Zeitschrift: Le pays du dimanche

Herausgeber: Le pays du dimanche

Band: 1 (1898)

Heft: 10

Artikel: Rimes gaies : dernier mot

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-247868

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: 10.12.2025

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

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; pilez la chair et les os dans un mortier; mettez-les dans une casserole sur le feu avec 4 ½ 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 et jé en morceaux, quelques tranches de carottes et un peu de sel. Ayez 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 fraiche, passez le bouillon à la serviette ou au tamis de soie.

Pendant la saison chaude, les bouillons s'aigrissent 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 semblentavoir 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 torme d'un peu de poudre d'os ou de phosphate de chaux préparé ad hoc, ainsi que de petites doses de magnésie. Souvent les dérangemements 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'in iquer, 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 pétite recette se rapportant à l'apiculture, fera suite naturelle aux intéressants et si instructifs articles que M. le curé de Courtemaiche 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 cordomier 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 prèt 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 fraprévotre muse, O Jura: chacun sent que son pouls bat trep fort. N'allez pas croire au moins que sa douleur ni'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, dens son gosier que votre main pressure, Sont étranglés, je crois, un peu... nême beaucoup !... Ne la caressez plus si loi gtemps, la pauvrette, Car vous êtes trep louid pour vous asseoir dessus. Et je crois qu'elle garde à la croure, à la tête, De gros bleus témoignant des horiens reçus. Veus lire, c'est assez. C'est trep qu'on veus imite. 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 piêtre on le bafoue, Qu'on est religiet x rien que par intérêt Nous luttions, cependant, quand vous faisiez la roue Devant Berne exilant l'Eglise qui pleurait. Il vous est importun qu'on rappelle, sans doute, Les hontes et les deuils 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 neurtrir aux ronces, à la pierre. Notre Muse, elle au moins, se tenait près de nous, Au milieu du darger, dans les con bats. Pour elle Nous avons tous soi ffert, oi i, tous - excepté vous ! Yous devez bien savoir comment elle s'appelle : Sœur de notre Jura, c'est l'Arge de la Foi. Vous dites que l'envie en nos articles perce ? Non, ne changeons pas de Muse, croyez-moi, Car la vôtre, ô Jura, c'est celle du Commerce.

IGNOTUS.

LETTRE PATOISE

In Capuçin que dit « Aiye (oui) ai peu queque tchose aipre.

Po les dgens que n'aint pe raicordai el droit ne lai Théologie, el moyou moyin de se tirie d'affaire d'aivô des ran quailles, çà de répondre : aye. I vos veu raicontai in fait qu'à airivai, ai v é enne diejaine d'annais : çà in bon véye que me l'é ciauciait dains l'araille. I vos ai chure qu'i dis lai voiretai, porceque c'à dinche, et qu'i ne vorope dépensie de l'encre, di papie, enne pieume po dire des mentes. Ai yi aivait donc in frère capucin que saivait bin thieugenai, crai bin in po meu que des thieugenires de cabairets, mais c'à qu'ai pregniai de lai poine. C'était in poére afaint dains le monde dains c'sens qu'ai n'était-pe rétche, mais el aivait di goût po eul traivaye, ce n'étaît pe in poirajou, ni in boiyou, el aivait lai bouenne intention-de bin faire, ai peu c'à qu'ai praiyait tot les djos. Ai saivait bin son catéthyisse, ses yesons, ai servait lai masse à Msieu el thiurie, el allait sonnai à cieutchie po les offices, enfin eul régent ai peu eul thiurie étint bin contents de lu. - Bon, me dit c'ti véve, voili que nos peurjans in bon tieugenie, an dirait que les capucins tchaingeant comme les servantes.

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

— Ai bin, lai voici, djuenne hannne : eul tieugenie é pri eul train dains in compartiment de trogiemes. Ses supérieurs yi aivint dit de ne peu trop s'etchadai, se tote fois ai y aivait des métchains garnements qu'œuvrint lai gouerdje po aittaquai les prétes, les covents, lai relidgion, Ai s'en vait en tchmin de fey, tot content de se trovai dain enne tchaimbre bin tchade, c'était en heuvey, mais el aivait paiyu de rencontrai des paintalons colants, porce que, diait-té coli ne và pe tchie. Etait-ce eul diaile o bin enne djenatche que venié dérandjie son voyaidje? I n'en sai ran, mais dous longs garnements, maigres, biaives, des euyes enfoncies djainque derrie lai téte, ressambiains an des poitrinaires di trojieme degré, aintrant dains l'même compartiment qu'eul capucin. I vos aichurais qu'ai faisait des gros l'euyes. In moment aiprés, voiei des fannes, des baichattes, totes pu belles les ennes que les atres, que veniant aiche bin pare piaice dain l'vagon. C'était des bonjours, des salutations, des souhaits, des informations chu lai saintai, chu lai famille, chu l'hanne, chu lestchvà, chu les bues, chu l'le temps; totes souertes de novelles Interressantes. Eul capucin se serait ainco trovai en bouenne compaignie, sains les dous ranqu'vèye d'aivô loues paintalons colants. Ai voyait bin que ces dous n'aivin pe de relidgion, qu'ai l'aimint meu les fannes qu'eul tchaiplat. Po combye de malheur, à ce qu'ai ne veniant pe ainco s'aisstai djeute cote el capucin! ai peu qu'ai teniant lai conversation qu'i vo veu raicontai? 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 ma » L'atre : 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 fà djuenai por toi? » L'atre : aiye. Les dous « Nos velans nos débairraissie de cte verm ne de fainéants, de papistes, de cléricaux. » L'âtre : aiye. Les dous : « Poquoi à ce te nos répond aidé aiye, te n'é pe ton echprit ? » L'âtre : aiye. Les dous : « Ma foi, ai n'y é ran ai faire daivo eu c'timbécile ? » L'âtre : aiye. Les dous : Comment t'aippeules-te? » L'âtre : aiye, Les dous : « Finalement, à ce te nos prend po des fòs? » L'âtre : aiye. - Bravo, criant les bouennes fannes que sont dains l'vagon, ç'a bin réponju. Mais eul frére, qu'était in solide gaillard, qu'aivait de lai poigne, se moquait bin des félicitations de ces braives djans ; ai musait que ce n'était pe prou. « Mitenain, dit-é an ces dous freluquets, ç'a mon to, voici longtemps qu'i ai patience d'aivò vos, y vos veu faire péssai in âtre cà d'houre. Vos, baichattes, euvri-moi euce te pouerte di vagon. — Bin vlantiers, mon révérend frére. » Voili eul thieugenie, que t'empoigne ces dous varan pai les thiulattes, et te les envoye pormenai dains lai noi, to pré d'enne bouerne de lai route. Ai n'eut que djeute eul temps de yi dire : « Coli vos aipoirai de raiqmancie enne âtre fois! » Dâ don, an ne les on pu djemais revus. Taint meu.

Avis industriels et commerciaux

In Vadais.

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 mainenant être introduits en Russie, en franchise de droits de douane et librement, sous forme