

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 4 (1901)
Heft: 184

Artikel: Poignée de recettes
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-285460>

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: 18.02.2026

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

le pouce ; et tous, pour assaisonner le mets, demandent leur gros sel au cuisinier, et l'écrasent sur le banc, devant eux, ou entre les jambes.

La soupe, en général se mange en dernier lieu ; c'est un trait particulier aux matelots. Ils gardent pour la fin ce qu'ils aiment le plus, et qui a le plus d'étoffe pour leurs appétits robustes. Tandis qu'ils sont tous à manger leur premier plat, l'un d'eux, d'une mine solennelle retardant son propre repas, découpe de larges tranches de pain, et les amasse en grand nombre : d'où lui vient cet air sérieux, d'officiant ? C'est qu'il trempe la soupe. C'est lui qui la servira, à mesure qu'on lui tendra les assiettes, armé de sa large louche, vraie cuiller à pot, celle-là, et qui sent la campagne, non la marmite étroite des villes. Rien ne se perd de la soupe : chaque assiette est torchée avec le pain, et quand l'étaupe y passe ensuite, il ne lui reste pas grand-chose à essuyer. Lui pourtant, qui l'a trempée, reçoit des compliments lorsque la soupe est bonne.

Incidents de la journée, les manœuvres, le temps, l'endroit où l'on mouille : voilà les causeries. Ceux qui ne s'aiment point se mesurent de quelques paroles, assez rares. Là, ils sont libres. Ils font du bruit. Souvent, de l'arrière, le commandant les entend crier, rire ; le bruissement des voix lui parvient, et il sait quand ils sont contents. Après un bon dîner, ils chantent. Le musicien de la bande prend un mauvais accordéon, et joue tous les airs de binou, et toutes les romances qu'il sait. Il ne se lasse pas et n'arrive pas à lasser les autres.

Il y a aussi le beau chanteur, en général un mécanicien, qui entonne le couplet sentimental ; tous reprennent le refrain, et souvent, ce fredon qui sent la ville lointaine, fait un singulier effet sur ces lèvres honnêtes.

Cependant le repas a pris fin. On ramasse les plats. On met le poste en ordre : on vielle à ce que tout soit propre. La plupart fument la pipe. Les propos perdent de leur entrain. Les hommes qui ont des permissions se chargent pour aller à terre ; ils ont bientôt fait. Et ceux qui ne sont pas de quart crochent leur hamac, pour enfin dormir.

La nuit. Le factionnaire est sur le pont... Un fanal, suspendu au haut de l'échelle, éclaire vaguement l'entrée du poste. Tout le fond est plongé dans l'obscurité. Quel calme là-dessous !... Je me rappelle les fermes dans la lande, quand la lumière est éteinte et qu'il pleut.

Une odeur forte d'étable humaine, l'atmosphère pesante des salles d'escrime. Les hamacs sont crochés à de bouts de chaîne, qui pendent du plafond à travers le poste. Les hommes dorment, de quel profond sommeil ! Les ronflements sonores roulent en mesure. Les large respirations se soulèvent, rythmiques et assuées comme le souffle des machines. Sous les deux couvertures qui garnissent le matelas, les hommes allongés sont pareils à des momies ; la tête sort seule du long fuseau suspendu. La bouche ouverte, le front levé les matelots dorment, comme des grands enfants.

Pas d'autre bruit que l'eau, le léger clapotis de l'eau contre la coque, ou de la pluie sur le pont. Un murmure de vent se glisse par les portes... La nuit, le sommeil et la mer.

Poignée de recettes

Culture sans terre. — On sait que les fleurs vivent et se comportent parfaitement dans la mousse et que, même dans cette mousse, des arbres fruitiers vivent et donnent leurs fruits, exactement comme s'ils étaient plantés en plein jardin.

Si extraordinaire que le fait puisse paraître à première vue, il n'y a dans ce mode de culture qu'une imitation des exemples fréquents que nous donne la nature. C'est surtout depuis 1876 qu'on s'occupe de la culture dans la mousse, qui nous permet d'avoir dans les appartements, sur nos fenêtres, des corbeilles légères facilement transportables, toujours propres, et dans lesquelles nous pouvons planter des giroflées, des pensées, des pâquerettes, des jolies, etc. ; des plantes grimpantes ; les plantes condimentaires servant à la cuisine, comme cerfeuil et persil frisé ; des pieds de fraisiers qui se chargeront de fruits et enfin, sur les balcons, des arbres fruitiers que vous pourrez plus tard placer sur la table.

Deux sortes de mousse sont employées en pareil cas. *L'hypnum abietum* et le *sphagnum palustre*.

Les cure-dents. — Le cure-dents en métal est toujours dangereux ; il fait éclater l'émail et détermine des caries.

