

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1898)
Heft: 10

Artikel: Causerie agricole et domestique
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-247867>

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: 12.01.2026

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

possédait déjà, outre la maison de Grandgourt et ses appartenances, un corps de biens sis à *Montignez* (c'était probablement le bien donné et vendu à *Bellelay* vers 1170 par Reinbald de Spechbach, ministériel du comté de Ferrette) ; un bien sis à *Gervayler*, près de *Pfetterhausen*, don de Richard de Glères ; une terre sise à *Bure* et donnée par l'abbesse de Baume-les-Dames pour une rente annuelle de cinq sols ; une terre sise à *Courtemanche*, don d'Othon d'Eglingen ; une terre sise à *Chevenez* ou à *Cœuve* (Ceuene) donnée par les deux frères Henri et Biliengus ; une rente perpétuelle de 19 sols donnée par Ulrich de Spechbach et assignée sur un bien sis à *St-Ulrich* ; un pré et deux pièces de terre près d'*Estophum* (probablement Etueffont), don de Richard de Lebeau-tain ; enfin une rente donnée par Reinger de Boncourt et assignée sur ses biens situés à *Altovrillier* (peut-être Altweyer (Aubure) près de Ste-Marie-aux-Mines, ou Attenschwiller près de Huningue ou Altkirch¹). Bientôt après, en 1489, l'abbaye de Grandgourt reçut de Philippe, prévôt de St-Ursanne, la collature de l'église de Montignez avec tous les revenus qui en dépendaient. Cette donation fut ratifiée la même année par Thierry, archevêque de Besançon.²

(A suivre)

JECKER, curé.

Les nouvelles orgues d'Einsiedeln

La plupart des lecteurs du *Pays* connaissent cette église qui est le but du pèlerinage si connu et si fréquenté depuis plus d'un siècle par les Jurassiens comme par toutes les populations catholiques des environs. Or, les orgues de ce célèbre sanctuaire viennent de subir une si importante transformation que, sans être musicien, on aime à être renseigné sur l'état d'un instrument qui concourt à rehausser l'éclat et la majesté des cérémonies religieuses qui accompagnent les pèlerinages.

On se rappelle que sur les galeries situées à gauche et à droite de l'entrée du chœur, il y avait deux orgues indépendantes qui fonctionnaient déjà à la satisfaction générale au siècle dernier. Mais à l'époque de la révolution française, cette contrée fut occupée par les troupes du général français Schauenbourg qui dévastèrent l'église et virent les tuyaux des orgues à un horloger d'Aegeri. Au commencement de

1) Trouillat, I, 27.

2) Mgr Vautrey, Notices, Grandgourt, tome II, p. 39.

rouge, une chevelure comme Césaire n'en avait jamais vue, en sa vie, que sur un vitrail de l'église St-Gervais, de Gisors, représentant la mère du bon Dieu. Et il n'avait qu'à songer à ces cheveux, pour hausser les épaules lorsque sa mère lui parlait de la fille d'un gros fermier de Toury ; mais il ne parlait pas de Marceline, lui. A quoi bon engager un lutte tant qu'il ne serait pas revenu du service ? Après, on verrait bien...

Sans doute, le père de Césaire aurait pu, en réunissant toutes ses économies, donner à son fils les « quinze cents francs » du volontariat ; il ne le fit pas, autant par avarice que dans l'espoir secret que ces quelques années au dehors dégourdiraient son gars et effacerait les souvenirs amoureux de sa jeunesse. Ce mariage ne lui allait décidément pas. Il ignorait à quel point l'image de sa jolie voisine était gravée dans le cœur de Césaire.

