

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 4 (1901)
Heft: 179

Artikel: Poignée de recettes
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-285414>

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: 16.01.2026

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

L'enfant souleva son béret et s'éloigna en sifflant.

Le chasseur, pour se délasser, s'assit sur le talus qui dominait l'accotement et alluma une cigarette. Son fusil couché sur le gazon, son large chapeau de paille souple jeté en arrière, les jambes allongées, fatigué par une marche de quatre ou cinq heures et par la chaleur qui montait de plus en plus, il éprouvait une telle sensation de bien-être que, pendant un bon moment, il songea même à s'endormir là, au contact de l'herbe fraîche.

Il était sur le point de reprendre sa marche lorsqu'il se souvint qu'il avait promis à son compagnon de chasse, dont il avait perdu de vue la silhouette, de l'attendre près d'un grand ormeau, qu'ils avaient l'un et l'autre choisi comme point de repère et qu'on distinguait de très loin dans la plaine.

Justement l'ormeau était à cent mètres à peine de l'endroit où le chasseur avait fait halte et d'où celui-ci scruta aussitôt l'horizon, en murmurant :

« Rien... je ne vois rien... J'ai beau regarder... Il ne vient pas ce grand lambin de Frédéric. »

Impatiente, il tira sa montre :

« Dix heures et demie, dit-il. Le retard est sensible. Le rendez-vous était pour dix heures précises. Il n'en fait jamais d'autre ce garnement-là. Pour peu qu'il s'amuse encore, selon son habitude, à poursuivre inutilement deux ou trois vols de canepetières, nous ne regagnerons pas la Valluse avant midi. »

Midi sonnait au clocher de la Valluse, dont on apercevait le blanc pinacle se détachant gaîment sur le ciel, lorsque celui qui avait été appelé « ce grand lambin de Frédéric » apparut enfin.

Marchant à larges enjambées, suant, essoufflé, couvert de poussière, la carrossière bourrée de plumes et de poil, son arme en bandoulière, il était encore à une portée de fusil de son compagnon que déjà il s'expliquait, d'une voix sonore et chantante de méridional, avec force gestes à l'appui, sans que cependant ses paroles parvinssent jusqu'à celui auquel elles s'adressaient et qui percevait seulement un bruit rythmé des plus confus.

« Mon pauvre ami, mon pauvre Benjamin ! s'exclama-t-il quand il se fut suffisamment rapproché. Je mériterais d'être mis au pain sec, n'est-ce pas ? comme au temps où nous allions en classe chez le père Antonin. Oh ! mon pauvre ami, mon pauvre Benjamin !... Tu te souviens du père Antonin ? Nous l'appelions toujours notre grand oncle. »

— Je me souviens que tu devais me rejoindre à dix heures, près de cet ormeau, répondit l'interpellé sur un ton bourru.

— Tu m'en veux sérieusement, Benjamin ? Sois moins cassant, je t'en prie.

— Tu es ridicule, Frédéric, tout simplement. On nous attend avec impatience à la Valluse, tu ne l'ignores pas. Midi vient de sonner. Nous devions être de retour à onze heures. Et nous avons cinq kilomètres à faire.

— Mon cher Benjamin, ne te fâche plus. Sois indulgent. J'ai dans ma gibecière toutes les excuses. Regarde donc ! regarde Benjamin ! Perdreux, lièvre, canepetières, cailles, râles et faisans. Hein ? m'en veux-tu encore maintenant ? Je t'ai désarmé, je le vois. »

Devant toutes ces victimes hérissant victorieusement les mailles du carnier de son compagnon, Benjamin qui, lui, depuis le lever du soleil, n'avait pas même abattu

une alouette, était obligé de se radoucir malgré lui. Et, tandis que dans son regard se lisait une sorte de réelle admiration :

« Vraiment, Frédéric, c'est toi qui as tué tout ce gibier ? se décida-t-il à prononcer.

— Si c'est moi ? Parbleu ! je le crois bien.

— A quelle école es-tu donc allé depuis l'année dernière.

— Pas à celle du père Antonin, à coup sûr. Tu ne peux à présent douter de mes exploits, j'imagine. Voici le résultat. Il est là, visible, palpable, indéniable. Si j'avais été bredouille, j'aurais compris ta mauvaise humeur. Mais, que diable ! je ne le suis point, tant s'en faut ! »

Et, satisfait, replaçant son carnier en équilibre sur son dos, il hasarda :

« Crois-tu, Benjamin, qu'il soit absolument nécessaire de retourner à la Valluse ? »

— Nous l'avions promis. Et c'est même toi qui criais le plus fort qu'on pouvait préparer le déjeuner pour onze heures.

