

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1898)
Heft: 10

Artikel: Rimes gaies : dernier mot
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-247868>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

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

à 40 minutes. On passe ce bouillon à la serviette.

Il est très fortifiant pour les malades, les convalescents, puis le grand avantage est de pouvoir faire ce bouillon chaque jour; il est vite préparé et sa saveur ne laisse rien à désirer, seulement la viande épuisée n'est plus mangeable.

Le médecin prescrit-il, au contraire, un bouillon très léger, par exemple pour enfants malades? Voici la recette indiquée; l'enfant peut le prendre même lorsqu'il ne supporte pas le lait.

Pour préparer ce bouillon, prenez la moitié d'un poulet, retirez-en la peau et la graisse; pilez la chair et les os dans un mortier; mettez-les dans une casserole sur le feu avec 1 1/2 litre d'eau en remuant le tout. Versez de l'eau bouillante sur une petite poignée d'amandes douces et, après les avoir mondées, ajoutez-les au bouillon avec un poireau coupé en morceaux, quelques tranches de carottes et un peu de sel. Ayez soin de blanchir poireau et carottes à l'eau bouillante avant de les mettre dans le bouillon. Tournez le bouillon sur le feu jusqu'à l'ébullition. Laissez cuire doucement de 30 à 40 minutes. Lavez à l'eau chaude une serviette, rincez-la à l'eau fraîche, passez le bouillon à la serviette ou au tamis de soie.

Pendant la saison chaude, les bouillons s'aigrissent facilement; pour les conserver on doit avoir soin de les faire cuire chaque jour, même soir et matin quand le temps est à l'orage; on ajoute chaque fois un peu d'eau. On vide le liquide dans un vase en terre que l'on couvre une fois refroidi et qu'on conserve à la cave dans un endroit sec et frais.

* * *

Les pores semblent avoir moins de goût pour le sel que les autres animaux, cependant ils l'aiment assez et il est en tout cas à propos d'en tenir à leur disposition. Si on leur donne des aliments cuits, ceux-ci seront meilleurs et plus digestifs, si on y ajoute une certaine dose de sel. La proportion est à peu près la même que pour nos mets. En donnant régulièrement du sel aux pores avec un peu de soufre et un peu de charbon de bois une fois par semaine, on les maintiendra en appétit, on leur procurera de bonnes digestions. Ce qui contribuera aussi à les maintenir en santé et favorisera la digestion, c'est l'absorption d'un peu de chaux sous forme d'un peu de poudre d'os ou de phosphate de chaux préparé *ad hoc*, ainsi que de petites doses de magnésie. Souvent les dérangements d'estomac ont pour cause des repas trop copieux. Si les animaux peuvent avoir à leur disposition du sel ou l'une ou l'autre des substances que nous venons d'indiquer, l'équilibre se rétablira facilement. En été les pores se soignent eux-mêmes en mangeant différentes sortes d'herbes et évitent ainsi les troubles digestifs. Ils absorbent aussi de la terre, du bois pourri, des morceaux de charbon. Toutes ces matières contribuent à rétablir l'équilibre dans les fonctions digestives.

* * *

Mastic pour coller des rayons à froid.

— Une petite recette se rapportant à l'apiculture, fera suite naturelle aux intéressants et si instructifs articles que M. le curé de Courtemaiche a bien voulu écrire pour les lecteurs du *Pays du dimanche* :

Pour composer ce mastic, on prend deux litres d'eau, 1/2 kilog. de poix de cordonnier 1/4 de kilog. de cire pure, et on fait cuire le tout ensemble, puis on verse dans un vase contenant quatre litres d'eau froide; on y pétrit bien le mélange et on en exprime l'eau avec soin en le sortant. Cela fait, on ajoute deux cuillerées à bouche de saindoux et, après l'avoir pétri avec le reste, le mastic est prêt à servir. Pour cela on en étend une certaine quantité sur un cadre, on y presse doucement le rayon

et on peut aussitôt remettre celui-ci à sa place, sans crainte de le voir tomber, quel que soit le nombre d'abeilles qui viennent s'y fixer.

