

Zeitschrift: Le pays du dimanche

Herausgeber: Le pays du dimanche

Band: 1 (1906)

Heft: 23

Artikel: Dictions populaires sur le temps

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-256165>

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: 17.02.2026

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

Le cacao de Caracas ou le *caraque* est le plus estimé. Le contenu des ses graines est grisâtre à l'extérieur ; il a été *terré*, c'est-à-dire on l'a mis en terre pour faire subir un commencement de germination, ce qui le rend plus assimilable et fait disparaître un goût âpre qu'il a naturellement. Les cacaos du Para, de la Martinique ont les graines plus petites et plus rougâtres. Ils n'ont pas besoin d'être terrés.

Pour devenir du chocolat, ces graines sont légèrement torréfiées, séparées des coques, broyées et mélangées avec du sucre et des arômes : on met 4 à 5 parties de sucre avec 6 parties de cacao et un peu de vanille ou de cannelle. Les chocolats de qualité inférieure peuvent contenir jusqu'à 65 0/0 de sucre.

Préparation du thé, du café et du chocolat. — La préparation du thé exige de soins faciles mais indispensables. Il faut avant tout que l'eau avec laquelle se fera l'infusion n'ait aucun mauvais goût, qu'elle soit bouillante, mais qu'elle n'ait pas bouilli. Il faut réservé une casserole uniquement consacrée à cet usage. Quand l'eau a pris les premiers bouillons, on peut simplement mettre le thé dans la casserole, couvrir et attendre six minutes. Le thé fait autrement n'est pas meilleur.

En dehors de l'intimité, on se sert de la théière, on l'échaude, on met dedans le thé et on verse l'eau bouillante.

Le thé est servi, soit seul, soit avec du rhum, soit avec du lait ou de la crème. Comme les goûts sont différents, il est bon de servir, en même temps, un petit pot d'eau chaude pour l'assaisonner au besoin.

Certaines personnes font de l'extrait de thé en mettant beaucoup de thé et peu d'eau. Chacun ensuite ajoute de l'eau bouillante à volonté.

Quand le *goûter* peut se prolonger ou plu-tôt recommencer pour plusieurs séries de visiteurs, on entretient la théière chaude en la recouvrant d'une sorte de capuchon de laine dé-corée.

Si l'on est amateur de bon café, on fera bien de l'acheter en grains — c'est le moyen le plus sûr d'éviter la fraude, — de le torréfier soi-même dans un petit appareil spécial ou simplement dans une casserole. La torréfaction développe l'arôme ; mais il faut l'arrêter à temps, autrement elle ferait perdre tout le parfum et donnerait un goût amer.

La torréfaction enlèvera 12 0/0 de son poids, mais si l'on veut s'épargner cette peine, il faut acheter le café en grains tout torréfiés, l'enfermer dans une boîte de fer-blanc et le moudre au fur et à mesure qu'en a besoin. Le bon café se fait avec de l'eau bouillante, sans addition de marc et de chicorée, si ce n'est pour le café au lait. Chacun sucre selon son goût ; on ajoute souvent quelques gouttes de lait. Quelques-uns prennent le café sans sucre. Les amateurs de thé sans sucre sont plus rares.

Le chocolat se prépare à l'eau ou au lait ; à l'eau pour les estomacs délicats. Je ne crois pas qu'il soit nécessaire d'insister sur un sujet si universellement connu.

Mme ARSENE LE PROUX.

Dictions populaires sur le Temps

Voici une petite glane de dictions populaires. Elle concerne le seul mois de juin :

JUIN

Du jour Saint-Médard qu'est en juin
Le laboureur se donne soin ;
Car les vieux disent que s'il pleut,
Bien trente jours durer le pleut ;
Et s'il fait beau, tu es certain
D'avoir abondance de grain.

Lorsqu'il pleut à la Saint-Médard,
De la récolte on perd un quart.
Ne pleut-il pas ? c'est bien autre pitié !
Alors on en perd la moitié.

S'il pleut le jour de Saint-Médard,
Il pleut quarante jours p'us tard,
Mais vient le bon saint Barnabé,
Qui peut encore tout réparer.

Quand il pleut à la Saint-Médard,
Si l'on ne boit du vin, on mange du lard
Saint Médard,
Planter de choux, mangeur de lard.

Si le jour de la Saint-Médard, il pleut sur les vaches, elles n'ont point de lait de l'année.