— Peut-être.

— Peut-être empêche de mentir.

— J'ai dit que nous serions rentrés à onze heures, je n'en disconviens pas, mon cher Benjamin. Et bien ! j'ai eu tort, voilà tout.

— Ces coquins de méridionaux finissent toujours par faire trouver leur compte bon.

— Méridional ou non, aucun de nous n'est infatigable, mon ami. En chasse, il faut constamment envisager l'imprévu. Pour moi, il est certain qu'en ce moment on ne nous attend plus à la Valluse. On suppose que nous sommes en train de boire le café et de fumer une pipe dans quelque auberge. Et tu me croiras si tu veux, mais rien qu'en parlant de café et de tabac, je sens réellement s'élargir la cornemuse par trop vide de mon estomac. »

Benjamin ne put s'empêcher de rire.

« Où prétends-tu que nous allions ? interrogea-t-il.

— Nous ne sommes point ici dans le Sahara, je suppose. Il ne manque pas de fermes hospitalières aux environs. En voilà une derrière nous.

— C'est l'Enfer.

— Ouf !... En voici une autre en face de nous. Elle est sans doute mieux baptisée.

— C'est le Paradis.

— Le Paradis ! J'y cours Benjamin. Suis-moi, ou je vais défaillir, tonnerre de sort ! »

Et Frédéric saisissant son ami par le bras, tous deux ils se dirigèrent rapidement vers cette dernière ferme.

Commander une omelette au lard d'une douzaine d'œufs, faire apporter plusieurs bouteilles de vin gris, pendant qu'il se débarrassait de son attirail de chasse, puis se mettre à table et, pour tromper l'attente, avaler quelques rondelles de saucisson, ce fut pour Frédéric la chose la plus simple du monde.

« Vous avez d'excellent pain bis, Madame la fermière, disait-il, heureux de sentir ses joues se gonfler et « la cornemuse de son estomac » devenir moins large.

Tout à coup, jetant un regard au-dessus de son assiette, il s'aperçut que Benjamin ne l'avait pas encore imité.

« Mais qu'attends-tu donc, mon pauvre Benjamin ! Je te croyais assis en face de moi. Goûte-moi ce pain bis et ce saucisson.

— Oui, oui, je vais m'asseoir. Sois sans crainte. Tu n'as pas l'intention de faire disparaître dans ton gosier cette miche énorme

me et de ne me laisser que la ficelle de cet interminable saucisson.

— Ma foi, je n'en sais trop rien. Et, pour être sûr de ne pas me tromper, je ne prendrais aucun engagement à cet égard... Que cherches-tu donc des yeux à travers les vitres ?

— Je cherche mon petit berger... Il te faudrait une explication... Tu ne peux comprendre...

La fermière déposa sur la table, dans un vaste plat de porcelaine blanche, une omelette odorante et dorée, dont la vapeur faisait s'élargir d'aise les narines de Frédéric qui répétait :

« Mais qu'attends-tu donc, mon pauvre Benjamin ? »

— Calme-toi, Frédéric, calme-toi. Je suis ton exemple.

— Là-bas, sous le grand ormeau, où je ne t'avais point rejoint à l'heure dite, je pensais que tu étais affamé, tellement tu me malménais. Et maintenant tu t'acharnes à découvrir, je ne sais où, je ne sais quel petit berger. Déjeune, tonnerre de sort ! Tu le chercheras plus tard ton petit berger. »

(A suivre.)

Poignée de recettes

Destruction des chenilles. — I. Pour préserver vos arbres des incursions de ces insectes immondes, enveloppez le pied — l'espace de deux ou trois pouces, tout autour — de coton non filé. La chenille qui a atteint le coton ne peut plus s'en dépêtrer. — Pour les éloigner des choux et autres plantes potagères dont elles sont friandes, tenez du chauvre autour du carré. Cette dégoûtante vermine n'approchera pas de vos brassicées.

II. Un nuage de pétrole, d'une excessive ténuité, est projeté directement par le bec qui surmonte le pulvérisateur, sur les agglomérations de chenilles et sur les nids où elles se rassemblent, et à l'instant elles sont frappées de mort en s'appliquant, sans tomber à terre, sur le support même, nids, feuilles ou branches, où elles étaient réunies. A peine un léger brouillard les a-t-il enveloppées, qu'après un court moment de torsion sur elles-mêmes, elles restent tout à coup immobiles pour ne plus donner signe de vie ; elles se fixent et séchent sur le point où elles sont frappées de mort.

