours aucune tendance à la putréfaction. Mais voici que des industriels peu scrupuleux se sont avisés de détourner ces œufs de leur usage primitif et de les employer à la confection des gâteaux et des biscuits. Dès lors l'hygiène est intéressée à se préoccuper de savoir

ce que les Chinois peuvent ajouter aux œufs pour les rendre imputrescibles.

\* \* \*

*Fleurs desséchées.* — Conservation de leur couleur. — Le procédé consiste, après s'être procuré du sable siliceux bien fin et bien pur, à le faire sécher au soleil ou dans un four quelconque. Cela fait, on prend une boîte de bois, de fer-blanc ou de carton suffisamment grande et profonde, et l'on y place debout les fleurs dont on veut conserver la couleur.

On remplit ensuite cette boîte de sable jusqu'à enterrer complètement le sommet de la fleur dans une couche sablonneuse qui la dépassera de plusieurs centimètres. Il faut avoir la précaution de verser le sable doucement sur la fleur pour qu'aucune partie n'en soit brisée.

On recouvre la boîte soit d'un papier, soit d'un carton percé de trous, et on la place au soleil, dans un four ou dans une étuve, une chaleur continue étant préférable pour la réussite.

Au bout de trois ou quatre jours, on retire les fleurs et l'on constate qu'elles sont bien desséchées et qu'elles ont gardé intact leur éclat naturel.

\* \* \*

C'est un grand sujet de querelle, entre les savants d'Occident, de déterminer à quel pays revient l'honneur d'avoir fondé le premier journal. Querelle bien vaine ! Car, si vieux que puisse être le plus ancien des journaux d'Europe, il n'est encore qu'un enfant en comparaison des journaux chinois. Le doyen des périodiques du monde entier s'imprime, — car il vit encore, — à Pékin ; il s'appelle la *Tsing-Rao*, c'est-à-dire la *Revue*, et date de quatorze siècles. Le doyen de tous les journaux quotidiens est un peu plus jeune ; il date de onze cents ans, et se nomme la *Kin-Pan*, autrement dit les *Annales*. La *Tsing-Rao* paraît une fois par mois. Sa clientèle est restée, comme à l'époque de ses débuts, une clientèle restreinte, une élite de hauts lettrés. Le *Kin-Pan* au contraire, s'est adressé, dès l'origine, au grand public. Mensuel d'abord, comme son aîné ensuite hebdomadaire à partir du XVI<sup>e</sup> siècle, il est devenu quotidien en 1830, et même, depuis assez longtemps déjà, il publie trois éditions par jour. Bien avant l'Amérique et l'Europe, il a adopté pour ses diverses éditions, des couleurs différentes. Celle du matin est jaune ; celle de midi, blanche ; et grise, celle du soir. A ses débuts, le *Kin-Pan*, comme il convenait à un journal de pays essentiellement conservateur, s'abstenait de toute polémique et même de tout commentaire. Il était uniquement un journal d'informations : il renseignait les lecteurs sur les choses qui ne sont point sujettes à discussion, telles que les éphémérides, les phases de la lune, l'almanach, le récit des fêtes et des cérémonies, et, pour orner un peu la sèche-ressure de ce programme, il publiait, en même temps des contes, des légendes, des poésies. Plus tard, il se risqua à parler, politique ; mais il le fit toujours avec une extrême discrétion ; ce qui lui a permis de rester, à travers les âges, constant, invariable et conséquent avec lui-même. Aussi est-il entouré du respect unanime. La *Revue scientifique*, à qui nous empruntons ces détails, nous affirme qu'en onze siècles on n'a jamais eu à reprocher au *Kin-Pan* un chantage, ni une palinodie. Est-ce pour cela que tant de journaux d'Europe impriment couramment que la Chine est un pays arriéré ?

## LETTRE PATOISE

*Encoué chu le tchaipitre de lai gotte.*

Di temps qu'i ai aïcencié de vos djasai des boyous, ai pe des boyouses, el à casiment fouèche de continai pour taichîe de faire ai vouère és dgens les aivaintaidges qu'el airint de se botai enne boenne fois en lai réjon. An m'ont ai-vu citai des velaidges laïvou les fannes même, tian elles veyint à motiè le duemoine, ne mainquint djemais d'allai pare in voirrat de gotte, de façon qu'an chmaiquait lai gotte dains le motiè, casiment tot cment s'en se feuchetrovai à cabaret. El à vrai qu'ai y en avait de ces fannes que ne mairtchint pe tot aïfait droit, chutôt cé que diint : « Qué pouejon que cte gotte. Bayite m'en pié encoué in peté voirrat ! »

Témoïn que de vos, à-ce bé soli ? Moi i seu d'aïvis qu'enne fanne qui boit la gotte, à finement boenne ai tot faire... tot les mäs, s'entend. S'ai fät ai tote fouèche boire ätre tchose que de l'äve, soli se trove encoué taint qu'an veul, et ai bon mairtchiè.

Dains le véve temps, la tchanson de lai Yadine nos aïprend que les fannes boyint bräment di café

Coiche te, véve bogresse, chlapouse de café !  
Ai t'n'en fäp'enne éthièye, main tot pien in tiuvé !

Tot pairiè, ai vârait meü vouere lai moitiè pu de chlapouses d' café qu'ai n'y en é, que lai moitiè pu de boyouses de gotte, da que le Fixe fédéral dairait y pièdre bräment chu çu qu'ai diaingne.

Pou airrivai à déraïcenai la peutte cõtume de boire lai gotte ai tot propos, i sais bin qu'ai färait taichîe de feuni le vin ai bon mairtchiè, d'éclairdgiè lai consommation de lai bière — D'aïvò tot soli, färait-é encoué décombrai les débîts clandestîns. Voili lai grosse pechte que dévouere les ménaïdges. Cobin de fois in mërre n'à-t-é pe sollicitai pai enne pouere fanne, que voërait rétirîi son hanné des cabarets sains patente. laïvou les péres de famille péasant lai neüt ai boire lai gotte et ai djüère les ressourcés di ménaïdgi ! Se lai police vint ai dénonciè an l'autoritai ces ehpèces de cavernes qu'aïbrîtant tos les vîcés, an se dépädge de s'aichuriè des témoïns que yevant lai main, en prétendaint qu'el aint bu sains qu'an ne ios euche réclamai d'aïrdgent... Se le djuge se contente de ces belles réjons, et prend les fäs serments pou bons, voili la misère dains in velaidge. S'ai peunä et condamne les fäs cabaretièrs, chu les dénonciations de témoïns qu'aimant meü déposai véritai putôt que de faire des fäs serments, voili des rancunes pou le temps de lai vie !

Tot soli, ç'ä les œuvres de lai gotte. Ataint vârait dire les œuvres di Diaïle !

### Récréations du dimanche

Solutions aux questions posées dans le N° 88 du *Pays du Dimanche* :

344. CHARADE.

Secrétaire.

345. CONTRAIRES.

- ⇒ urulent. — *Püssible.*
- rgueil. — *Modestie.*
- ☐ nir. — *Séparer.*
- ⇒ romperie. — *Franchise.*