Zeitschrift: Le pays du dimanche

Herausgeber: Le pays du dimanche

Band: 3 (1908)

Heft: 130

Artikel: Lettre patoise

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-257673

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: 24.11.2025

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

par la pluie à l'action de laquelle pourtant il faut soustraire le foin pour conserver à celui ci toutes ses qualités et partant sa va-leur marchande. Le procédé à employer consiste à disposer en grosses meules, de plusieurs charretées chacune, l'herbe aussitôt coupée et en ayant soin de tasser le plus possible chaque couche au fur et à mesure de l'édification de la meule. La fermentation ne tarde pas à s'établir dans la masse et la chaleur peut atteindre, au bout de deux ou trois jours, jusqu'à 70°. D'ailleurs quand la chaleur arrive à empêcher de tenir la main dans le tas, il faut, quelles que soient les circonstances atmosphériques, éparpiller la meule. Attendre plus longtemps serait l'exposer à prendre feu spontanément. La mise en meules est répétée jusqu'à ce que le fourrage soit assez sec pour être rentré. Le foin ainsi obtenu est de couleur brune, d'excellente qualité et de bonne conserva-

LONDINIÈRES. Professeur d'Agriculture.

Menus propos

Une ville de poules. - A cinquante milles de San Francisco, s'élève la ville de Petaluma, capitale des poules. Pendant l'année 1907, elle a, disent les « Nouvelles de Munich ». lancé sur le marché plus de dix millions de donzaines d'œufs. Toutes les familles humaines de cette ville nourrissante s'adonnent de père en fils à l'élevage des poules. Elles se divisent en trois classes: les familles qui en élèvent juste assez pour leur subsistance propre (cette petite industrie occupe 70 0/0 de la population); celles qui possèdent de 1.000 à 2.000 pondeuses; enfin, celle qui exploitent de 3.000 à 10,000 et même jusqu'à 15,000 gallinacées. Un pétalumien de seconde classe a commencé, il y a quelques années, avec un petit nombre de poules sur un terrain de deux hectares ; il gouverne aujourd'hui 1.500 pensionnaires. Chacune de ces volailles habite une petite maison distribuée en deux pièces dans le sens horizontal : l'une des deux lui sert d'habitation ; l'autre, de pondoir et de couveuse ; cela rappelle un pen les Chartreuses d'Italie où chaque moine à sa chambre et son cabinet

jeune matelot, et toutes deux lui serrèrent la main.

N'importe quelle parole eût moins dit que ce muet témoignage de sympathie.

M. Lamouroux l'étreignit fraternellement.

Et le vieux pêcheur, devenu silencieux comme les autres, lui prit les deux mains et les lui serra en les secouant, à croire qu'il voulait les broyer.

Le brave enfant souriait, tout heureux. - Je suis allé prendre une voiture, ditil, en s'adressant aux deux femmes, elle attend à la porte.

Au moment d'y prendre place :

- Ne pouvous-nous connaître votre nom? lui demanda Mme Bourlon.

Adrien Cabrol.

Tous montèrent, excepté lui.

Et comme on le pressait de monter à son

- Je suis trop mouillé, dit-il souriant, je préfère courir.

Mme Bourlon lui donna son nom et l'adresse de l'hôtel, le priant de venir leur rendre visite le lendemain.

Il inclina la tête, et, pendant que la voi-

de travail. A une extrémité du terrain. se trouve un moulin à vent qui pompe l'eau et l'envoie dans toutes les directions pour répandre dans la colonie la propreté, l'hygiène, la fraîcheur. Un des éleveurs les plus connus tire de 7.000 poules un bénéfice annuel de 30.000 fr. Un « coquassier » de deuxième classe fait encore mieux que lui. Avec une mise de fonds de 6,250 francs et 1.880 volailles, il s'est fait en 1907 un revenu net de 11.750 fr. soit 6 francs 25 par poule.

Cet âge est sans pitié. - Un journal anglais, très lu par les enfants, faisait dernièrement à ses jeunes lecteurs la proposition suivante : « Questionnez-nous sur ce que vous voulez savoir, nous nous ferons un plaisir de vous répondre.

Quelques anes des demandes que recut le directeur du journal ne marquent pas d'une certaine saveur. En voici quelques

échantillons

· De quelle couleur étaient les cheveux - Où s'en va l'esprit quand on dort? - Est ce que le temps ne s'arrête jamais? - Pourquoi la fumée blanche des locomotives rend-elle les tunnels noirs ? Voilà, en effet, des questions auxquelles le complaisant journal aura beaucoup de peine à répondre et qui révélent chez les jeunes esprits d'outre-Manche une curiosité très aiguë.

Riche cadeau. - Bien que l'empereur d'Autriche mange très frugalement, il paye son cuisinier, Perski, 50,000 francs par an, pour les repas élaborés par lui, qui sont servis à la cour.

