

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 6

Artikel: Ce qu'il faut savoir
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255052>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 11.05.2025

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

M. PAUL DOUMER

M. Paul Doumer est né dans le Cantal, à Aurillac, en 1858. Il n'est donc âgé que de quarante-sept ans.

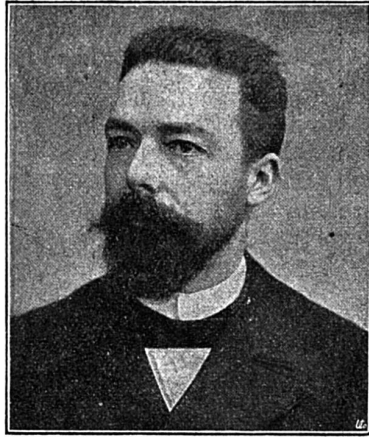
Ses débuts furent modestes. Elevé à Paris, il entra, à quatorze ans, en qualité d'apprenti dans une fabrique de médailles. Pendant six ans, il employa ses heures de loisir et de repos à compléter l'instruction rudimentaire qu'il avait reçue.

Il débuta très jeune dans le journalisme. Directeur de la *Tribune de l'Aisine*, il fut nommé député en 1888 contre le général Boulanger.

Non réélu en 1889, il devint chef du cabinet de M. Charles Floquet, président de la Chambre, et rentra peu après au Palais-Bourbon, comme député de l'Yonne, à la suite d'une élection partielle. Il prit à ce moment une part très active aux travaux parlementaires.

M. Léon Bourgeois, président du Conseil, l'appela au ministère des Finances. Après la chute du Cabinet, M. Paul Doumer fut nommé gouverneur de l'Indo-Chine. Là-bas, il se révéla travailleur acharné et administrateur de premier ordre.

Rentré en France, il fut renvoyé au Palais-Bourbon par son ancien département de l'Aisine. Elu président de la commission du budget, M. Paul Doumer a conservé depuis lors cette importante fonction.



M. Paul DOUMER
*Le nouveau président de la
Chambre des Députés*

Pour conserver les plumes d'acier

Les plumes d'acier que l'encre ordinaire à base de tanin oxyde et rouille, les piquer, après usage, ou bien dans une simple pomme de terre dont le suc alcalin neutralise l'acidité de l'encre, ou bien dans une éponge mouillée avec de l'eau contenant un peu de carbonate de potasse, qui agit comme la pomme de terre. Les encres à l'aniline (mélange d'eau, d'une couleur d'aniline soluble, avec un peu de gomme arabique) n'attaquent pas les plumes : il est vrai que l'écriture pâlit à la lumière ; mais combien de manuscrits visent à l'éternité ?

CE QU'IL FAUT SAVOIR

— Un globe-trotter a noté sur ses tablettes la qualité du rire chez différents peuples : L'Italien a le rire caressant et harmonieux. L'Allemand rit d'une façon ferme, assurée. L'éclat de rire du Français est franc, joyeux. L'Anglais gentleman se réjouit (quand il se réjouit !), mais les simples sujets d'Edouard VII lâchent leur rire comme une fusée. L'Ecosse rit cordialement. L'Irlandais montre toutes ses dents, en homme content de rire. Quant au rire du Chinois, il est de mauvaise qualité, ni expressif, ni cordial ; ce que nous nommons vulgairement le rire jaune !

— Le grand-duc Paul de Russie qui semble appartenir au temps où ne régnaient sur les hommes que les héros de belle stature des demi-dieux, ne trouve pas dans les hôtels qu'il honore de sa présence, de lits assez longs pour assurer son repos. Aussi emporte-t-il à travers le monde une couchette métallique qu'un mécanicien attaché à sa suite monte et démonte à chaque déplacement.

— La population des Etats-Unis est actuellement estimée à près de 82 millions d'habitants et celle du Canada à plus de 6 millions, vu l'immigration depuis les deux dernières années, sans compter le surcroît annuel, de la population du pays.

MOTS POUR RIRE

Crétinot fait de la bicyclette. Il fait aussi de l'esprit — du moins il y prétend. Comme on causait, devant lui, du premier homme, il s'écria :

— Quel dommage qu'Adam n'ait pas été cycliste !... Il aurait été bien heureux quand Dieu lui supprima une côte !

Crétinot cause, avec un de ses amis, d'un combat devant Port-Arthur.

— C'est horrible ! dit-il ; je me représente la bataille, le massacre...

— La tuerie !

Et Crétinot :

— Oh ! non, mon ami, je ne ris pas !

Crétinot rencontre à la campagne un de ses amis, médecin, qui bâille à se décrocher la mâchoire.

— Ah ! ce que je m'ennuie, s'exclame le docteur. Je ne sais comment tuer le temps.

Et Crétinot, finement :

— Faites-lui une ordonnance.

PROVERBES

Février sans neige, saison d'été sèche.

Avoine de février, espoir au râtelier.

Année de gelée, année de blé.

Le feu le plus couvert est le plus ardent.

Le bon sens est de tous pays.

On a toujours raison, le destin toujours tort.

On oublie plutôt le bien que le mal.

Solution du Rébus paru dans le N° 3

L'épreuve consacre l'amitié ainsi que la vertu.

Editeur-Imprimeur : G. MORITZ, Geraa de la Société Typographique, à Porrentruy

COIN DE LA MENAGÈRE

Tapioca des gourmets

Prenez trois cuillerées de gruyère râpé, pour cinq à six personnes, trois cuillerées de purée de tomates. Vous y ajoutez du tapioca clair, que vous avez fait cuire dans du bouillon ; vous passez le tout à l'étamine. Vous faites ensuite chauffer jusqu'à ébullition, et vous écumez soigneusement. Puis, vous ajoutez environ 10 grammes de beurre, pour faire mijoter. Vous placez de petits croûtons au fond de la soupière, vous versez le tapioca dessus et vous servez. C'est délicieux.

Epinards à la française

Après les avoir bien épluchés et les avoir lavés à quatre ou cinq eaux afin de bien en enlever la terre qui craquerait désagréablement sous les dents, les faire cuire à l'eau très bouillante et à constante ébullition pendant un quart d'heure, en les remuant de temps à autre. Les retirer de l'eau et les mettre à égoutter dans la passoire et leur verser de l'eau froide, jusqu'à ce qu'ils soient complètement froids ; les passer à la passoire fine, les mettre à la casserole avec un beau morceau de beurre, un peu de lait, laissez revenir et servez en ajoutant des quartiers d'œufs durs et des croûtons.

RECETTES ET CONSEILS

Les cheminées qui ne tirent pas

Il arrive souvent, par les temps humides, que les cheminées, même les meilleures, ne tirent pas et que la fumée refoulée envahit la cheminée. Pour remédier à cela, il suffit de placer dans l'appartement, immédiatement au-dessus de l'âtre, un ou deux journaux non pliés, mais légèrement froissés, et d'y mettre le feu. On favorise ensuite le tirage en baissant immédiatement le tablier. Le papier flambe, chauffe la colonne d'air humide qui, dans la cheminée, arrête la fumée et, dès lors, le feu s'allume.