S'il tonne à la Saint-Landry, gare si c'est un vendredi !

A la Saint-Barnabé (11)
La faulx au pré.

Blé fleuri à la Saint-Barnabé
Abondance et qualité.

A la Saint-Barnabé,
Le seigle perd le pied.

Si le jour de Saint-Fargeau (16)
Si la lune se fait dans l'eau,
Le reste du mois est beau.

Beau temps le jour Saint-Florentin (18)
Belle récolte pour certain.

Vent du bas la veille de la Trinité,
Il y est les deux tiers de l'année.

S'il pleut le jour de la Trinité,
Il pleut treize dimanche de suite.

S'il pleut à la Trinité,
Il faut deux liens sur trois pour le blé.

Quand il pleut le jour de la Trinité,
Les blés déperissent jusqu'à la fauille.

S'il pleut le jour de la Trinité,
La récolte diminue de moitié.

S'il pleut sur la chapelle (Fête-Dieu),
Il pleut sur la javelle.

A la Fête-Dieu, panillée mouillée,
Fénaison manquée.

La pluie de la Saint-Jean
Enlève noisette et gland.

De la Saint-Jean la pluie
Fait noisette pourrie.

Orages avant la Saint-Jean
Ne sont pas dangereux ;
Après ils sont violents.

Quand il pleut à la Saint-Jean,
Les blés dégénèrent souvent.

Saint-Jean doit une averse ;
S'il ne la paie pas, saint Pierre la doit.

Saint Pierre et saint Paul
Lavent les rues de saint Martial.

Pour peu que tu sois fin,
Du cinq au quinze juin,
Si tu veux qu'il prospère,
Mets ton blé noir en terre.

S'il tonne au mois de juin,
Année de paille et de foin.

La pluie pendant le mois de juin
Donne belle avoine et chétif foin.

Pluie de juin n'est que fumée.

Fleur de juin
N'engendre pas pépin.

C'est le mois de juin

Qui fait le foin.

En beau juin
Toute mauvaise herbe donne bon foin.

Entre la faulx et la fauille
La faim du laboureur tourmente la famille.

L'époque de la fauchaison

Se règle sur la saison.

Quand la fleur est passée,
Trop tard l'herbe est coupée.

Au temps de la fenaison,
Dehors toute la maison.

Qu'on aille faner près ou loin,
Sur la fourche se fait le foin.

Dehors foin ou paille entassée,
Vaut bien foin ou paille engrangée.

LETTRE PATOISE

Dâ lai Côte de mai.

Ai Delémont ai ié des boinnes d'affant que sont malinnes ; en velait vos lai preuve ! Voici :

In djo que lai petête mimi se ieuvé in pô tay, lai servante se dépâdjé de vite lai vété po l'envire embraissaia lai manman, comm tos les âtres djos. Main lai manman, que trovait le temps long, ver ié lé-mainme dain lai tchaimbre de sai petête chérie po voi ce que se péçay. Tiaint elle l'embraissé, lai petête tchoyé tot étendu tchu le parquet. Tot content le médecin végén feu aipelay pâ té-léphone. Ai l'airivé en lai menute. Ai rdrassé lai petête que re choyé inco comme lai première fois. Ça enne paralisisie, dié le docteur, Ai se bote en lai tâle po écrire enne recette po lai pharmacie. Dévête lai petête dié té, poûte voi qué sant à paralisis. Lai mère dévété lai petête ai peu tot d'in cô se boté à rire. Lai malinne servante iy aivai foray les doues tchaimbes dain enne tchaimbe di pantalon.

Le médecin se boté à rire aivô les âtres ; ai ne demandé ran po lai consulte.

Stu que n'dpe de bos.

Passe-temps

—o—

Solutions pour le n° du 10 juin 1906.

Dévinettes : Notre nom.

C'est qu'Alexandre le Grand mettait les Perses en pièces, tandis qu'un tonnelier met les pièces en perce.

Les repasseuses et les couteliers parce qu'ils font tous les deux des repassages.

*Curiosités alphabétiques : Des l. D. d. D. z.
Des é. p.*

RÉBUS

G a ; A

Qui

Frotte	Pique

Récréations mathématiques

L'âge d'un père est triple de celui de son fils ; on demande s'il viendra un temps où l'âge du père ne sera plus que le double de celui de son fils.

Comment multiplier 2 francs par 2 francs, de manière à avoir, au produit, 80 francs ?

Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.