Ce Perski était autrefois, le cuisinier du comte Rheingaum, et un jour que l'Empereur dînait chez le comte, il fut frappé de la façon dont avait été préparée une tête de sanglier. Il demanda que le chef en fat, de sa part complimenté. Deux jours après un énorme paquet arriva à Schænbrunn avec les hommages du comte. Quant le paquet fat ouvert, on y découvrit Perski, le cuisinier, en bonne santé, mais un peu haletant.

L'emperenr accepta le cadeau et Perski

devint son principal chef.

ture s'éloignait, il partit d'un pas élastique et relevé.

A sa gauche, parmi les brisants de la jetée, la mer hurlait toujours dans les ténèbres.

Si un jour vous vous trouvez à Cette, allez vous promener sur le quai du Port-aux-Transatlantiques, peut être aurez-vous l'avanlage d'y rencontrer le navire de com-merce le Cettois, capitaine Raillard, rangé à quai. Son nom est écrit en lettres d'or sur la peinture blanche de sa poupe. Il fait le transport des vins d'Espagne.

Et si vous séjournez quelque temps, aurez-vous sans doute la bonne chance de voir descendre sur le quai ou se promener sur le pont le second de ce navire, un homme jeune, superbe, actif et l'œil à tout, qui veille à la manœuvre et donne des ordres d'une voix mâle. Vous remarquerez, à la boutonnière de sa vareuse, le ruban de la médaille de sauvetage.

Ce capitaine en second, c'est Adrien Cabrol, l'enfant héroïque, le héros du drame

maritime qu'on vient de lire.

Michel Doloues.

LETTRE PATOISE

Dû lai Côte de mai.

Voici la trâgieme de ci Tobi di j-élyudzo qui peux tradure po le Pays di duemoënne.

In djo in bé djuene bouebe se foré pai lai téte de demainday en mairiaidge lai baichatte di mére de C., in aivare s'ai ien é un. Ci mére ne cognéchait pe ci prétendant, qu'aivait di réchete bin boënne faiçon, que se présentait définemeu. Main lai baichatte di mére, ce n'â pe lai fére di boirdgie des tchievres, ai peu elle l'é des pions. Tchu lai demainde di bé bouebe, le mére se graité drie l'aroille. Ai ne saivait trop quoi répondre. En lai fin ai y dié: Et bin, nos voirains; ai fà in pô musay en çoli; en se revoiront.

Quéques djos aiprés le mére rencontré in notaire que iétait inco in pô pairent. Ai iy demaindé s'ai cognéchait in tâ dain in tâ velaidge. O oui, répond le graitte-paipie. Vorin vos bin me rendre in service? Oh, dons, se vos velais. - Ci djeune bouebe à veni demainday note Lucie en mairiaidge; taîtchie de saivoi s'ai l'é di bin, obin se c'à in gueu. — Vos peutes vos réfiay tchu moi; i veux faire la commission en aimi.

Ai se séparainnent, le mére bin aïcou d'avoi trovay in tâ commissionnaire, in hanne de confiance, ai peu le notaire tot content de poïay se vendgie de ci mére que iaivait enne fois djue in métchaint tot. Ai s'en vait trovay le djuene hanne ai peu iy demaindé s'ai l'avait in pô de bin.

— Oh,! i n'ai pe graind tchose, main i ai mai boënne condute ai peu mon métie de

corvaigie.

- Eh bin, réchepai po vos. Vos étes frain. Réponte frainchement in ço qui veux vos demainday. Velais-vos me bayïe vote nai? — Qaoi? Vos bayïe mon nai? Qu'âce que

vos sondgie?

- Ce n'à pe po rire, âce que vos velais le vendre?

Vos me posais li enne drôle de què hetion. C'à po rire?

- Ran di tot. I sais bin poquoi i vos demainde çoli. Le bayrin vos po cinquante

mille francs? — Allay vos faire ai graittay aivê vos cinquante mille francs. Mon nai? I ne le bayro pe po lai fortune de Rotschild.

- E: bin i vos remaitchie bin. C'à tot ço

qui vlo saivoi. A revoir.

Lai semaine aiprés le mére allé trovay le notaire. Ai peu! ai peu! aivo fait lai commission? Aivo des renseignemeuts? A té faray '

Ecoutay, répond le tiusin, ai n'é pe d'obligations pai les banques, main ai l'é enne propriétay qu'ai ne bayrait pe po cinquante mille francs. I les ai vu refusay.

 Vos me dites qu'ai les é refusay. - Certainement ai peu sain hésitay.

- Ah, nom de mai cape! c'à enne boënne aifaire. Ai nos fâ in pô pressie les tchoses; ai fâ baitre le féaie ditant qu'ai l'â tchâ.

En effet quéques djos aiprés, les dous ôgés s'étint pessay lai coë lge à cô. Le corvagie était fie comme in pou tchu in femie d'aivoi aicreutchie lai baichatte di mére. Main vos dire cobin ci mére é djurie ai peu tampaitay contre le notaire, c'à impossible ; i n'ai pe pro de piaice.

Stu que n'ape de bes.

Editeur-imprimeur : G. Moritz, gérant.