Firmin et Césaire partirent en même temps ; et Marceline, accompagnant son frère, accompagna son amoureux. Elle eut un moment de fierté quand ils lui avouèrent, avec naïveté, qu'on les avait trouvés superbes au recrutement ; et cela lui donna la force de ne pas pleurer en leur disant adieu. Mais quel chagrin et que de larmes en retournant à Bézu-Saint-Eloi ! Et que l'avenir lui paraissait noir ! Elle fit brûler deux

ce siècle, le couvent étant trop pauvre pour les réparer, il avait fait peindre des tuyaux qui masquaient un peu les vides causés par les révolutionnaires de la fin du siècle dernier, de sorte que ces deux orgues étaient muettes et ne servaient plus qu'à orner l'église. Vers l'année 1840, on avait rétabli un orgue assez important qui était placé au-dessus de l'autel de Ste-Anne. Mais depuis longtemps déjà cet instrument ne s'accordait plus avec l'ornementation de l'église et il était loin de répondre aux exigences de notre époque. C'est pourquoi Mgr l'abbé Columban, qui est un physicien consommé, ayant fait des études spéciales sur la facture des orgues et les conduites pneumatiques et électriques, résolut de rétablir les deux orgues dont nous avons parlé plus haut et de les relier au grand orgue placé au-dessus de l'autel de Ste-Anne, quoiqu'elles en fussent éloignées chacun de 40 à 50 mètres. Bien plus, le célèbre facteur Weigle, à Stuttgart, vient de découvrir un nouveau genre de jeux d'orgue dits à haute pression, qui unissent la force à la douceur dans une mesure inconnue jusqu'à ce jour. Il fut décidé que les nouvelles orgues renfermeraient treize jeux de cette espèce alors que l'orgue de la salle des concerts de Stuttgart n'en contient que huit. Ces jeux dits, à haute pression, en supportent une de 300 mm. tandis qu'une de 120 mm. suffit pour les jeux ordinaires. Pour ménager la place, la soufflerie a dû être placée, du moins en partie, sous le toit au-dessus de la voûte du chœur. On a construit deux grands réservoirs à air comprimé de 4 m. de longueur sur 2 m. 50 de largeur. L'un est à pression ordinaire de 120 mm. et l'autre à 300 mm. pour les jeux du nouveau système. Ce dernier réservoir supporte un poids de 66 quintaux de rails et la soufflerie fonctionne à l'aide d'un électro-moteur de la force de trois chevaux.

Comme on tenait à conserver le mécanisme de l'ancien orgue qui était en bon état, on a dû avoir recours à différents systèmes pour relier entre elles les trois orgues qui, maintenant, ne forment plus pour ainsi dire qu'un seul instrument. Vu l'éloignement de ces différentes orgues et la soufflerie, il n'a pas fallu moins de 17 kilomètres de fils de laiton, de tubes pneumatiques, etc. Commencés en septembre 1896, les travaux, partagés entre M. Weigle de Stuttgart pour les nouveaux jeux à haute pression, et le R^e abbé Columban pour l'établissement d'une console à claviers reliant les trois orgues au moyen de l'électricité, ont duré jusqu'au 24 novembre 1897. Ce jour-là, a eu lieu l'inauguration solennelle des orgues. MM. Stehle, organiste de la cathédrale de St-Gall, Breitenbach

cierges à l'autel de la Vierge... Mais sa plus grande consolation, c'est qu'elle les avait confiés l'un à l'autre, qu'ils veillerent l'un sur l'autre ; et elle le leur rappelait dans toutes ses lettres.

Et c'est ce qui torturait aujourd'hui le cœur de Césaire, tandis qu'il contemplait la place vide de son ami. Que répondrait-il, quand Marceline, de sa douce voix, demanderait :

— Césaire... Césaire... Qué que t'as fait de mon pauvre Firmin ?

En ce moment, une grosse voix retentit :

— Cavalier Parisot, le capitaine instructeur vous demande.

— Hein !... Moi...

— Oui... Allons !... Et plus vite que cela !

Et le marchi, qui lui apportait cet ordre, le secoua. Césaire se leva et partit en titubant. Ils suivirent deux ou trois couloirs, interminables d'habitude, trop courts aujourd'hui ; et ils arrivèrent devant une porte derrière laquelle grondait la voix terrible du capitaine Chenu.

