

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1907)
Heft: 58

Artikel: Menus propos
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-256832>

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: 12.01.2026

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

un vaste champ de recherches et de bien douces émotions.

Mais l'on ne s'improvise pas apiculteur. Il faut s'instruire sur les moeurs des abeilles et apprendre la manière de les cultiver. Celui qui prétend se passer de la théorie et se lier à l'agriculture sans en connaître les règles ne fera que des bêtises. On peut s'instruire avec un bon manuel, avec un journal, ou mieux encore à l'école d'un vieux praticien. Mais rien de tel pour ne pas faire fausse route, que le choix de modèle de ruche. N'adoptez pas le premier système venu.

Si vous construisez vous-mêmes vos ruches, il faut acheter un bon modèle chez un fabricant sérieux et le copier attentivement. Certain petit détail qui paraît insignifiant à un menuisier qui n'est pas apiculteur, une différence de quelques millimètres, peut cependant devenir un gros inconvénient.

Voici quelques uns des défauts les plus fréquents à éviter :

Il faut un espace de 6 ou 7 millimètres entre les cadres et les parois de la ruche.

Les bords de la ruche doivent offrir une surface unie, afin que l'on puisse facilement détacher les naines et les hauves.

Pour ne pas écraser les abeilles en posant la ruche et afin que ces dernières puissent circuler en dessous, les bords de la ruche doivent passer de 6 à 7 millimètres le dessous des cadres.

Je conseille aussi (à moins que vous ne vouliez faire de l'apiculture en amateur), de n'avoir qu'un seul modèle de ruche, il est de grande importance à un apiculteur de n'avoir que des cadres de mêmes dimensions afin de pouvoir les transporter facilement d'une ruche dans une autre.

Surveillance des ruches

Pendant la saison rigoureuse, les abeilles forment un groupe compact à l'intérieur de la ruche ; elles imitent un essaim suspendu à un arbre ; la différence est que le groupe des abeilles est divisé en plusieurs parties entre les ruelles des cadres ; plus la température extérieure est froide, plus elles se resserrent et plus elles consomment.

Ne troublez pas leur repos ; gardez-vous bien de déranger vos ruches, de frapper dessus ; la plus légère secousse cause un grand tumulte parmi vos hivernés ; le groupe se désagrége, les abeilles agitent leurs petites ailes et absorbent l'us de miel, qui leur est nuisible parce que, à cette époque, elles ne peuvent sortir que très difficilement pour se vider ; et les malheureuses qui s'éloigneraient du groupe, centre de la vie et de la chaleur, pour aller à la recherche de celui qui les a provoquées, seraient bientôt saisies par le froid et seraient victimes de votre imprudence.

Mais toutefois, quelque temps qu'il fasse, on ne devra pas oublier de passer de temps en temps devant les ruches ; à cette époque, la neige tombe, elle pourrait obstruer les entrées et par là empêcher le renouvellement de l'air à l'intérieur des ruches ; élevez la porte bien doucement à l'aide d'un petit bâton très doux. Aux journées claires mais froides, inclinez devant l'entrée de vos ruches une petite planchette destinée à empêcher la pénétration des rayons tentateurs du soleil, qui pourraient attirer les abeilles au dehors.

C'est le moment de construire ou de réparer les cadres, les hauves ; visiter les rayons de réserve afin de supprimer les

alvéoles de mâles. Remettez bien en ordre votre petit matériel.

Travaux du mois de Février

Tant que dure la gelée, il n'y a rien à faire au rucher, bornéz-vous d'y jeter de temps en temps un coup d'œil pour vous assurer que les rongeurs, souris, musaraignes ou rats des champs, ne se sont pas introduits dans vos vieilles ruches ; on le reconnaît, du reste, facilement par les fragments de cire et les cadavres des abeilles qui se trouvent sur le plateau et devant l'entrée. Au cas où ces maraudeurs auraient pénétré dans une de vos ruches, vous placerez des pièges à proximité de cette dernière.

La meilleure précaution à prendre pour se garantir des atteintes de ces petits rongeurs est d'avoir des ruches en bon état et de réduire les entrées de 7 ou 8 millimètres de hauteur.

Vous savez aussi que les abeilles ont des ennemis même chez les oiseaux ; il arrive assez fréquemment que les pervers percètent les parois sur une face quelconque des ruches, à vous donc de boucher aussitôt ces ouvertures.

Il pourrait aussi arriver que sous l'action des grandes chaleurs de l'été, les planches des chepateaux se soient disjointes, alors l'eau s'infiltre à travers les fentes et tombe drue sur nos pauvres abeilles. Hâtez-vous d'y remédier.