Le cure-dent en plume vaut mieux ; mais sa trop grande flexibilité le rend souvent impuissant. Employez des cure-dents en bois ; on en fait avec du bois d'oranger ou de citronnier, qui sont absolument délicieux.

Le carbure de calcium contre le phylloxera. — La Revue du syndicat départemental du Puy-de-Dôme donne l'information suivante :

M. Vassilière, professeur départemental de la Gironde, a obtenu depuis trois ans de très bons résultats de l'emploi du carbure de calcium contre le phylloxera. Il est dès maintenant établi que ce produit est préférable au sulfure de carbone, car son efficacité contre l'insecte est plus certaine et son maniement n'offre aucun danger. On peut, en outre, l'employer à n'importe quelle époque de l'année, et son prix est de beaucoup inférieur à celui du sulfure.

Ce n'est pas du carbure pur que l'on emploie, mais seulement les résidus de la fabrication du carbure qui se vendent, sous forme de petits grains, au prix de 10 francs les 100 kilos. On en met environ 500 kilos par hectare, en les déposant dans le sol, au fond de trous de 0 m, 20 de profondeur, faits avec un pieu quelconque. La dose à verser dans chaque trou est réglée par une petite mesurette. Ainsi enterré, ce résidu de carbure dégage des vapeurs d'hydrogène phosphoré qui tuent le phylloxera, et en même temps des vapeurs ammoniacales qui fertilisent le sol.

Ce nouveau mode de traitement se généralise dans la région et ne tardera sans doute pas à remplacer complètement partout ailleurs le sulfure de carbone.

La Société Acétylène-Porrentruy, offre de se résidu à bon prix.

LETTRE PATOISE

Dà lai Côte de mai.

C'était bin fay ! In aivare paysain de C. était allay in djudi à mairtchie de Porrentruy. Ay iayvay djé à moins dous mois qu'ay l'éfait malaitte ay peu qu'ay l'airait consultay in médecin, si le médecin ne cōtay ran. Ci djo li ay rencontré par hasard le Docteur D. qu'ay cognéchay bin. Ay se musé : Aitends, i veu i y demainday co qu'ay me faray pare po me revoiri, ay ne vent ran me demainday. Le docteur prou malin, voyé le truc ay peu dié en ci paysain : Ay fà in pô vois co qu'ay vōs manque : Voyons ! Franmay les œuies, ay peu tirie lai langue taint que vos porait. Le paysain de franmay les œuies ay peu de tirié enne chemelle qu'an airait poiū servi po enne pâle de fo. — Tchu çoli le docteur s'esquive, ay piainte lison client. — Les dgens di mairtchie, en voyaint c'timbécile dain enne tâte poche-ture, paitchainnent d'in éclat de rire. Mon paysain œuvré les œuies, ne voyé pu de docteur ay peu se sàvé to-capout. Ay compragné lai leçon. Ay l'alé le mainme djo consultay in âtre médecin, I ne saipe se mitenaint ay l'à revoiri. I le crais.

Stu que n'âpe de bōs.

Ça et là

Enchères de montres. — Dans une récente enchère d'objets d'art et de luxe, à Paris, furent vendus :

Une montre du 17^{me} siècle, boîtier extérieur en cuir avec clous or et la boîte intérieure en cristal de roche à fr. 2501 : une montre de la même époque, la boîte en or et en agate à fr. 1720 : une montre dont la boîte représente Rebecca et Eliézer en costume Louis XIV à fr. 1520 ; une montre du 18^{me} siècle sur bague or avec brillants fr. 2250 ; une montre avec boîte double, 18^{me} siècle mouvement anglais fr. 2550 ; une montre de Lenoir, Paris, style Louis XV, fr. 1580 ; une montre, 18^{me} siècle, de Le Roy à Paris, fr. 1040.

Inutile d'ajouter que la baisse des prix ne s'est pas encore fait sentir sur ces articles !

Etat civil

PORRENTRUY

Mois de Juin 1901.

Naissances.

Du 4. Marchino Marc-Jean-Baptiste, fils de Pierre, menuisier, de Mollia, province de Novarre (Italie) et de Marthe née Bello. — Du 7. Gross Albert-Charles-Marie, fils d'Albert, journalier de Porrentruy et de Marie née Kilcher. — Du 7. Roth Marie, fille de Joseph, cultivateur de Florimont, et de Catherine née Klopferstein. — Du 8. Voisard Joseph-François-Victor, fils de Georges, horloger de Fontenais, et de Maria née Vallat. — Du 9. Poncini Enrico-Augusto, fils de François, fonctionnaire aux douanes, de Ascona (Tessin) et de Annette née Franzoni. — Du 12. Nicol Henri-Emile, fils d'Emile, cordonnier, de Porrentruy, et de Mathilde, née Gassmann. — Du 14. Erard Robert-Emile, fils