

Poésie

Autor(en): **Rostand, Edmond**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **[8] (1905)**

Heft 17

PDF erstellt am: **10.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-255192>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

POÉSIE

LA MORT DE L'HIVER

Ce matin ses yeux se sont clos.
Il est mort d'une mort très douce.
On n'entendra points de sanglots...
On l'enterrera sous la mousse.

Oui, ce matin l'hiver est mort.
On va le clouer sous la planche...
Il est là, le bon vieux, qui dort,
Avec sa grande barbe blanche.

Et sur sa poitrine ses mains,
Suivant l'usage, sont croisées...
Ouvrez, aux parfums des jasmins,
Et des jacinthes, les croisées!...

Le lis fleurit et le glaïeul,
Le genêt d'or et la pervenche...
L'hiver est mort, ce triste aïeul;
Le jeune Avril prend sa revanche!

Dans son soleil, dans son parfum,
On n'a point de regrets moroses.
Monsieur l'hiver est bien défunt;
Mettons sur son cercueil des roses!

On murmurait déjà: Vraiment,
Il est temps que ce vieillard meure!
Nous le suivrons dans un moment,
Jusqu'à sa dernière demeure...

On part. Derrière le cercueil,
Sous les branches va le cortège,
Et les pommiers prennent le deuil,
Tout pavoisés de fleurs de neige.

On dépêche les oraisons,
Le pauvre vieux, nul ne le pleure!
Sous les nouvelles floraisons,
Riront les couples, tout à l'heure.

Et chacune avec son chacun,
S'en va; — les fillettes sont roses,
Monsieur l'hiver est bien défunt...
Mettez sur sa tombe des roses.

Edmond ROSTAND,
de l'Académie française.

COIN DE LA MENAGÈRE

Purée de marrons

(Pour garnitures). — Fendre un kilog. de marrons et les faire griller au four. Les éplucher minutieusement et les emporter dans une casserole avec 50 grammes de beurre frais, un demi-pied de céleri, une pincée de sel et un morceau de sucre. Mouiller abondamment le bouillon blanc et laisser cuire à petits bouillons pendant 1 heure 1/2. Egoutter les marrons et les passer rapidement au tamis fin. Délayer à la consistance voulue avec le restant de la cuisson des marrons, à laquelle on ajoutera un décilitre ou deux de lait bouilli ou de crème double. Au moment de servir, incorporer 25 grammes de beurre frais.

Cette purée est fréquemment servie avec les rôtis de venaison.

Punch à la russe

Versez dans un bol d'argent deux bouteilles de champagne, un moyen ananas frais épluché et coupé en petites tranches dans toute sa longueur; ajoutez une livre de sucre raffiné sur lequel vous versez un demi-verre de kirschwasser, mettez-y le feu et laissez brûler jusqu'à ce que le punch soit chaud; ensuite versez dans les verres à punch avec une tranche d'ananas dans chaque verre; on le fait aussi avec du rhum ou vieux cognac en place de kirsch, et avec une macédoine de fruits.

RECETTES ET CONSEILS

Précaution à observer dans le cas de rougeole

Bien souvent la rougeole se manifeste chez les enfants d'une façon tellement bénigne qu'on n'appelle pas un médecin. Il faut toutefois éviter avec le plus grand soin que la chambre du malade soit vivement éclairée, car il en pourrait résulter de graves accidents pour les yeux. On doit donc fermer les rideaux des fenêtres pendant le jour, et pendant la nuit n'éclairer la pièce qu'avec une veilleuse.

HYGIENE PRATIQUE

Aigreurs d'estomac

Troubles de la digestion produits quelques heures après le repas par formation exagérée d'acide dans l'estomac (A. chlorhydrique ou lactique) avec production de gaz et renvois. Cet état s'accompagne souvent de migraine, de refroidissement des extrémités, de constipation et d'hémorroïdes. Traitement: Cas légers: un peu d'eau de Vichy (Célestins ou Hôpital), pastilles de Vichy-Etat; de Vals, d'Alet. Régime sévère: lait, œufs, légumes, fruits cuits. Pas de vin ni d'alcool. Repas espacés de 5 heures au moins. Avant chaque repas, prendre du benzo-naphtol (2 à 4 gr.) ou salicylate de bismuth et hydrate de magnésie (1 à 2 gr. de chacun). Grands lavements naphtolés. Combattre la constipation par préparations de séné ou eaux purgatives salines (Hunyadi, Montmirail, Rubinat, Carabana, Villacabras, etc.). — Poudre contre les aigreurs d'estomac: Magnésie calcinée, craie préparée, 0,25 centigr. poudre de fenouil, 0,05 centigr. pour un cachet, de 2 à 4 après les repas. 1 verre de Bordeaux après le repas ou 1 verre à dessert de quinquina.

BONS MOTS

Chez le marchand de poissons.

— Hier, vous m'avez vendu une truite qui n'était pas fraîche.

— C'est de votre faute, je vous l'ai offerte toute la semaine dernière.

RÉBUS



Solution du rébus paru dans le N° 14

Les gens qui ne font rien se croient capables de tout faire.

Editeur-Imprimeur: G. MORITZ, Gérant de la Société Typographique, à Porrenouruy