— Oui, messieurs, oui ! c'en est assez, de ces rixes survenues la plupart du temps entre camarades ! C'en est assez... Et je vous dis qu'il faut un exemple, messieurs ! Tant pis pour celui sur qui ça tombera !... Un exemple terrible ! Le conseil de guerre...

(La suite prochainement.)

de Lucerne, et le R. P. Ambroise, d'Engelberg, ont fait entendre à l'auditoire qui remplissait la vaste église, un grand nombre de morceaux des grands maîtres. On ne savait ce qu'il fallait admirer le plus : ou de la douceur des gambes, des flûtes, de l'éoline ou de la force et de la suavité des nouveaux jeux appelés *stentorphon tuba*, etc. Bref, l'orgue actuel de l'église d'Einsiedeln avec ses 50 jeux ordinaires et ses 13 dits à haute pression, renferme tous les perfectionnements de la facture moderne ; il peut rivaliser avec n'importe quel orgue non seulement de Suisse, mais du monde entier et contribuera à la renommée de ce pèlerinage si aimé des catholiques de toute l'Europe centrale.

J. GURTNER.

Causerie agricole et domestique

Comment on peut rendre les logements salubres. — Bouillon pour malades. — Le sel aux porcs. — Avis utile.

C'est surtout en hiver que quelques règles d'hygiène sont nécessaires, et surtout aussi par ces temps doux, où l'on se découvre, où l'on ne prend plus les précautions voulues. Aussi les maladies sont-elles, à l'ordre du jour, chez nous.

Commengons par l'Aération. L'air d'un logement doit être renouvelé tous les jours le matin, les lits étant ouverts ; ce n'est pas seulement par l'ouverture des portes et des fenêtres que l'on peut opérer le renouvellement de l'air d'un logement, les cheminées y contribuent efficacement aussi ; les cheminées sont même indispensables dans les maisons simples en profondeur et qui n'ont qu'un seul côté : les chambres où l'on couche devraient toutes en être pourvues ; on ne saurait donc trop proscrire la mauvaise habitude de boucher les cheminées, sous prétexte de conserver plus de chaleur dans les chambres.

Le nombre des lits doit être, autant que possible, proportionné à l'espace du local : de façon que, dans chaque chambre, il y ait au moins 14 mètres cubes d'air par individu, indépendamment de la ventilation.

Mode de chauffage. — Les combustibles destinés au chauffage et à la cuisson des aliments ne doivent être brûlés que dans des cheminées, poèles et fournaux qui ont une communication directe avec l'air extérieur, même lorsque le combustible ne donne pas de fumée. Le coke, la braise et les diverses sortes de charbon, qui se trouvent dans ce dernier cas, sont considérés, à tort par beaucoup de personnes, comme pouvant être impunément brûlés à découvert, dans une chambre habitée. C'est là un des préjugés les plus fâcheux ; il donne lieu tous les jours aux accidents les plus graves, quelquefois même il devient cause de mort.

Aussi doit-on proscrire l'usage des *braseros*, des poèles et des calorifères portatifs en tout genre, qui n'ont pas de tuyaux d'échappement au dehors. Les gaz, qui sont produits pendant la combustion de ces moyens de chauffage, se répandant dans l'appartement sont beaucoup plus nuisibles que la fumée de bois.

Je viens de parler des maladies et des malades. Dans la période de convalescence de l'influenza qui tourmente en ce moment tant de monde, on conseille de prendre des aliments très fortifiants. Aussi allons-nous dire comment il convient de préparer un excellent bouillon.

On prend 750 grammes de boeuf frais et maigre et, après l'avoir finement haché, on le met sur le feu avec 750 gr. d'eau froide, du sel, et quelques légumes coupés en tranches fines. Dès que le liquide arrive à l'ébullition, on le maintient sur feu doux pour qu'il cuise de 30-

à 40 minutes. On passe ce bouillon à la serviette.