Si le dégel a lieu, que la température s'élève à 9 ou 10 degrés nos abeilles en profitent pour faire une petite excursion aux alentours ; elles décrivent un cercle, tournent dans les airs et rentrent à la ruche après avoir vidé leurs intestins ; c'est pour cela que l'on appelle ces premières sorties, vol de purification.

Dans beaucoup de régions, à la fin de ce même mois, les abeilles inaugurent leurs premiers travaux : à l'intérieur par le nettoyage ; au dehors les butineuses commencent à cueillir le pollen nouveau. Au cas où ce dernier ferait défaut, on disposera dans de petites soucoupes, auprès du rucher et à l'abri du vent de la farine de seigle ou de fève, les abeilles s'en serviront en guise de pollen pour l'élevage du couvain.

Quand la ponte a commencé, il faut veiller à ce que vos abeilles aient de l'eau à leur portée ; elle leur sert non seulement à préparer la nourriture du couvain, mais aussi pour dissoudre le miel qui granule dans les rayons. Voici un abreuvoir facile à improviser : prenez le couvercle d'une vieille casseroles, que vous remplirez d'eau salée, une poignée de sel pour 4 litres d'eau, et dans lequel vous aurez soin de placer un peu de mousse ou quelques cailloux, de crainte que vos abeilles ne fassent naufrage.

Plantez à proximité de vos ruches, afin de les abriter des grandes chaleurs de l'été, beaucoup d'arbres fruitiers ; tels que : pêchers, amandiers, cerisiers, pruniers, abricotiers ; les abeilles pourront y glaner abondamment ; les essaims viendront s'y suspendre à leur sortie de la ruche, et enfin vous y encillerez des fruits en abondance.

N'oubliions point le 14 février, de fêter le saint patron de l'apiculture, saint Valentin.

R. MOUSSET, apiculteur.



Menus propos

La fortune de la Prusse s'est élevée, en 1905-1906, à 82 410 286,903 mark. 52 milliards étaient répartis dans les villes et 30 milliards dans les campagnes. Il y a en Prusse 5409 millionnaires, dont 3510 dans les villes et 1899 dans les campagnes. Parmi ces millionnaires : 3603 dans les villes possèdent une fortune de 1 à 10 millions ; 1149 possèdent une fortune parallèle dans les campagnes ; 1478 possèdent dans les villes une fortune de 2 à 5 millions et 571 dans les campagnes ; 62 possèdent dans les villes une fortune de 5 à 10 millions et 122 dans les campagnes. Il n'y a pas de milliardaires en Prusse.

* * *

Les catholiques de Brooklyn, dont le dernier recensement porte le nombre à 500 000, ont décidé de doter leur ville d'une cathédrale somptueuse. L'édifice s'élèvera sur un plateau connu sous le nom de Gow Hill. L'emplacement a été acquis au prix de 1 300 000 francs. Les architectes les plus renommés de Brooklyn ont été chargés de préparer les plans de la nouvelle cathédrale dont on porte le coût à 25 millions de francs. C sera la reproduction aussi exacte que possible de la cathédrale de Rouen.

* * *

Le médecin de l'empereur François Joseph donne sur son client ces renseignements qui ne seront sans doute pas dédaignés par les historiens : « L'empereur, qui fumait autrefois dix à quinze cigarettes par jour, n'en consomme plus maintenant que deux. Il boit tous les jours deux verres de bière et un peu de vin léger.

François Joseph prend le plus grand soins de sa toilette. Lors d'un récent voyage, le train fut arrêté pour lui permettre de se faire raser. Le mécanicien dut ensuite augmenter la vitesse du train afin de rattraper le temps perdu, car l'empereur n'aime pas les retards. »

* * *

Un médecin anglais vient de faire savoir qu'il obtient la guérison complète des rhumatismes au moyen du céleri pris en abondance. L'habitude de manger ce légume cru a empêché d'en expérimenter les vertus thérapeutiques. Il faut le couper en morceaux, le faire bouillir jusqu'à ce qu'il soit devenu mou et boire alors l'eau dans lequel il a bouilli. Puis prendre du lait, un peu de farine, mettre le tout dans une casserole avec le céleri bouilli et de tranches de pain et le manger, avec des pommes de terre, si l'on veut.

Toute affection rhumatisante, d'après le praticien anglais, disparaîtra après l'usage de ces mets.

* * *

C'est une chose bien désagréable que les gercures des mains fréquentes en hiver sur les épidermes délicats.

