

Menus propos

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **3 (1908)**

Heft 108

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-257516>

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.

90 centimes la pièce ; le rognon, vendu 1 fr. le kilo est moins estimable à cause de son goût prononcé d'urine, surtout lorsqu'il provient d'un cheval entier ; la langue se vend 60 centimes le kilo et on la confond de toute façon avec celle du bœuf ; la graisse une fois fondue est décantée de manière à n'avoir que la partie fluide, est très utilisée, dans la cuisine des meilleurs restaurants, pour les fritures les plus savoureuses. Le saucisson de cheval, fort bien préparé d'ailleurs, avec mélange soit de chair de bœuf, soit de chair de porc, est vendu couramment par les grandes maisons d'épicerie et de salaisons pour du saucisson de Lyon, d'Arles, de Lorraine ou de Bretagne.

Tout en faisant remarquer que le préjugé qu'on avait contre la viande de cheval a presque disparu, M. L. Villain a observé que les meilleures boucheries hippophagiques ont une clientèle spéciale : celle des cuisinières de bonne maison qui viennent à l'insu de leurs maîtres y faire leur provision de viandes à rôtir. Les morceaux sont de première qualité, bien préparés, piqués et bardés comme dans les grandes boucheries de bœuf. Ainsi présentés, ils permettent à ces cuisinières de faire danser l'anse du panier avec désinvolture et de donner en même temps, à la table qu'elles sont de ravitailler, des viands tendres et excellentes à tous les points de vue dont les maîtres abusés ne s'aviseraient certainement jamais de leur faire reproche.

Jean D'ARAULES,
Professeur d'Agriculture.

Menus propos

La Générosité de Pie X. — On lit dans le *Gaulois* :

Un de nos abonnés nous envoie de Rome une touchante anecdote, qui met en pleine lumière la magnanimité du Saint-Père.

Il y a quelques années, la fille de l'un des médecins d'un hôpital parisien, qui eut son heure de célébrité à l'issue de la guerre franco-allemande, avait fait don, sans conditions, à une congrégation de Paris fort connue, d'un capital de 350,000 francs, destiné à l'organisation de ses œuvres. Arrive l'ère de persécution que l'on connaît. Les Pères sont chassés de leur maison. En vain, la donatrice se retourne contre le liquidateur. On l'éconduit, malgré qu'elle eût gardé par devers elle les preuves de ses libéralités. Enfin, de guerre lasse, elle produit sa réclamation à Rome, par l'intermédiaire d'un cardinal de curie.

Mis au courant de l'affaire, le Souverain Pontife a ordonné le remboursement de la somme qui a été prélevée sur les ressources du Saint-Siège. Entre Rome et Paris, entre le Vatican et les loges maçonniques, quel contraste !

* * *

Cuisine monstre. — Les Américains, après les maisons de dix-huit étages, fondent les cuisines phénoménales.

Dans un hôtel monstre qu'on a construit récemment à New-York il y a une cuisine d'une étendue de 50,000 pieds carrés. Il y a là dix huit fourneaux, six grils énormes, trois fours immenses, six chaudières monstres pour légumes. Le chef est installé sur une passerelle très élevée d'où il peut surveiller tout son personnel, soit 181 individus.

Pour un repas on peut préparer à la fois 5,000 portions de potages, 6,000 tasses de café, 3,000 livres de bifsteaks, 1,206 côtelettes de mouton, 475 canards rôtis et 650 portions de rôti d'agneau.

* * *

Pluie de poissons. — Il y a quelque temps, aux environs de Zarova, village situé à trente kilomètres de Salonique, le ciel fut obscurci tout à coup, puis une pluie diluvienne s'abattit avec violence sur plus de quinze kilomètres. L'orage dura près d'une heure. Quand les habitants retournèrent dans les champs, ils s'aperçurent que le sol était jonché de poissons, dont la plupart frétilaient encore. Près de 10,000 kilos de friture furent ainsi ramassés. Il y avait des poissons depuis 50 grammes jusqu'à 12 kilos.

On suppose qu'une trombe aura traversé le lac voisin de Béchik et aspiré au passage, l'eau et ses poissons, qui furent ainsi transportés dans les airs durant une vingtaine de kilomètres, dans une course vertigineuse.

* * *

Les abeilles messagères. — Les pigeons voyageurs qui portaient les dépêches militaires en Amérique, sont peu à peu remplacés par des abeilles. Celles-ci ont si fortement l'instinct de retourner à leur ruche qu'elles peuvent y revenir de très loin. Leur petite taille leur permet d'échapper plus facilement aux ennemis que les pigeons et elles ont assez de force pour transporter sur leur dos de longs messages imprimés sur du papier, au moyen de la microphotographie. Mais l'opération véritablement difficile est de fixer le message sur le dos : ses dames piquent tant qu'elles peuvent, on est obligé de les enfumer au préalable.