Destruction des chenilles du chou. — D'après une expérience faite récemment par les frères Poermel, cultivateurs d'une habileté éprouvée, le genêt a la propriété de faire périr les chenilles du chou.

Il en résulte que, pour préserver les choux de ce déplorable parasite, il suffit de placer des branches de genêt vert dans les plants de choux. Un rameau de genêt suffirait pour 3 mètres carrés.

Emploi des coquilles d'œufs. — Il n'est que trop fréquent de voir dans la campagne des coquilles d'œufs répandues ou jetées sur les tas de fumier. C'est un grand tort au point de vue agricole, car les qualités calcaires de ces coquilles leur donnent une grande utilité dans l'alimentation des pou-

lets, des jeunes porcs ou des veaux, non seulement pour le développement de l'ossature de ces animaux, mais encore parce qu'elles favorisent la ponte chez les poules et la croissance chez les porcs et chez les veaux. Il suffit de piler les coquilles et de les mêler aux aliments. L'agriculture ne devrait donc pas laisser perdre cette ressource, mais au contraire rechercher les coquilles d'œufs qui se perdent en ville, et en particulier chez les confiseurs et les pâtisseries, où il s'en fait un grand usage.

Les gaufrettes. — C'est un petit gâteau sec que, dans le Nord, on offre le 1^{er} janvier aux visiteurs qui viennent faire leurs souhaits de bonne année.

On fait fondre, par exemple, 350 gr. de beurre bien frais avec autant de sucre blanc; d'autre part, on délaie dans une soupière ou un plat creux quelconque 6 jaunes d'œufs dans 350 gr. de farine, on bat bien la pâte, on y ajoute le beurre fondu et le sucre, puis les six blancs d'œufs battus en demi-neige et on forme du tout une pâte claire très légère. Il ne reste plus qu'à mettre le moule sur le feu, chauffer des deux côtés, graisser l'intérieur une première fois, prendre avec une cuiller gros comme une noix de pâte qu'on met dans le moule, faire cuire une minute de chaque côté, plus ou moins, jusqu'à ce que la gaufrette ait pris une belle couleur brune.

Fromage de cochon. — Nettoyez bien une tête de cochon, désossez-la, enlevez les couennes qui serviront plus tard et découpez tout le reste, chair, oreilles et langue, en filets minces. Vous assaisonneriez cette viande avec sel, poivre, épices, thym et laurier hachés fin, vous la serrerez dans un linge et la ferez cuire pendant six à sept heures dans un bouillon composé d'eau et de vin blanc, avec les os de la tête, un beau bouquet garni, oignons, clou de girofle, quelques rondelles de carotte et du sel.

Dès que la viande est cuite, on la retire de la marmite pour la faire égoutter; pendant ce temps, on garnit avec les couennes une casserole ou un plat profond, puis on y range les morceaux de viande par couches bien pressées en entremêlant les filets d'oreilles et de langue avec les autres viandes et ajoutant de la sauge, du thym, du laurier, de l'ail et du persil hachés fin. On couvre ensuite d'un couvercle entrant bien juste dans le plat ou la casserole, on charge ce couvercle d'un poids assez lourd et, le lendemain pour retirer le fromage du moule, on en fait chauffer le tour un instant dans l'eau chaude, on renverse sur un plat, on saupoudre la couenne de chapelure et on garnit de branches de persil avant de mettre sur la table.

LETTRE PATOISE

Dà lai Côte de mai.

In gros propriétaire reentray in djo aiprés in long voiaidje pai le train contre l'hôta. Son cocher Franz l'aitenday en lai gare aivô lai calèche. En route le monsieur demandé à cocher; To vait bin ai l'hôta. — Oh oui, monsieur le baron. — In peté moment aiprés, Frantz dié: Bary à crevay. — Quoi, Bary, mon tchin de prédilection. Mon bon Bary, qu'aivay taint d'écheprit qu'in

hanne. Poquoi até crevay? — Poche qu'ay l'aivay trop maindgie de reuti de tchevâ. — Et comment été aivu di tchevâ reuti? — Eh, ay ié aivu sept tchevâs de breulay. — Sept tchevâs de breulay? Et comment çoli? — Cà tot simpie, le tchéte à breulay. — Sacrebleu! Quoi? mon tchéte breulay? Comment ci malheur à poû arrivay? — Poche que tchin en on voyie vote belle-mère les cierdges sont tchois ai peu ay l'ain botay le fue en lai mageon. — Eh mon Due! mai belle-mère à meuri? — Oui, elle l'é aivu enne aitaque tien elle l'é aiprés que vote Daimé était paitchi aivô le général des hus-sards. — To allay bin ay l'hôta, d'aipré le cocher. Ay n'était pe difficile.