Cette composition répond à toutes les exigences, elle est simple, économique; son effet est instantané et on peut la préparer soi-même à peu de frais. C'est un véritable plaisir de s'en servir pour coller des rayons; elle se conserve pendant un an et n'est pas nuisible aux abeilles.

RIMES GAIES

DERNIER MOT

L'Influenza vraiment a frappé votre muse,
O Jura : chacun sent que son pouls bat trop fort.
N'allez pas croire au moins que sa douleur n'amuse !
J'en ai pitié, car elle a fait si grand effort
Pour inspirer des vers de si riche facture !
Mais vous lui faites mal, en lui serrant le cou :
Les sons, dans son gosier que votre main pressure,
Sont étranglés, je crois, un peu... n'ême beaucoup !...
Ne la caressez plus si longtemps, la pauvre,
Car vous êtes trop lourd pour vous asseoir dessus,
Et je crois qu'elle garde à la croue, à la tête,
De gros bleus témoignant des horions reçus.
Vous lire, c'est assez, c'est trop qu'on vous imite.
Vous avez des clients, non pas des envieux;
Sans crainte, gros Jura, faites-vous donc ermite,
Le diable fait ainsi, sitôt qu'il devient vieux.
Vous dites qu'a, chez nous, le prêtre on le bafoue,
Qu'on est religieusement rien que par intérêt.
Nous luttons, cependant, quand vous faisiez la route
Devant Berne exilant l'Eglise qui pleurait.
Il vous est important qu'on rappelle, sans doute,
Les hontes et les d'ails amers de ces temps-là,
Car votre Muse, alors, s'écartait de la route
Où Jésus portait seul son faideau, pas à pas,
Où ses enfants traqués partaient pour la frontière...
Comme une grande Dame, elle ne s'arrêtait pas,
Pour ne pas se n'entir aux ronces, à la pierre.
Notre Muse, elle au moins, se tenait près de nous,
Au milieu du darger, dans les combats. Pour elle
Nous avons tous souffert, ou, tous — excepté vous !
Vous devez bien savoir comment elle s'appelle :
Sœur de notre Jura, c'est l'Arge de la Foi.
Vous dites que l'envie en nos articles perce ?
Non, ne changeons pas de Muse, croyez-moi.
Car la vôtre, ô Jura, c'est celle du Commerce.

IGNORUS.

LETTRE PATOISE

*In Capucin que dit « Aïye (oui) ai peu
quéque tchose aïpré.*

Po les dgens que n'aint pe raicordai el droit ne lai Théologie, el moyou moyn de se trire d'affaire d'aïvô des ran quailles, çà de répondre : *aïye*. I vos veu raicontai in fait qu'a airivai, ai y é enne diejaine d'annais : çà in bon véye que me l'é ciauciait dains l'araille. I vos ai chure qu'i dis lai voiretai, porceque c'a dinche, et qu'i ne vorope dépensie de l'encre, di papie, enne pieume po dire des mentes. Ai yi avai donc in frère capucin que savai bin thieugenaï, crai bin in po meu que des thieugenières de cabairets, mais c'a qu'ai pregnai de lai poine. C'était in poère afaint dains le monde — dains c'sens qu'ai n'était-pe réche, mais el avai di goût po eul traivaye, ce n'était pe in poirajou, ni in boiyou, el avai lai bouenne intention de bin faire, ai peu c'a qu'ai praiyait tot les djos. Ai savai bin son catéthysse, ses yesons, ai servai lai masse à Msiou el thiurie, el allai sonnai à cieutchie po les offices, enfin eul régent ai peu eul thiurie éntin bin contents de lu. — Bon, me dit c'ti véye, voili que nos peurjans in bon thieugenie, an dirait que les capucins tchaingent comme les servantes.

— Ma foi, qui yi dié, an yi fai voi di pays comme es âtres. Mitenain dépadjie vos de me raicontai eul histoire.

