Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 17

Artikel: Poésie
Autor: Rostand, Edmond
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-255192

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: 09.12.2025

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

POÉSIE

LA MORT DE L'HIVER

Ce matin ses yeux se sont clos.
Il est mort d'une mort très douce.
On n'entendra points de sanglots...
On l'enterrera sous la mousse.

Oui, ce matin l'hiver est mort.
On va le clouer sous la planche...
Il est là, le bon vieux, qui dort,
Avec sa grande barbe blanche.

Et sur sa poitrine ses mains,
Suivant l'usage, sont croisées...
Ouvrez, aux parfums des jasmins,
Et des jacinthes, les croisées!...

Le lis fleurit et le glaïeul,
Le genêt d'or et la pervenche...
L'hiver est mort, ce triste aïeul;
Le jeune Avril prend sa revanche!

Dans son soleil, dans son parfum,
On n'a point de regrets moroses.
Monsieur l'hiver est bien défunt;
Mettons sur son cercueil des roses!

On murmurait déjà: Vraiment,
Il est temps que ce vieillard meure!
Nous le suivrons dans un moment,
Jusqu'à sa dernière demeure...

On part. Derrière le cercueil,
Sous les branches va le cortège,
Et les pommiers prennent le deuil,
Tout pavoisés de fleurs de neige.

On dépêche les oraisons,
Le pauvre vieux, nul ne le pleure!
Sous les nouvelles floraisons,
Riront les couples, tout à l'heure.

Et chacune avec son chacun,
S'en va; — les fillettes sont roses,
Monsieur l'hiver est bien défunt...
Mettez sur sa tombe des roses.

Edmond Rostand,
de l'Académie française.

COIN DE LA MENAGÈRE

Purée de marrons

(Pour garnitures). — Fendre un kilog. de marrons et les faire griller au four. Les éplucher minutieusement et les emporter dans une casserole avec 50 grammes de beurre frais, un demi-pied de céleri, une pincée de sel et un morceau de sucre. Mouiller abondamment le bouillon blanc et laisser cuire à petits bouillons pendant 1 heure ½. Egoutter les marrons et les passer rapidement au tamis fin. Délayer à la consistance voulue avec le restant de la cuisson des marrons, à laquelle on ajoutera un décilitre ou deux de lait bouilli ou de crème double. Au moment de servir, incorporer 25 grammes de beurre frais.

Cette purée est fréquemment servie avec les rôtis de venaison.

Punch à la russe

Versez dans un bol d'argent deux bouteilles de champagne, un moyen ananas frais épluché et coupé en petites tranches dans toute sa longueur; ajoutez une livre de sucre raffiné sur lequel vous versez un demi-verre de kirschwasser, mettez-y le feu et laissez brûler jusqu'à ce que le punch soit chaud; ensuite versez dans les verres à punch avec une tranche d'ananas dans chaque verre; on le fait aussi avec du rhum ou vieux cognac en place de kirsch, et avec une macédoine de fruits.

RECETTES ET CONSEILS

Précaution à observer dans le cas de rougeole

Bien souvent la rougeole se manifeste chez les enfants d'une façon tellement bénigne qu'on n'appelle pas un médecin. Il faut toutefois éviter avec le plus grand soin que la chambre du malade soit vivement éclairée, car il en pourrait résulter de graves accidents pour les yeux. On doit donc fermer les rideaux des fenêtres pendant le jour, et pendant la nuit n'éclairer la pièce qu'avec une veilleuse.

HYGIENE PRATIQUE

Aigreurs d'estomac

Troubles de la digestion produits quelques heures après le repas par formation exagérée d'acide dans l'estomac (A. chlorhydrique ou lactique) avec production de gaz et renvois. Cet état s'accompagne souvent de migraine, de refroidissement des extrémités, de constipation et d'hémorroïdes. Traitement: Cas légers: un peu d'eau de Vichy (Célestins ou Hôpital), pastilles de Vichy-Etat; de Vals, d'Alet. Régime sévère: lait, œufs, légumes, fruits cuits. Pas de vin ni d'alcool. Repas espacés de 5 heures au moins. Avant chaque repas, prendre du benzonaphtol (2 à 4 gr.) ou salicylate de bismuth et hydrate de magnésie (1 à 2 gr. de chacun). Grands lavements naphtolés. Combattre la constipation par préparations de séné ou eaux purgatives salines (Hunyadi, Montmirail, Rubinat, Carabana, Villacabras, etc.). — Poudre contre les aigreurs d'estomac: Magnésie calcinée, craie préparée, 0,25 centigr. poudre de fenouil, 0,05 centigr. pour un cachet, de 2 à 4 après les repas. 1 verre de Bordeaux après le repas ou 1 verre à dessert de quinquina.

BONS MOTS

Chez le marchand de poissons.

— Hier, vous m'avez vendu une truite qui n'était pas fraîche.

— C'est de votre faute, je vous l'ai offerte toute la semaine dernière.

RÉBUS

Solution du rébus paru dans le No 14

Les gens qui ne font rien se croient capables de tout faire.

Editeur-Imprimeur: G. MORITZ, Gérant de la Société Typographique, à Porrentruy