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: 23.11.2025

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

un vaste champ de recherches et de bien douces émotio s. .

Mais l'on ne s'improvise pas apicultenr. Il faut s'instruire sur les mœ irs des abril les et apprendre la manière de les cultiver. Celui qui pretend se passer de la théorie et se li rer à l'agriculture sans en connaître les règles ne fera que des bévues. On peut s'instruire avec un bon manuel, avec un journal, ou mieux encore à l'école d'un vieux pratricien. Mais rien de tel, pour ne pes faire fausse route, que le choix de mo dèle de ruche. N'adoptez pas le premier système venu.

Si vous construisez vous-mêmes vos ruches, il faut acheter un hon modèle chez un fabricant sérieux et le copier attentivement. Certain petit detail qui pare ît insignifiant à un menuisier qui n'est pas apiculteur, une difference de quelques mil imè res, peut cependant devenir un gros inconvénient.

Voici que lques uns des défauts les plus

fréquents à eviter :

Il faut un espace de 6 ou 7 millimères entre les cadres et les parois de la ruche. Les bords de la ruche doivent offrir une

surf-ce unie, i fin que l'on puisse facilement détacher les naites et les hau ses.

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

Je conse i le 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 tras sporter facilement d'une ruche dans une autre.

Surveillance des ruches

Pendant la saison rigourense, 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 ressirrent et plus elles consomment.

Ne troublez pas leur repos; gardez vous bien de déraig r vos ruches, de frapper dessus; la plus légère secousse cause un grand tumutte parmi vos hivernés; le groupe se désagrège, les abeilles agitent leurs petites ailes et absorbent p'us de miel, qui leur est nuisible parce que, à cette époque, elles ne peuvent sortir que très difficil ment pour se vider; et les malheureuses qui s'é oignera ent 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 périraient victimes de votre imprudence.

Mais toutefois, quelque temps qu'il fasse, on ne devra pas oublier de pass r de temps en temps devant les ruches; à cette époque, la neige tombé, elle pourrait obstruer les entrées et par là em; êcher le renouvellement de l'air à l'interieur des ruches; ellevez la doic bien doucement à l'aide d'un petit babai très doux. Aux journées elaires mais froides, inclinez devant l'entrée de vos ruches une petite planchette destinée à empêche: la pénétration des rayons tentaleurs du soleil, qui pourraient attirer les abeilles au dehors.

C'est le moment de construire ou de réparer les cadres, les hausses; visiter les rayons de réserve afin de supprimer les alvéoles de mâles. Remeticz bien en ordre votre petit materiel.

Travaux du mois de Février

Tant que dore la gelée, il n'y a rien à faire au rucher, boin z-vous d'y j-ter de temps en temps un coup d'œil pour vous assurer que les rongeurs, souris, musaraige es ou rats des champs, ne se sont pas into tuis dans vos vieitles ruches; on le reconnaît, du reste, f-cilement par les fragments de cire et les cadavres des abeitles qui se tre uvent sur le plateau et devant l'enfrée. Au cas où ces maraudeurs auraient pénétre dans une de vos ruches, vous placeriez des pièges à proximite de cette dernière.

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

Vous savez aossi que les abeilles ont des ennemis même chez les oise ux; il arrive assez frequemment que les piverts percent les parois sur une face quelconque des raches; à vous donc de boucher aussitôt ces ouvertures.

Il pourrait aussi arriver que sons l'action des grandes chaleurs de l'été, les planches des chapiteaux se soient disjointes, alors l'eau s'intilire 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 nes abeilles en profitent pour faire une petite excursion aux al ntours; elles décrivent un cercle, tournoient 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 d'hors 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 abei les aient de l'eau à leurs portée; elle leur sert non seulement à préparer la nourriture du convain, mais aussi pour dissondre le miel qui granu e dans les rayons. Voici un abreuvoir facile à improviser: preniz le couvercle d'une vieille cassirole, que vous remplirez d'eau salée, une poignée de sel pour 4 litres d'eau, et dans lequel vous auriz 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'élé, 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 cueillerez des fruits en abondance.

