

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1906)
Heft: 9

Artikel: Petites recettes
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-256052>

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>

superposé par feuilles et cousu ; il est ourlé légèrement avec de la laine, et on le munit de boutons et d'attaches. La matière offre une grande solidité, beaucoup de souplesse, et ne gêne en rien les mouvements. Le papier n'étant pas collé, les fonctions de la peau s'effectuent normalement. La matière première employée à la fabrication de ce papier pour tailleurs est l'écorce de mûrier papyrifère.

Le langage des signes

Dispersés sur tout le territoire des Etats-Unis, les Peaux-Rouges emploient un langage tout à fait différent, selon qu'ils habitent la Floride, le Texas, la Caroline ou encore le territoire Indien, à l'ouest du Missouri et de l'Arkansas. Aussi, pour se comprendre entre elles, les tribus ont recours au langage des signes, — langages qu'elles ont poussés à un degré incroyablement de perfection.

C'est surtout au moyen de la couverture dont ils s'enveloppent ou dont ils couvrent leurs chevaux que les Indiens peuvent faire des signaux à longue distance.

Les signaux faits au moyen de la fumée jouent chez eux un rôle important. Ils emploient aussi lorsqu'ils se trouvent au fond d'une vallée et pour prévenir une autre tribu, des flèches enveloppées d'étoupees et trempées dans une matière résineuse, qu'ils lancent ainsi à une très grande hauteur, après y avoir mis le feu.

Les Peaux-Rouges, comme les sourds-muets pour remplacer la parole, se servent de leurs doigts. La bravoure s'indique en fermant le poing droit et en le plaçant contre la poitrine. Le premier doigt de chaque main incliné vers la terre, la paume tournée vers le corps, signifie la mort. Le signe de maladie s'explique en ouvrant les doigts de la main droite, la paume de la main tournée en dehors. L'amitié s'indique par l'enlacement des premiers doigts de chaque main. Le soleil est représenté par un cercle formé par le pouce et l'index de chacune des mains.

Certains Indiens imitent la pluie en secouant leurs doigts, dirigés vers la terre et éloignés les uns des autres, comme pour faire tomber des gouttes.

Petites recettes

Parfum à la sève de pin. — C'est pour donner dans les appartements l'odeur balsamique et réellement suave des pins. Si nous en croyons la publication « Der Tekniker », on obtient un excellent résultat en mélangeant, à 90 parties de la meilleure huile de pin blanc, 4 d'essence de bergamote, puis autant d'essence de limon et 1 de teinture de vanille. On fait dissoudre le tout dans 1000 d'alcool à 95°.

Les glands aux poules. — Les glands recueillis en automne, torréfiés au four, moulus en farine et incorporés par petites quantités à la pâtée, sont une excellente nourriture pour les poules.

Vers-blancs aux truites. — On dit que les truites ont une prédilection particulière pour les vers-blancs et qu'elles se trouvent très bien de cette nourriture, soit pour le développement de leur taille, soit pour favoriser la fraie. Voilà donc un insecte bien malfaisant qui peut servir à quelque chose.

La peinture des surfaces en ciment. — Les surfaces en ciment et tous les ou-

vrages en ciment qu'on veut peindre doivent auparavant sécher une année. En outre, on se trouve très bien de les recouvrir de trois couches de verre soible ; on en étend d'abord deux, puis on lave à l'eau et on applique la troisième.

Les salsifis composent un mot délicieux employés de différentes manières. Parlons aujourd'hui des *salsifis frits*. Après avoir ratissé les racines, faites-les cuire à l'eau bouillante et salée, à laquelle on peut ajouter quelques gouttes de vinaigre. Baignez les ensuite dans une pâte à frire et faites cuire dans la graisse très chaude. Retirez, servez chaud et saupoudrez de sel.

Les scorsonères s'apprennent de la même façon et s'emploient, comme les salsifis, dans divers ragoûts.

Gâteau de châtaignes. — Faites bouillir un litre de belles châtaignes bien saines que vous épluchez avec soin, pendant qu'elles trempent dans l'eau bouillante, et que vous mettez dans un mortier. Vous pilez les châtaignes ainsi épluchées et vous en faites une pâte qu'il faut battre longtemps avec, de temps à autre, une addition de lait chaud sucré vanillé, une tasse environ. Faire en sorte de ne pas ajouter une trop grande quantité de lait, qui délayerait la pâte et lui enlèverait sa consistance.

Lorsque la pâte est finie, placez-la dans une casserole et faite réchauffer au bain marie en y ajoutant un sirop. Il faut tourner sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit sèche et qu'elle devienne ferme. Dressez alors sur une assiette et faites refroidir. Faites un caramel bien doré que vous verser uniformément sur le sommet de la pyramide.