— Ai bin, lai voici, djueune hanne : eul thieugenie é pri eul train dains in compartiment de trogiemes. Ses supérieurs yi aïvint dit de ne peu trop s'etchadai, se tote fois ai y avai des métchans garnements qu'œuvrînt lai gourdje po aittaquai les prétes, les covents, lai reldigion. Ai s'en vait en tchmin de fey, tot content de se trovai dain enne tchambre bin tchade, c'était in heuvey, mais el avai paiyu de rencontraï des paintalons colants, porce que, diat-té çoli ne vâ pe tchie. Etai-ce eul diale o bin enne djue-natche que veni dérandjie son voyaidje ? I n'en sai ran, mais dous longs garnements, maigres, biaives, des euyes enfonçes djainque derrie lai tête, ressambians an des poitrinaires di trojeme degré, antrant dains l'même compartiment qu'eul capucin. I vos aichurais qu'ai faisai des gros l'euyes. In moment aïprés, voiei des fannes, des baichattes, totes pu belles les ennes que les âtres, que veni aïche bin pare piaice dain l'vagon. C'était des bonjours, des salutations, des souhaits, des informations chu lai saintai, chu lai famille, chu l'hanne, chu les tchvâ, chu les bues, chu l'e temps; totes souertes de nouvelles Interressantes. Eul capucin se serai aïco trovai in bouenne compaignie, sains les dous ranqu'ève d'aïvô lous paintalons colants. Ai voyai bin que ces dous n'aïvin pe de reldigion, qu'ai l'aimint me les fannes qu'eul tchaïplâ. Po combye de malheur, à ce qu'ai ne veni pe aïco s'aïstai djueute cote el capucin ! ai peu qu'ai teni lai conversation qu'i vo veu raicontai ? Les dous : « bondjo poirajou d'capucin ! L'âtre : *aïye*. Les dous : l'é gros graï, an voit bin qu'eul traivaye ne te fait pe bin mâ » L'âtre : *aïye*. Les dous : « c'a soli, te vais suçai les poeres diaïles de paysains ? » L'âtre : *aïye*. Les dous : « Ai peu nos, que travaïyan comme des galériens, ai nos fa djue-nai por toi ? » L'âtre : *aïye*. Les dous : « Nos velans nos débairraïssié de cte veru ne de fainéants, de papistes, de cléricaux. » L'âtre : *aïye*. Les dous : « Poquoi à ce te nos répond aidé aïye, te n'é pe ton echprî ? » L'âtre : *aïye*. Les dous : « Ma foi, ai n'y é ran ai faire daïvô eul ç'timbécile ? » L'âtre : *aïye*. Les dous : « Comment t'aïppeules-te ? » L'âtre : *aïye*. Les dous : « Finalement, à ce te nos prend po des fôs ? » L'âtre : *aïye*. — Bravo, criant les bouennes fannes que sont dains l'vagon, ç'a bin réponju. Mais eul frère, qu'était in solide gail-lard, qu'aïvai de lai poigne, se moiquait bin des félicitations de ces braives djans ; ai musait que ce n'était pe prou. « Mitenain, dit-é an ces dous freluquets, ç'a mon to, voici longtemps qu'i ai patience d'aïvô vos, y vos veu faire péssai in âtre çà d'heure. Vos, baichattes, euvri-moi euçe te pouerte di vagon. — Bin vlantiers, mon révérend frère. » Voili eul thieugenie, que t'em-poigne ces dous vâranpai les thialattes, et te les envoye pormenai dains lai noi, to pré d'enne bouerne de lai route. Ai n'eut que djueute eul temps de yi dire : « Çoli vos aïpoirai de raiq-mancie enne âtre fois ! » Dâ don, an ne les on pu djemais revus. Taint meü.

In Vadais.

Avis industriels et commerciaux

Papier-monnaie russe. — Ce papier (billets de crédit), dont l'importation en Russie était prohibée sous forme de lettres ordinaires et recommandées, et qui, expédié comme lettre avec valeur déclarée ou sous une autre forme, était soumis aux droits de douane, n'est plus assimilé aux objets passibles de ces droits. En conséquence, les billets de banque russes peuvent dès maintenant être introduits en Russie, en franchise de droits de douane et librement, sous forme