Noublions point le 14 février, de fêter le saint patron de l'apiculture, saint Valentin

R. Mousset, apiculteur.



Menus propos

La fortune de la Prosse s'est élevée, en 1905-1906, à 82 410 286,903 mark. 52 nolliards étai en répards 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 m llons ; 1149 possèdent une fortune pareille dars les campagnes ; 1478 possèdent dars les villes une fortune de 2 à 5 millions et 571 dans les campagnes ; 63 pi seèdent dars 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 Brocklyn, dont le dernier reconsement porte le nombre à 500 000, ont déci de doter leur ville d'une ca hédrale somptueuse. L'édifice s'elèvers sur un plateau connu sous le nom de Crow Hill. L'emplacement a été acquis au prix de 1 300 000 frares. Les architetes les plus renommes de Brocklyn ont été charges de préparer les p'ars de la nouvelle cathédrale dont on porte le coû à 25 millions de francs. Ce sera la reproduction aussi exacte que possible de la cathédrale de Rouen.

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

» Frai çois Joseph prend le plus grand soins de sa toilette. L'ors d'un récent voyage, le train fut anéié pour lui rermeure de se faire raser. Le mécanicien dut ensuite augmenter la vitesse du train afin de ratrapper 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 legume 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 hoire alors l'eau dans lequel il a bouilli. Puis prendre du lait, un peu de farine, mettre le tout dans ur e carserole avec le céleri bouilli et de tranches de pain et le manger, avec des pommes de terre, si l'on veut.

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

* * *

C'est une chose bien désagréable que les gerçures des mains fréquentes en hiver sur les écidermes délicets.

Mettez 15 grammes d'huile d'amandes douces dens une boutielle 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 chand pour que le camphre se dissolve. 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 tror chauff r; ajou er à l'huile, en tournant, la solution de camphre et, pen lant que c'est encore chaud et liquide, versez dans de petits pots.

* * *

L'état civil de nos voisins. — D'après le derni r recencement. Il population f an gaise se repartit ainsi: 19 millions 41 534 célibataires. 15,774 282 mariés. 3 390 781 venfs on divorces. On ignore l'etat 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 maries a notablement agmenté. C'est ainsi que sur 1 000 personnes de nationalité fra çaise âgées de 20 à 60 ans, on comptait en 1901, 267 célibataires au tieu de 297 en 1891; 663 mariés au lieu 635.

Il y a beaucoup plus de veuves, 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, celui des veuves et divorcé s présente une augmentation de 64 000. Conclusion : « En ménage les maris vivent moins que leurs épouses. S rait-ce que celles ci ont plus de quiétude. »

* * *

Violons en porcelaine. — Un luthier allemand vient de prendre un brevet, diton, pour la fabrication de violons en porcelaine. A plusieure reprises, destenta ives ont été faites dans ce sens, mais toutes avaient échoué.

Le fabricant affirme que ces violons présenteront toutes garanties. La facture sera des plus remarquebles. Les instruments ne seront pasi il nencés par la température. Enfin, ils rendraient d'firentes 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. — Guillanme II a un nouveau cuisinier. Il a nom Paul Garlin, et c'est un Français. Pendant cinq ans, il avait été, au chât au de Cronberg, officier de bouche de l'impératrice Fredéric. L'emp reur, se souvenant sans doute d'avoir fait chez sa mère d'excellents dîners, vient d'attacher ce grand homme à son service.

A la cour de Berlin, Garlin renouera les trad tions de son fameux prédécesseur Urbain Dubois qui, au lendemain mê ne de la déclaration de guerre, rendit patriotiquement son tablier.

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

Garlin fut cuisinier à Paris, au cercle de la rue Royale, et mérita les éloges du futur Edouard 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 cût jamais goûté.

Après enquête, il a fait engager l'artiste qui avait préparé le suave b euvage. C'est an Arabe, originaire de Moka mê ne, Armin Abraham, qui a été immédialement attaché à la domesticité royale, avec le titre pompeux de « Préparateur du café de Sa Majesté »

Etat civil

DE

PORRENTRUY

Mois de janvier 1907

Naissances.

Du 2. Voil'at Lucie Marthe, fille de Jac. ques, empl yé, de Damphreux, et de M lie Marie nee Vallat. — Du 3. Wenger Werner Rudelf, fils de Redulf, 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. - Di 10. Mettler Robert Roger, fils de Arnold, faiseur de ressorts, de Montmelon, et de Antoine te née Bandelier. Du 11. Vallat Jeanne Marguerite Yvonne, fi le de Justin, journalier, de Bure, et de Annette née Bernard. — Du 12. Lachat Marie Z line Yvonne, fille de Albert, voitarier, de la Scheulte, et de Zeline née Merçay. - Du 21. Beyeler Léon Edmon i. fils de Léon, selli r, de Guzgish rg. et de Bertha Adelaïte née Jobé. — Do 22. Wu llemin Joseph Louis, fils de Joseph typographe, de Roggenbourg, et de Marie Alvina née Chevillat. - Du 26 Laville Adrien Victor, fils de Victor, marbrier-sc lpteur, de Chevencz, et de Marie Em na née Guerat. - Du 27. Messer Louis Outo, fils de O to, gérant, de Vietz, Prusse, et de Helène Marguerite née Marcheret.