Il est très fortifiant pour les malades, les convalescents, puis le grand avantage est de pouvoir faire ce bouillon chaque jour ; il est vite préparé et sa saveur ne laisse rien à désirer, seulement la viande épuisée n'est plus mangeable.

Le médecin prescrit-il, au contraire, un bouillon très léger, par exemple pour enfants malades ? Voici la recette indiquée ; l'enfant peut le prendre même lorsqu'il ne supporte pas le lait.

Pour préparer ce bouillon, prenez la moitié d'un poulet, retirez-en la peau et la graisse ; pillez la chair et les os dans un mortier ; mettez-les dans une casserole sur le feu avec 1 1/2 litre d'eau en remuant le tout. Versez de l'eau bouillante sur une petite poignée d'amandes douces et, après les avoir mondées, ajoutez-les au bouillon avec un poireau et 1/2 tasse en morceaux, quelques tranches de carottes et un peu de sel. Ajoutez soin de blanchir poireau et carottes à l'eau bouillante avant de les mettre dans le bouillon. Tournez le bouillon sur le feu jusqu'à l'ébullition. Laissez cuire doucement de 30 à 40 minutes. Lavez à l'eau chaude une serviette, rincez-la à l'eau fraîche, passez le bouillon à la serviette ou au tamis de soie.

Pendant la saison chaude, les bouillons s'agissent facilement ; pour les conserver on doit avoir soin de les faire cuire chaque jour, même soir et matin quand le temps est à l'orage ; on ajoute chaque fois un peu d'eau. On vide le liquide dans un vase en terre que l'on couvre une fois refroidi et qu'on conserve à la cave dans un endroit sec et frais.

* * *

Les porcs semblent avoir moins de goût pour le sel que les autres animaux, cependant ils l'aiment assez et il est en tout cas à propos d'en tenir à leur disposition. Si on leur donne des aliments cuits, ceux-ci seront meilleurs et plus digestifs, si on y ajoute une certaine dose de sel. La proportion est à peu près la même que pour nos mets. En donnant régulièrement du sel aux porcs avec un peu de soufre et un peu de charbon de bois une fois par semaine, on les maintiendra en appétit, on leur procurera de bonnes digestions. Ce qui contribuera aussi à les maintenir en santé et favorisera la digestion, c'est l'absorption d'un peu de chaux sous forme d'un peu de poudre d'os ou de phosphate de chaux préparé *ad hoc*, ainsi que de petites doses de magnésie. Souvent les dérangements d'estomac ont pour cause des repas trop copieux. Si les animaux peuvent avoir à leur disposition du sel ou l'une ou l'autre des substances que nous venons d'iniquer, l'équilibre se rétablira facilement. En été les porcs se soignent eux-mêmes en mangeant différentes sortes d'herbes et évitent ainsi les troubles digestifs. Ils absorbent aussi de la terre, du bois pourri, des morceaux de charbon. Toutes ces matières contribuent à rétablir l'équilibre dans les fonctions digestives.

* * *

Mastic pour coller des rayons à froid. — Une petite recette se rapportant à l'apiculture, fera suite naturelle aux intéressants et si instructifs articles que M. le curé de Courtemanche a bien voulu écrire pour les lecteurs du *Pays du dimanche* :

Pour composer ce mastic, on prend deux litres d'eau, 1/2 kilog. de poix de cordonnier 1/4 de kilog. de cire pure, et on fait cuire le tout ensemble, puis on verse dans un vase contenant quatre litres d'eau froide ; on y pétrit bien le mélange et on en exprime l'eau avec soin en le sortant. Cela fait, on ajoute deux cuillerées à bouche de saindoux et, après l'avoir pétri avec le reste, le mastic est prêt à servir. Pour cela on en étend une certaine quantité sur un cadre, on y presse doucement le rayon

et on peut aussitôt remettre celui-ci à sa place, sans crainte de le voir tomber, quel que soit le nombre d'abeilles qui vienne s'y fixer.