Shu que n'ape de bôs.

Récréations du dimanche

Solutions aux questions posées dans le N^o 177 du *Pays du Dimanche*:

694. LOGOGRIPE.

Léviathan. Han. Vie. Van. Tan. Laie. Haie.

695. GÉOGRAPHIE.

Le Château neuf des Ariens.

Traduction du nom latin de la ville de Castelnau-dary.

696. DOUBLE ACROSTICHE.

< ER J
 E PE E
 Z OI R
 C NI R
 O OI E

697. CHRONOLOGIE

Les deux Années les plus courtes, depuis l'époque de la Renaissance, sont:

L'Année 1582, dont le Calendrier grégorien a supprimé dix jours.

L'an I de la République, qui a commencé le 21 Septembre 1792.

Ont envoyé des solutions partielles: MM. Le pilier du cercle Industriel à Neuveville; Reine des prés à Soubey; In végin de lai Bâme à Deuc ai Sint Ochanne; Léonia et Lucia à Porrentruy.

702. CHARADE.

Avec quelques mots, mon dernier,
 Fait d'une fille mon premier;
 Et dans l'ancien calendrier,
 On vit paraître mon entier.

703. MOYENS MNÉMONIQUES.

Quel est le Marin célèbre dont le Nom, le Prénom, le nom de sa Ville natale, la Contrée où il fut jeté par une tempête, et le nom du Pays où il fut membre du Conseil, forment, par leurs initiales, le mot:

MIDI?

704. MOTS EN LOSANGE.

X
 X X X
 X X X X X
 X X X X X X
 X X X X
 X X X
 X

1. Consonne.
 2. Contraire de bien.
 3. Contrée d'Afrique.
 4. Ville de France.
 5. Demeure.
 6. Adjectif.
 7. Consonne.

705. PHYSIQUE AMUSANTE.

Étant donné deux verres d'égale contenance et remplis d'eau, peut-il y avoir un des verres qui contienne plus d'eau que l'autre?

Envoyer les solutions jusqu'au mardi soir, 18 courant.

Publications officielles

Convocations d'assemblées.

Franches-Montagnes. — Assemblée des délégués des communes du district et des communes des Genevez et de Lajoux sur le jeudi 13 juin à 9 1/2 à Saignelégier pour passer les comptes de l'hôpital et des orphelinats, statuer sur une demande de la commune des Genevez, adopter un règlement d'administration de l'hôpital et élire les membres du conseil; entendre un rapport sur la fondation d'un asile antialcoolique.

Bassecour. — Jeudi 13 à 8 h. du soir pour s'occuper de la canalisation et d'un rapport sur l'électricité.

Delémont. — Le 9 à 10 h. 1/2 pour s'occuper d'une pétition sur les fontaines.

Soyhières. — Le 9 à 10 h. 1/4 pour passer les comptes, voter le budget, décider la révision du règlement de police, nommer un conseiller et le secrétaire etc...

Cote de l'argent

du 4 juin 1901.

Argent fin en grenailles. fr. 405. — le kilo-

Argent fin laminé, devant servir de base pour le calcul des titres de l'argent des boîtes de montres . . . fr. 407. — le kilo.

Editeur-imprimeur: G. Moritz, gérant.

Abattoirs de la municipalité de Porrentruy

Etat du bétail abattu pendant le mois de Mai 1901.

Noms des bouchers	Chevaux	Bœufs	Vaches	Génisses	Taureaux	Veaux	Porcs	Moutons	Chèvres	Chaufrage	Recettes. Fr. Ct.
Buchwalder	—	5	—	1	—	22	14	7	—	—	110 —
Courbat	—	4	4	—	—	18	14	7	1	—	119 —
Oser	—	3	1	1	—	16	10	7	—	—	86 —
Grimler Th. Vve.	—	—	1	2	—	13	9	1	—	—	59 50
Grédy P.	—	1	3	—	—	11	10	1	—	—	65 50
Pinaton E.	—	4	3	2	—	23	25	14	—	—	161 50
Voillat Gust.	—	1	2	2	—	13	11	2	—	—	78 50
Scherrer E.	—	—	2	5	—	18	12	8	—	—	108 —
Grimler Paul	—	3	3	1	—	24	13	5	1	—	117 —
Charles Schick	—	2	3	4	—	6	—	3	—	—	75 —
Particuliers											
Wenger frères	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	2 —
Bernard	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1 —
Total	—	23	22	18	—	164	119	55	3	—	983 —