

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

Artikel: Lettre du patoise : In Capucin que dit "aiye (oui) ai peu quéque tchose aiprè"
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-247869>

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: 23.02.2026

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 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 coupé 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 fraîche, passez le bouillon à la serviette ou au tamis de soie.

Pendant la saison chaude, les bouillons s'agrippent 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'indiquer, 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 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 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 viennent 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 ça doulore n'amuse !
J'en ai pitié, car elle a fait si 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 presse,
Sont étranglés, je crois, un peu... n'ême beaucoup !...
Ne la caressez plus si loi gromps, la pauvrete,
Car vous êtes trop lourd pour vous asseoir dessus,
Et je crois qu'elle garde à la croupe, à la tête,
De gros bleus témoignant des horions reçus.
Vous lire, c'est assez, c'est trop qu'on vous 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 qu'a, chez nous, le prêtre on le bafoue,
Qu'on est religie x rien que par intérêt
Nous luttons, cependant, quand vous faisiez la route
Devant Berne exilant l'Eglise qui pleurait.
Il vous est importun qu'on rappelle, sans doute,
Les hontes et les dails amers de ces temps-là,
Car votre Muse, alors, s'écarterait de la route
Où Jésus portait seul son faideau pas à pas,
Où ses enfants traqués partaient pour la frontière...
Comme une grande Dame, elle ne s'écarterait pas,
Pour ne pas se n'entir aux ronces, à la pierre.
Notre Muse, elle au moins, se tenait près de nous,
Au milieu du darger, dans les combats. Pour elle
Nous avons tous souffert, ou i, tous — excepté vous !
Vous 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 Con merce.

IGNOTUS.

LETTRE PATOISE

*In Capucin que dit « Aïye (oui) ai peu
quelque chose aïpre. »*

Po les dgens que n'aint pe raicordai el droit
ne lai Théologie, el moyou moyin de se trier
d'affaire d'aïvô des ran quailles, ça de répondre :
aïye. I vos veu raicontai in fait qu'a airivai,
ai y é enne diejaine d'annais : ça in bon vèye
que me l'é ciauciat dains l'araille. I vos ai
churé qu'i dis lai voiretai, porceque c'a dinche,
et qu'i ne vorope dépensie de l'encre, di papie,
enne pieume po dire des mentes. Ai yi avait
donc in frère capucin que saivait bin thieuge-
nai, crai bin in po meu que des thieugenires
de cabairets, mais c'a qu'ai pregnai de lai
poine. C'était in poère aïant dains le monde
— dains c'sens qu'ai n'était-pe rêche, 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 saivait bin son catéthysse, ses
yesons, ai servait lai masse à Msiu el thiurie,
el allait sonnai à cieutchie po les offices, enfin
eul régent ai peu el thiurie éntin bin contents
de lu. — Bon, me dit c'ti vèye, voili que nos
peurjans in bon tieugenie, an dirait que les ca-
pucins tchaingeant 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 aivint dit de ne
peu trop s'etchadai, se tote fois ai y avait des
méchains garnements qu'œuvrint lai gouerdje
po aittaqui les prétes, les covents, lai relidgion.
Ai s'en vait en tchmin de fey, tot content de se
trouvai dain enne tchambre bin tchade, c'était en
heuvey, mais el avait payu de rencontri des
paintalons colants, porce que, diat-té çoli ne
vâ pe tchie. Etait-ce eul diale o bin enne dje-
natche que venié dérandjie son voyaidje ? I
n'en sai ran, mais dous longs garnements,
maigres, biaives, des euyes enfoncies d'jaingue
derrie lai tête, ressemblians an des poitrinaires
di trojieme degré, aintrant dains l'même com-
partiment qu'eul capucin. I vos aichurais qu'ai
faisait des gros l'euyes. In moment aïprés, voici
des fannes, des baichattes, totes pu belles les
ennes que les âtres, que veniant aïche 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 les
tchvâ, chu les bues, chu l'e temps; totes
souertes de novelles Interressantes. Eul capu-
cin se serait aïco trovai en bouenne compai-
gnie, sains les dous ranqu'vèye d'aïvô lous
paintalons colants. Ai voyait bin que ces dous
n'avin pe de relidgion, qu'ai l'aimint me les
fannes qu'eul tchaïplat. Po combye de malheur,
à ce qu'ai ne veniant pe aïco s'aïstai djeute
cote el capucin ! ai peu qu'ai tenant lai conver-
sation qu'i vo veu raicontai ? Les dous : « bondjo
poirajou d'capucin ! L'âtre : *aïye*. Les dous :
l'é gros grais, an voit bin qu'eul travaïye ne te
fait pe bin mâ ? L'âtre : *aïye*. Les dous : « c'a
soli, te vais suçai les poeres diaïles de paysains ? »
L'âtre : *aïye*. Les dous : « Ai peu nos, que
travaïyan comme des galériens, ai nos fa djeu-
nai por toi ? » L'âtre : *aïye*. Les dous : « Nos
velans nos débairraissie de cte vermine de fai-
néants, de papistes, de cléricaux. » L'âtre :
aïye. Les dous : « Poquoi à ce te nos répond
aidé aïye, te n'é pe ton echprit ? » L'âtre : *aïye*.
Les dous : « Ma foi, ai n'y é ran ai faire daïvô
eu c'timbécile ? » L'âtre : *aïye*. Les dous :
« Comment t'aïppeules-te ? » L'âtre : *aïye*,
Les dous : « Finalement, à ce te nos prend po
des fôs ? » L'âtre : *aïye*. — Bravo, criant les
bouennes fannes que sont dains l'vagon, c'a bin
réponju. Mais eul frère, qu'était in solide gail-
lard, qu'avait 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, c'a mon to, voici longtemps
qu'i ai patience d'aïvô vos, y vos veu faire péssai
in âtre c'a d'houre. Vos, baichattes, euvri-moi
euçe te pouerte di vagon. — Bin vlantiers, mon
révérend frère. » Voili eul thieugenie, que t'em-
poigne ces dous vâranpai les thialattes, 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 : « Çoli vos aïpoirai de raiq-
mancie enne âtre fois ! » Dâ don, an ne les on
pu djemais revus. Taint meu.

In Vadaïs.

Avis industriels et commerciaux

Papier-monnaie russe. — Ce papier (billets de
crédit), dont l'importation en Russie était prohi-
bée sous forme de lettres ordinaires et recom-
mandées, et qui, expédié comme lettre avec va-
leur déclarée ou sous une autre forme, était sou-
mis aux droits de douane, n'est plus assimilé aux
objets passibles de ces droits. En conséquence,
les billets de banque russes peuvent dès main-
tenant être introduits en Russie, en franchise
de droits de douane et librement, sous forme