

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

**Artikel:** Récréations du dimanche  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-285416>

#### 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:** 14.01.2026

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

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 pâtissiers, où il s'en fait un grand usage.

*Les gaufrettes.* — C'est un petit gâteau sec que, dans le Nord, on offre le 1<sup>er</sup> 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 assaisonnerez 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

*Dâ lai Côte de mai.*

In gros propriétaire rentray in djo ai-prés in long voiaidge poi 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. Poquo âté crevay? — Poche qu'ay l'aivay trop maingie de reuti de tchewâ. — Et comment été aiyu di tchewâ reuti? — Eh, ay ié aiyu sept tchewâs de breulay. — Sept tchewâs de breulay? Et comment çoli? — Câ tot simpie, le tchétâ à breulay. — Sacrebleu! Quoi? mon tchétâ breulay? Comment ci malheur à poûu arrivay? — Poche que tjin en on voyie vote belle-mère les cierges sont tchois ai peu ay l'ain botay le feu en lai mâgeon. — Eh mon Due! mai belle-mère à meuri? — Oui, elle l'é aiyu enneataque tien elle l'é aipris que vote Daime était paitchi aivô le général des hus-sards. — To allay bin ay l'hota, d'apré le cocher. Ay n'était pe difficile.

*Slu que n'âpe de bôs.*

## Récréations du dimanche

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

### 694. LOGOGRAPHIE.

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.

À	ER	À
E	PE	E
N	OI	R
U	NI	R
S	OI	E

### 697. CHRONOLOGIE

Lee 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; Le pilier des prés à Soubey; In vegin 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 p'raître 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	1. Consonne.
X X X	2. Contraire de bien.
X X X X X	3. Contrée d'Afrique.
X X X X X X X	4. Ville de France.
X X X X X	5. Demeure.
X X X	6. Adjectif.
X	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.

*Bassecourt.* — 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...

## Côte de l'argent

du 4 juin 1901.

Argent fin en grenailles. fr. 103. — le kilo.

Argent fin laminé, devant servir de base pour le calcul des titres de l'argent des boîtes de montres . . . fr. 107. — 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	Chauffage	Reçues.	Fr.	Cl.
Buchwaldner	—	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	—	—
<i>Particuliers</i>													
Wenger frères	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	2	—	—
Bernard	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	—

Total — 23 22 18 — 164 119 55 3 — 983 —