* * *

Métiers de rois. — Nicolas II a un métier, ce qui le mettrait à l'abri si une révolution le ruinait complètement. Comme tous les Romanoff, il a dû travailler de ses mains. Il est laboureur, et l'on assure que pour creuser un sillon bien droit, pour semer herse, il égale le meilleur moujik de ses domaines. Il n'est pas le seul, du reste, à posséder un art manuel.

Edouard VII et le roi Humbert ont fabriqué des chaussures. Le duc d'York est cordier.

Quant à l'empereur allemand — qui n'en est pas à un avatar près, — il serait, dit-on, un parfait compositeur d'imprimerie.

* * *

Les arbres géants. — Une luxuriante végétation croît dans la Colombie britannique ; en pays colombien les peupliers, les trembles, les érables atteignent des proportions colossales. Ces arbres rivalisent en hauteur avec les plus grands conifères, sauf avec un seul. Le « pin jaune » ou « pin de Douglas » est assez commun dans toute la vallée du Fraser, mais les spécimens les plus remarquables se trouvent près de Ducans dans l'île Vancouver. Un seul de ces troncs énormes représente une petite fortune, car nul bois ne représente autant de qualité que le pin de Douglas. On en voit qui atteignent une hauteur de 100 mètres et dont les premières branches se détachent du tronc à trente mètres au-dessus du sol.

De même que chez le sapin de Norvège, le fût est droit et ferme et le branchage s'élève presque toujours en pyramide régulière. L'arbre dont il est facile d'évaluer la hauteur par comparaison au cavalier ar-

rêté à son pied, ne mesure pas moins de 11 mètres et demi de circonférence à sa base.

La quantité de planches et de madriers que l'on pourrait en tirer suffirait à la construction d'une maison entière.

Les habitants de la Colombie qui sont fâchés appellent les pins abattus « les cure-dents colombiens ». Cette dénomination laisse voir que la forme de l'arbre en question bien que très large à sa base va en s'effilant vers le sommet.

Il y a cependant beaucoup de cas contraires.

* * *

Cannibalisme révoltant. — A Yécla, province de Murcie, un cas répugnant de cannibalisme s'est produit. Antonio Ortéga déterrait les cadavres récemment enterrés et s'en nourrissait.

Des voisins attirés par la mauvaise odeur qui s'exhalait de son domicile, virent qu'il brûlait tranquillement des restes humains en décomposition.

Interrogé par les autorités, Ortéga avoua et soutint en même temps qu'il n'avait commis aucun délit puisque les restes humains étaient les restes de ses repas.

Le juge put lui prouver que plusieurs cadavres avaient disparu du cimetière. On trouva chez le cannibale des restes humains conservés au moyen d'huile, de sel et de vinaigre dans de grandes cruches.

Ortéga n'a pas l'air de se rendre compte de l'importance de son crime.

On croit qu'il ne jouit pas de toutes ses facultés, mais selon une autre version, ces restes ainsi conservés, étaient destinés à être vendus.

La police eut les plus grandes difficultés à éviter le lynchage du criminel par la foule indignée.

~~~~~

## LETTRE PATOISE

*Dà lai Côte de mai.*

Ai y avait ai Rbeuvelie enne boëne vëie fanne de nannante ans, que saivait tot, que raicontait tot. Enne seule tchose qu'elle ne velait pe dire, c'était son aïde. In djo qu'elle se trovait tchie le Xaveri à moment von in djeune aïbé y- venié en velle. Lai Mairie, (c'était le nom de lai boëne veié) po ne pe dérandgie, se retiré en lai tieu-geainne.

L'aïbé demandé : qué l'aïde peut ie bin aivoi, lai Mairie ? Elle l'é à moins septante ans! -- Ma foi, demaïnday-iy, répongé le Xaveri, moi i ne sero ran saivoi de lé. Si elle vòs dit lai voitray, i veux payé enne fameuse boëne boteille. Aitante, nos v'lan éprenvay, dié l'aïbé. Tchu çoli, ai vait trovay lai Mairie ai peu rentré bintot en riain.

— Que vous été dit, demandé le Xaveri ?  
— Lai voitray ; vos ai preju, répongé l'aïbé. I ai posay done quéchetions. Lai première : I été longtemps que vos êtes vave, Mairie ?

— Elle m'é réponju : Dà tiant que mon hanne a meuri. Aiprés i ai demaïnday : qué l'aïde aivo bin Mairie ? — Elle m'é réponju : Çoli ne vos raivise pe. — Ça donc bin lai voitray qu'elle m'é dit, Xaveri ; vos en êtes po lai boteille.

*Stu que n'ape de bos*

~~~~~

Editeur-imprimeur, G. MORITZ, gérant.