Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1898)
Heft: 18

Artikel: Publications officielles
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-247966

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: 15.07.2025

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

i rencontré in peté malin di vlaidge que me reyevé bin. Ai me dié : « Ai bin, t'é bin soyië, François, drië lai tiure ; an porait tchaitenay aimon les étoules po allay baiegie les étoiles. I rité ai l'ôta, ai peu i me coitché to le djo.

Stu qu'nâpe de bô.

Poignée de recettes

Compositions pour marquer les moutons. — Faites chauffer ensemble 1 kilogramme de suif et 300 grammes de goudron, pour les bien mélanger ; ajoutez en remuant 300 grammes de charbon pilé et tamisé.

Cette préparation s'emploie chaude. Elle résiste à la pluie, et ne disparaît que par des lessives alcalines.

Si vous voulez que la composition qui précède soit rouge, substituez au charbon de la sanguine pulvérisée.

Faute de goudron, cette substance peut être remplacée par de l'huile de lin. La préparation est, d'ailleurs, la même.

* * *

Cirage économique des planchers. — Prenez de la cendre de bois et la mettez dans un nouet de linge, que vous ferez bouillir dans l'eau pendant un quart d'heure. Il faut, par litre d'eau, une poignée de cendres.

Retirez le vase du feu ; enlevez le nouet et remplacez par trois ou quatre fragments de cire jaune, toujours par litre. Votre eau lessivée ainsi additionnée, remettez-la sur le feu et faites la bouillir de nouveau, pendant le même temps que la première fois.

Voilà votre encaustique fait. Etendez-le à peu près refroidi sur le plancher. Laissez sécher. Frottez à la brosse dure.

Dans un instant, le plancher, qui a dû préalablement être décrassé et nettoyé avec soin, est ciré sans fatigue.

Le liquide épaissit un peu ; mais il sert jusqu'à la dernière goutte. Il se conserve d'ailleurs assez longtemps.

* * *

Préparation immédiate d'huile camphrée. — Le camphre et l'huile sont deux substances dont une maison bien tenue doit être constamment pourvue. Vient-il à se présenter fortuitement un cas où l'usage de l'huile camphrée soit indiqué ? on prend de suite cinq parties d'huile d'olive (par exemple 100 grammes) et on y fait dissoudre, à une chaleur modérée, au bain-marie, une partie de camphre (soit 1/5 de la quantité précédente, c'est-à-dire 20 grammes). La solution effectuée, l'huile camphrée est prête ; on peut l'utiliser aussitôt qu'elle est suffisamment refroidie.

* * *

Cors aux pieds. — Un de nos abonnés nous indique un remède qu'il dit excellent pour l'avoir lui-même employé.

Prenez un oignon que vous déferez en plusieurs parties et vous les imbiberez dans une tasse de fort vinaigre de vin après avoir bien fermé la tasse. Laissez l'oignon pendant 24 heures et au bout de ce temps prenez les parties de l'oignon que vous fixerez sur la plaie au moyen d'une bande de toile. Pendant la nuit le cor s'amolira et le matin vous l'enlèverez facilement. Si le contraire avait lieu, répétez la première opération une deuxième nuit et le cor s'enlèvera indubitablement.

* * *

On empêche les échelles de glisser sur un parquet ou un dallage poli en fixant sous les montants des feuilles de caoutchouc d'une certaine épaisseur. Ce revêtement très simple peut empêcher bien des accidents et rend de grands services lorsqu'on a à dresser une échelle sur un fond en asphalte, en pierre, en ciment, en verre, en fer ou en bois.

Cote de l'argent

Du 20 avril 1898

Argent fin en grenailles *fr. 99,50 le kilo.*

Récréations du dimanche

Solutions aux questions posées dans le N° 16 du *Pays du Dimanche :*

56. MÉTAGRAMME.

Bouche, louche, couche, douche, souche, mouche.

57. CHARADE.

Va-carme (Vacarme).

58. ÉNIGME.

Violon.

59. ANAGRAMME.

Monde, démon.

Ont envoyé des *Solutions complètes :* M. Toujours le petit Sosthènes à Porrentruy.

Ont envoyé des *Solutions partielles :* MM. Clarinette à Boncourt ; Marquise de sambaleuil à Porrentruy ; Marguerite des prés à Boncourt ; Joseph Grimaître à Montignez ; Un contrebandier à Bonfol ; Marguerite d'Ajoie à Porrentruy ; Le baron à St-Imier ; Gargouille, le philosophe manqué à St-Imier.

64. ANAGRAMME.

Le corps entier, je désaltère,
Ote mon cœur et je t'éclaire.