Cette composition répond à toutes les exigences, elle est simple, économique ; son effet est instantané et on peut la préparer soi-même à peu de frais. C'est un véritable plaisir de s'en servir pour coller des rayons ; elle se conserve pendant un an et n'est pas nuisible aux abeilles.

RIMES GAIES

DERNIER MOT

L'Influenza vraiment a frappé votre muse,
O Jura : chacun sent que son pouls bat trop fort.
N'allez pas croire au moins que sa douleur n'amuse !
J'en ai pitié, car elle a fait : i grand effort
Pour inspirer des vers de si riche facture !
Mais vous lui faites mal, en lui serrant le cou :
Les sons, dans son gosier que votre main pressure,
Sont étranglés, je crois, un peu... n'ême beaucoup !...
Ne la caressez plus si lo temps, la pauvrette,
Car vous êtes trop lourd pour vous essoir dessus,
Et je crois qu'elle garde à la crête, à la tête,
De gros bleus témoignant des horreurs reçus.
Vous lire, c'est assez, c'est trop qu'on vous invite.
Vous avez des clients, non pas des envieux ;
Sans crainte, gros Jura, faites-vous donc ermite,
Le diable fait ainsi, sitôt qu'il devient vieux.
Vous dites que, chez nous, le prêtre on bafoue,
Qu'on est religieux rien que par intérêt.
Nous luttons, cependant, quand vous faites la rose
Devant Berne exilant l'Eglise qui pleurait.
Il vous est importun qu'on rappelle, sans doute,
Les hontes et les dous amers de ces temps-là,
Car votre Muse, alors, s'écartait de la route
Où Jésus portait seul son fardeau, pas à pas,
Où ses enfants traqués partaient pour la frontière...
Comme une grande Dame, elle ne sortait pas,
Pour ne pas se rentrer aux ronces, à la pierre.
Notre Muse, elle au moins, se terrait près de nous,
Au milieu du danger, dans les con bats. Pour elle
Nous avons tous souffert, ou i, tous — excepté vous !
Vous deviez bien savoir comment elle s'appelle :
Sœur de notre Jura, c'est l'Ange de la Foi.
Vous dites que l'envie en nos articles perçoit
Non, ne changeons pas de Muse, croyez-moi,
Car la vôtre, ô Jura, c'est celle du Commerce.

IGNOTUS.

LETTRE PATOISE

In Capucin que dit « Aiyé (oui) ai peu quelque chose aipré.

Po les dgens que n'aint pe raicordai el droit ne lai Théologie, el moyou moyon de se tire d'affaire d'avo des ran qvalles, c'de répondre : *aiye*. I vos veu raicontai in fait qu'à airivai, ai y é enne diejaine d'annais : çà in bon véye que me l'é ciauciat dains l'araille. I vos ai chure qu'i dis lai voiretaï, porceque c'a dinche, et qu'i ne vorope dépensie de l'encore, di papie, emme pieume po dire des mentes. Ai yi avait donc in frère capucin que sauvait bin thieugennai, crai bin in po meu que des thieugenires de cabarets, mais c'a qu'ai pregnai de lai poine. C'était in poére afaint dains le monde — dains c'sens qu'ai n'était-pe rétche, mais el avait di goût po eul traivaye, ce n'était pe in poirajou, ni in boiyou, el avait lai bouenne intention de bin faire, ai peu c'a qu'ai praiyait tot les djos. Ai sauvait bin son catéhyisse, ses yesons, ai servait lai masse à Msieu el thuirie, el allait sonnai à cieuthie po les offices, enfin eul régent ai peu eul thuirie étingt bin contents de lu. — Bon, me dit c'ti véye, voili que nos peurjans in bon tieugenie, an dirait que les capucins tchaingant comme les servantes.

— Ma foi, qui yi dié, an yi fai voi di pays com me es âtres. Mitenain dépadjie vos de me rai contai eu t'histoire.