Mariages.

Du 2. Bernier Joseph Henri, voiturier, de Chevigoy, Jura, France, et Hübscher Alpinula Johanna, ouvrière d'imprimerie, de Seedorf. — Du 16. Setterlet Victor Ju tin, garç in d'hô el, de Movelier, et Schafroth Helène Ida, cuisinière, de Rothenbach.

Décès.

Da 3. Siegel François Xavier Joseph, apprenti de commerce, de Yach, Grand Da-ché de Bede, né en 1890. — Da 5. Wendlinger H nriette Laure, fille de Laure, de S ppois-le Bas, née en 1906. - Du 6 Chiquet Joseph, journalier, de Asuel, né en 1839. - Du 9. Ferobe Charles Eugène, boulinger, de Bremincourt, né en 1851. -Du 10 Sargsue Jacques, journalier de Cornol, né en 1834. — Du 13. Cuenin Colette Marie Madeleire, fille de Aurèle, de Epiquerez, née en 1906. - D. 15. Mettler Robert Rog r, fi s de Arnold, de Montmelon, né en 1907. - Du 21. Boillat Nestor, monteur de boî es, de la Chaox, né en 1836. — Da 25. Badet Jean Boptiste E ienne A'b rt, cordonnier, de Fregiécourt, né en 1876.

— De 25. Kauff nann Anne Louise, fille de Ernest, de Waiblingan, Wurtemberg, née en Du 26. Moser Johann Friedrich, de Zollikofen, né en 1829. — Du 30. Jolissaint Célestin, journalier, de Récère, né en 1858.

LETTRE PATOISE

Dá lai Côte de mai.

I viòs sonhaitay le bon an en tos mes aimis lai voil e di premie janvrie; main mon encre était djalay ai peu i n'aivô de

plumice. Aie iy fait un rô cru dain mon creux. Ai fâ échepéray que d'à ci en dela, çoli veut raday. Adjed'heu mon encre râ in po liquide. I en aî droit inco prou po vôs dire c é : In bon tiurie de l'Aijô invité & bon an ai dénay un de ses parois-iens que y aivai rendu bin des services tot le tchatemps pessay. Tiaint airivé le dessert, lai Catherine aipotché tchu lai tâ'e enne belle téte de moinne, de ci bon grais fromaidge de B llelay. Le paysain, quaivait bon échetomais, commencé ai vo sâbray de helles grosses tran ches de ci bé djane from ige, ai peu de les er gloutis comme des néches de pain dain in fo. — En voyaint ç li, le paure tiurie, que n'ôgeait y dire qu'en ne cope paint dinche cte se ëtche de fromaidge, finéché pai dire en son aimi : Ecoutay, Djesia Piere, i vos tiuâ bin ci fromaidge; main i veux vos dire enne tchose. Ai ne fâ pe trop en maiodjie d'in cô; tiaint en l'en prend in pô trop, ai rend les dgens muats; ai ne païont pu jâsay. Ai bin, i seu bin aige de saivoi coli, Monsieur la tiurie, ma fanne e appa targella di dágalon elle ma fanne e enne tervelle di démâ ou, elle bai igelle continuel ement. I veux pare le rèchete po iv potchay, po quelle se coigen-che in pô. Tchu çôli, le paysain tire enne gazette feu de sai baigatte, ai peu envôgé le fromaidge dedain po le crômay en sai fanne. Lai fanne s'en bourré comme in cra, ai peu baidg té in po pu que les âtres djos. Le paure tiusie, riait in pô djane en voyaint que sai science sivait che ma réus-i. Main la Catherine é djurie qu'elle ne velait pu servi enne téte de moinne en des dgens que copant à bout comme en lai métche,

Stu que n'ape 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 bereeau charmant,
C'est toi, champêtre fongère,
C'est toi qui sers à faire
L'heureux instrument
Où souvent pétille
Mousse et brille
Le jus 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,
Tôt,
C'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.