Ensuite, laissez refroidir en plaçant l'assiette sur un compotier et en piquant au sommet du gâteau une fleur ou notre petit drapeau national, qui, ainsi que le font les architectes, indique la construction terminée et lui donne un air de fête.

Le gâteau de châtaignes doit, avant d'être servi, s'être refroidi au moins six heures. Il peut être accompagné d'une crème à la vanille, qui lui donnera plus de raffinement.

Passe-temps

— 0 —

Solutions pour le numéro du 25 février.

Enigmes : 1. Le temps. — 2. Prière.

Charades : 1. Pente-côte. — 2. Pré cieux. — 3. Dé-tresse.

— 0 —

Devinettes

Quel est le peuple le plus infortuné de la terre ?

Pourquoi les bavards n'aiment-ils pas à entendre parler du système métrique ?

RÉBUS

	vent	
L'oisiveté	n - nous - n	o mal,

Lance		Or Or Or
Lance		Or
Lance		Or Or Or
Lance		Or
Lance		Or
Lance		Or Or Or

LETTRE PATOISE

Puisque stu que n'ape de bo ai recmen- cie d'écrire en patois, y veu aigebin raicon- tai enne petéte hichtoire que s'a passai dain in petét vlaidge di vâ. Ai y aivai dain ci vlaidge in hanne, ai peu enne femme que n'avinpe d'afains, main que faisin bon mé- naidge. In djo l'hanne dié en lai fenne, te daïro bin faire des flottes po nôte noune, ai yé longtemps que nos n'en ainpu aiyu. Aidé dié lai fenne, y faïro bin des flottes, ce c'né- tait po relaivai le potat. Aïbin dié l'hanne saïte quôi, stu que djaseraï le premie de- main le maitin, relaivré le potat. Aïbin ai vai, dié lai fenne, ai peu y faisé des flottes, qu'ai maindgenne d'in bon appétit, ai peu le soi ai se coutchenne comme d'habitude. Tien ce feu le maitin l'hanne se pensé, te veu d'morai a yé, po être pu chure de ne pe djasai ; ai pe ai parait que lai fenne se pensé lai même tchouse. Donc ai d'moraine les don a yé. Les végins que ne les voyinpe boudji, dienne ai l'a airrivai quéque tchouse en ces dgens, ai fa allai voi, ai tapenne en lai fenêre ai peu en lai poerte mais niun ne dié ran. Tien ai voyenne soli, ai dienne ai fa enfonce lai poerte, ai peu allai voi so qu'ai yé. Tien ai feunne dedain, ai trovenne ces doue dgens couchie à yé quô ne boud- gin pu ran, ai les tiudenne aïplai, main ai ne répongenpe pe. Tien ai voyenne soli, ai dienne, ai riske bin qu'ai sont meuri, ai fa allai tieuri le Chire po saivoi so qu'ai fa faire. Le tiurie airrivé aïvo son sciaïvie ai pe tien ai leu examinai ces dgens, ai dié ai sont meuri ai les fa enterrai. Main tiu n'o veut payé ? Ai bin moi dié le sciaïvie y vent pare ci roudge ayon qu'a chu ste selle po mai fenne. Ah bogre te le tindje mon roudge ayon, diai lai fenne dâ ie yé, te le tindje, aïtend in pô. L'hanne se boté à rire ai pe dié en lai fenne, ai bin te relaivré le potat.

In hanne di vâ.

Extraits de la Feuille officielle

Pommerats. — Le 11, à 2 h., pour décider si la place d'instituteur sera mise au concours et s'occuper d'une demande de terrain, de la correction de la route postale, passer les comptes, voter le budget, décider la vente des gaubes à la Noire Maison.

Rocourt. — Le 4 mars, à 2 h., pour passer les comptes.

Soubey. — Le jeudi 8 mars, à 9 h., pour passer les comptes et élire un conseiller.

St-Miier-Villeret. — Les électeurs de l'arrondissement de l'état-civil sont convoqués le samedi 3, de 8 à 10 h. du soir et le 4 mars, de 13 à 2 h. à St-Miier, pour élire l'officier d'état-civil et son suppléant.

St-Miier. — Assemblée de la paroisse catholique-romaine le 11, à 11 h., pour approuver les comptes, discuter le budget, reviser le règlement paroissial et nommer deux vérificateurs.

Tramelan-dessus. — Assemblée bourgeoise le jeudi 8, à 8 h. du soir, pour ratifier l'achat de terrains et s'occuper d'une convention.

Vendincourt. — Le 11, à 12 1/2 h., pour passer les comptes.

Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.