— Ai bin, lai voici, djuenne hanne : eul tieugenie é pri eul train dains in compartiment de trogiemes. Ses supérieurs yi avint dit de ne peu trop s'etchadai, se tote fois ai y avait des méchâins garnements qu'œuvrunt lai gouerdje po aittaqui les prêtes, les covents, lai religigion. Ai s'en vait en tchmin de fey, tot content de se trovai dain enne tchaimbre bin tchade, c'était en heuvey, mais el avait payu de rencontrai des paintalons colants, porce que, diait-té colli ne vâ pe tchie. Etais-ce eul diaile o bin enne djeatache que veni dérandjie son voyadje ? I n'en sai ran, mais dous longs garnements, maigres, biaives, des euyes enfoncées djanque derrie lai tête, ressambians an des poitrinaires di trojieme degré, aintrant dans l'même compartiment qu'eul capucin. I vos aichurais qu'ai faisait des gros l'eyues. In moment aiprés, voiedes fannes, des baichattes, totes pu belles les ennes que les âtres, que venian aiche bin pare piaice dain l'wagon. C'était des bonjours, des salutations, des souhaits, des informations chu lai saintai, chu lai famille, chu l'hanne, chu les tchvâ, chu les bues, chu l'le temps ; totes souertes de nouvelles interressantes. Eul capucin se serait aincò trovai en bouenne compagnie, sains les dous ranqu'veye d'avo lous paintalons colants. Ai voyait bin que ces dous n'avin pe de religigion, qu'ai l'aimé meus les fannes qu'eul tchaplât. Po comby de malheur, à ce qu'ai ne veniant pe aincò s'ainstai djeute cote le capucin ! ai peu qu'ai tenant lai conversation qu'i vo veu raiconta ? Les dous : « bondjo poirajou d'capucin ! L'âtre : *aiye*. Les dous : t'é gros grais, an voit bin qu'eul travaiye ne te fait pe bin m'a » L'âtre : *aiye*. Les dous : « c'a soli, te vais suçai les poeres diailes de paysains ? » L'âtre : *aiye*. Les dous : « Ai peu nos, que travaiyan comme des galériens, ai nos fa djeunai por toi ? » L'âtre : *aiye*. Les dous : « Nos velans nos débairraissie de cte verm'ne de fainéants, de papistes, de cléricals. » L'âtre : *aiye*. Les dous : « Poquoi à ce te nos répond aidé *aiye*, te n'épe ton echprit ? » L'âtre : *aiye*. Les dous : « Ma foi, ai n'y é ran ai faire d'avo eu c'timbécile ? » L'âtre : *aiye*. Les dous : « Comment l'appueles-te ? » L'âtre : *aiye*, Les dous : « Finalement, à ce te nos prend po des fôs ? » L'âtre : *aiye*. — Bravo, criant les bouennes fannes que sont dains l'wagon, c'a bin réponju. Mais eul frère, qu'étais in solide gaillard, qu'avait de lai poigne, se moquait bin des félicitations de ces braives djans ; ai musait que ce n'était pe prou. « Mitenain, dit-an en ces dous freluquets, c'a mon to, voici longtemps qu'i ai patience d'avo vos, y vos veu faire pessai in âtre c'd'heure. Vos, baichattes, euvri-moi euge te pouerte di wagon. — Bin v'lantiers, mon révérend frère. » Voili eul tieugenie, que t'empoigne ces dous vâran pa les thiulattes, et te les envoie pormenai dains lai noi, to pré d'enne bouterne de lai route. Ai n'eut que djeute eul temps de yi dire : « Coli vos aipoirai de raiquancie enne âtre fois ! » Dâ don, an ne les on pu djemais revus. Taint meu.

In Vadais.

Avis industriels et commerciaux

Papier-monnaie russe. — Ce papier (billets de crédit), dont l'importation en Russie était prohibée sous forme de lettres ordinaires et recommandées, et qui, expédié comme lettre avec valeur déclarée ou sous une autre forme, était soumis aux droits de douane, n'est plus assimilé aux objets passibles de ces droits. En conséquence, les billets de banque russes peuvent dès maintenant être introduits en Russie, en franchise de droits de douane et librement, sous forme