Mettez 15 grammes d'huile d'amandes douces dans une bouteille à large col et ajoutez-y 30 grammes de camphre coupé en morceaux, couvrez d'un papier le col de la bouteille, et placez celle-ci dans un endroit chaud pour que le camphre se dissoute. D'un autre côté, mettez dans un vase entouré d'eau chaude 60 grammes de cire blanche et 30 grammes de blanc de baleine,

chauffez le mélange, mais prenez garde de trop chaffer ; ajoutez à l'huile, en tournant, la solution de camphre et, pendant que c'est encore chaud et liquide, versez dans de petits pots.

* * *

L'état civil de nos voisins. — D'après le dernier recensement, la population française se répartit ainsi : 19 millions 41 534 célibataires, 15 774 282 mariés, 3 390 781 veufs ou divorcés. On ignore l'état de la famille de 244 191 de nos compatriotes.

Depuis vingt-cinq ans, le nombre des célibataires accuse une sensible diminution et celui des Français mariés a notablement augmenté. C'est ainsi que, sur 1 000 personnes de nationalité française âgées d'au moins 20 à 60 ans, on comptait en 1901, 267 célibataires au lieu de 297 en 1891 ; 663 mariés au lieu 635.

Il y a beaucoup plus de veufs, en France que de veufs. Alors, en effet, que le nombre des veufs et divorcés accuse, en 1901, par rapport à 1891, une diminution de 61 mille, c'est que des veufs et divorcés présente une augmentation de 64 000. Conclusion : « En ménage les mariés vivent moins que leurs épouses. S'agit-il que celles-ci ont plus de quiétude. »

* * *

Violons en porcelaine. — Un luthier allemand vient de prendre un brevet, dit-on, pour la fabrication de violons en porcelaine. A plusieurs reprises, des tentatives ont été faites dans ce sens, mais toutes avaient échoué.

Le fabricant affirme que ces violons présenteront toutes garanties. La facture sera des plus remarquables. Les instruments ne seront pas influencés par la température. Enfin, ils rendront différentes qualités de son et l'inventeur dit que c'est la plus grande difficulté qu'il ait eu à vaincre.

Seulement, gare à la casse !

* * *

Cuisiniers de souverains. — Guillaume II a un nouveau cuisinier. Il a nom Paul Garlin, et c'est un François. Pendant cinq ans, il avait été, au château de Cronberg, officier de bouche de l'impératrice Friederike. L'empereur, se souvenant sans doute d'avoir fait chez sa mère d'excellents dîners, vient d'attacher ce grand homme à son service.

À la cour de Berlin, Garlin renouera les traditions de son fameux prédécesseur Urbain Dubois qui, au lendemain même de la déclaration de guerre, rendit patriotiquement son tablier.

Ceci prouve que le kaiser tient à ce que, soit sur son front, soit dans les saucisses, le lardier soit toujours artistement apprêté.

Garlin fut cuisinier à Paris, au cercle de la rue Royale, et mérita les éloges du futur Édouard VII.

A propos de ce dernier, on raconte qu'au cours de son dernier voyage à Hambourg, il a bu dans cette ville le meilleur café qu'il eût jamais goûté.

Après enquête, il a fait engager l'artiste qui avait préparé le suave breuvage. C'est un Arabe, originaire de Moka même, Armin Abraham, qui a été immédiatement attaché à la domestique royale, avec le titre pompeux de « Préparateur du café de Sa Majesté ».

Etat civil

de PORRENTRUY

Mois de janvier 1907

Naissances.

Du 2. Voilà Lucie Marthe, fille de Jacques, emile, de Damphoux, et de Marie née Vallat. — Du 3. Werner Rudolf, fils de Rudolf, jardinier, de Blumenstein, et de Lucie née Girardat. — Du 10. Perret Charles Robert Paul, fils de Paul, cultivateur, de Epiquerez, et de Hermance née Perret. — Du 10. Mettler Robert Roger, fils de Arnold, faiseur de ressorts, de Montmelon, et de Antoine le née Bantelier. — Du 11. Vallat Jeanne Marguerite Yvonne, fille de Justin, journalier, de Bure, et de Anne née Bernard. — Du 12. Lachat Marie Zoline Yvonne, fille de Albert, voiturier, de la Scheulé, et de Zoline née Marçay. — Du 21. Beyeler Léon Edmond, fils de Léon, serrurier, de Guggisberg, et de Bertha Adelai le née Job. — Du 22. Willemin Joseph Louis, fils de Joseph typographe, de Ruggenbourg, et de Marie Alvinia née Chevallat. — Du 26. Laville Adrien Victor, fils de Victor, marbrier-sculpteur, de Chevencé, et de Marie Emma née Guenat. — Du 27. Messer Louis Otto, fils de Otto, gérant, de Vietz, Prusse, et de Hélène Marguerite née Marcheret.