65. PROBLÈME

Deux joueurs conviennent entre eux que celui qui gagnera le premier 3 fois, retirera tout l'argent de l'enjeu. Après trois parties, ils sont obligés de se séparer, l'un ayant gagné deux fois et l'autre une fois.

Comment doivent-ils se partager l'argent ?

66. CHARADE.

Plus d'un joueur, sur mon *premier*
Follement risque sa pécune ;
Il la perd, c'est chose commune ;
Quand on a 20 chances contre une
On ne doit pas souvent gagner ;
Mais en ce monde on veut briller.
La recherche de la fortune
Est ce que prend plus d'un pour mon *dernier*.
Bien difficile est mon *entier*
Quand on aborde la tribune ;
Point de faiblesse ou de lacune,
Le public n'en permet aucune,
Aussi voit-on s'y fourvoyer plus d'une.

67. ÉNIGME.

Je suis tout-à-fait comme l'ombre fugitive :
Je m'échappe à l'instant que l'on croit me tenir.
Personne ne m'a vu commencer ni finir ;
L'on m'attend chaque jour et jamais je n'arrive.

☛ Envoyer les solutions jusqu'au mardi soir *3 mai.*

Publications officielles

Mise au concours

La *place de débitant de sel* à Roggenbourg : S'inscrire à la Préfecture de Delémont jusqu'au 23 avril.

Convocations d'assemblées

Bémont. — Le lundi 2 mai, à 2 h. pour passer les comptes, voter le budget, nommer un régent etc.

Muriaux. — Le samedi 30 à 1 h. pour passer les comptes, voter le budget, décider la révision du règlement de jouissance etc.

Cœuve. — Le 24 à 1 h. 1/2 pour décider si l'on mettra les deux places d'institutrices au concours, si l'on prendra un garde-champêtre, passer les comptes etc.

Charmoille. — Le 24 à 1 h. pour passer les comptes et voir si l'on mettra au concours la place d'institutrice.

Courroux. — Le 24 à 10 h. 1/2 pour passer les comptes, ratifier l'achat d'une forêt etc.

Courtételle. — Le 24 à midi pour passer les comptes et vendre des terrains.

Montfaucon. — Assemblée *paroissiale* le 24 à 3 h. pour passer les comptes, fixer le budget etc.

Soulce. — Le 24 à 2 h. pour passer les comptes, voter un règlement d'organisation communale etc.

Taxation militaire

La commission de taxation se réunira à *Moutier* le lundi 25 avril ; à *Delémont* du mardi 26 au 30 avril ; à *Porrentruy* du mardi 30 avril au jeudi 5 mai inclusivement.

Les rôles de la taxe seront déposés pendant dix jours au bureau du commandant M. F. Béchir pour les réclamations.

L'Editeur : Société Typographique, Porrentruy.

Bons mots.

— Ça te fait bien plaisir que je vienne dîner chez ta maman ?

— Oh ! oui.

— C'est parce que tu m'aimes beaucoup, n'est-ce pas ?

— Oh non ! c'est parce qu'il y a un plat de plus.

* * *

— Quel est l'habit le plus à la mode, aujourd'hui ?

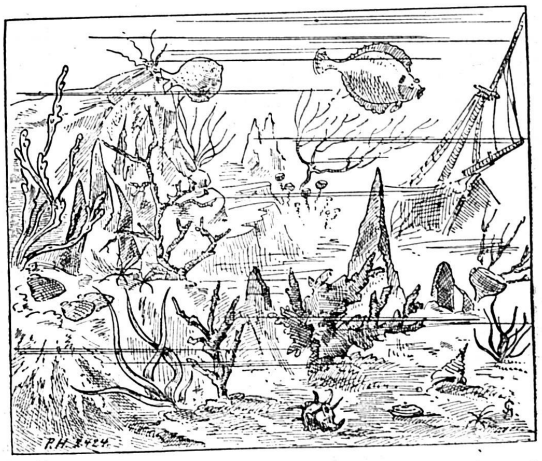
— Parbleu ! c'est la bi... cyclette.

* * *

Entre ces Messieurs de la Faculté :

— Moi, mon cher collègue, je n'ai jamais changé d'opinion, je n'ai jamais crié vive personne !

— Parbleu ! vous êtes médecin.



Une explosion dont la provenance est encore un mystère a détruit en majeure partie le *Maine*, le plus beau des cuirassés américains. Ce navire est là, couché sur le flanc.

Un scaphandrier recueille au fond de la mer des épaves qui serviront aux autorités maritimes des Etats-Unis à déterminer la nature de l'explosion.

Mais où se trouve-t-il ?