Mariages.

Du 2. Bernier Joseph Henri, voiturier, de Chevigny, Jura, France, et Hübser Alpinia Johanna, ouvrière d'imprimerie, de Seedorf. — Du 16. Suterlet Victor Justin, garçon d'hôtel, de Movelier, et Schafroth Hélène Ida, cuisinière, de Rothenbach.

Décès.

Du 3. Siegel François Xavier Joseph, apprendi de commerce, de Yach, Grand-Duché de Bade, né en 1890. — Du 5. Wendlinger Henriette Laure, fille de Laure, de Sppois-le-Bas, née en 1906. — Du 6. Chiquet Joseph, journalier, de Asuel, né en 1839. — Du 9. Ferobe Charles Eugène, boulanger, de Bremencourt, né en 1851. — Du 10. Saugue Jacques, journalier de Corrion, né en 1834. — Du 13. Guenin Colette Marie Madeleine, fille de Aurore, de Epiquerez, née en 1906. — Du 15. Mettler Robert Roger, fils de Arnold, de Montmelon, né en 1907. — Du 21. Boillat Nestor, monteur de bois, de la Chaux, né en 1836. — Du 25. Badet Jean Baptiste Etienne Auber, cordonnier, de Fréjécourt, né en 1876. — Du 25. Kauffmann Anne Louise, fille de Ernest, de Waiblingen, Wurtemberg, née en 1906. — Du 26. Moser Johann Friedrich, de Zillikofen, né en 1829. — Du 30. Jolissaint Célestin, journalier, de Récère, né en 1858.

LETTRE PATOISE

Dâ lai Côte de mai.

I vlos sonhaitay le bon an en los mes aimis lai voile di premie janvrie ; main mon encré était djalay ai peu i n'ainv de

plomice. Aie iy fait un pô cru dain mon crux. Ai fâ échepéray que dâ ci en dela, colî vent raîy. Adjed'heu mon encré ra in po liquide. I en ai droit inco prou po vâs dire c' : In bon tiurie de l'Ajô invitâ à bon an ai dénay un de ses p'ois-iens que y ai avai rendu bin des services tot le tchâ-temps pessay. Taint airivé le dessert, lai Catherine apotché tchu bâtâ enne belle tête de moine, de ci bon grâs fromaidge de Bellelay. Le paysain, qu'avait bon échelomais, commencé ai vo sâbray de belles grosses tranches de ci bâdjane fromaige, ai p'eu les gloutis comme d's n'èches de pain dain in fo. — En voyant ç li, le paure tiurie, que n'ôgeait y dire qu'en ne cope paint dinche cte si éche de fromaidge, finéché pâ dire en son aimé : Ecoutay, Djeain Pierre, i vos tiuâ bin ci fromaidge ; main i veux vos dire enne tchôse. Ai ne fâ pe trop en mai'ndje d'in c' ; taint en l'en prend in pô trop, ai rend les dgens muats ; ai ne p'ut pu jâsay. Ai bin, i seu bin aige de saivoi' co'i, Monsieur le tiurie, ma fanne e enne tervelle di dénâ ou, elle bâtgelle continuallement. I veux pare le râchete po iy potchay, po quelle se coigenche in pô. Tchu colî, le paysain tire enne gazette feu de sai baigatte, ai peu envôgé le fromaidge d'adain po le crômay en sai fanne. Lai fanne s'en bourné comme in era, ai peu bâdgé té in po pu que les âtres djos. Le paure tiuâ, râit in pô djâne en voyant que sai science zivait che nâ réusi. — Main la Catherine é djurie qu'elle ne velait pu servi enne tête de moine en d's dg'ns que copant à bout comme en lai métche.

Stu que n'âpe de bos.



Passe-temps

Vers figurés

Le verre

Nous ne pouvons rien trouver sur la terre
Qui soit si bon, ni si beau que le verre.

Des jeux d'enfants berceau charmant,

C'est toi, champêtre fougère,

C'est toi qui sers à faire

L'heureux instrument

Où souvent pétille

Mousse et brille

Lejus qui rend

Gai, riant,

Content.

Quelle douceur

Il porte au cœur !

Tôt !

Tôt !

Tôt !

Q'on m'en donne,

Qu'on l'entonne ;

Tôt,

Tôt,

Tôt,

Q'on m'en donne,

Vite et comme il faut :

L'on voit sur ces flots chéris

Nager l'allégresse et les ris.



Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.