Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1898)
Heft: 2

Artikel: Bons mots
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-247779

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: 02.07.2025

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

n'y a qu'à placer les racines ou les tubercules dans l'étable où ils sont consommés, ou bien dans un compartiment voisin qui en a la température, et où on les laisse séjourner quelque temps avant de les employer.

C'est par l'observation de ces différentes méthodes si simples et si faciles à mettre en usage, que les cultivateurs peuvent se soustraire aux nombreux accidents qu'ils ont si souvent à déplorer, par suite d'imprudence ou d'un manque de précaution.

* * *

Dans nos campagnes jurassiennes comme dans les autres contrées, quand une bête meurt d'accident, une vache ou un bœuf, par exemple, on la saigne tout de suite, on la dépèce dans une grange et on fait savoir aux gens de l'endroit que c'est le moment de profiter d'une bonne occasion et qu'on leur cédera les morceaux bien au-dessous des prix du boucher. A ce compte même, le vendeur essuie une grosse perte : vente forcée, pauvre vente le plus souvent.

Il serait bien préférable de la convertir, tout ou partie, en viande fumée, qui est de bonne garde, comme cela se pratique en Amérique, à Hambourg, en Hollande, en Belgique, et même sur quelques points de la France. Ceux qui auront goûté de la viande fumée y reviendront.

Mais comment la fume-t-on ? On commence par découper la viande en gros quartiers, que l'on plonge quatre ou cinq fois de suite dans l'eau bouillante et que l'on retire aussitôt. On étend ensuite chaque quartier échaudé sur la table de la cuisine et on le frotte énergiquement avec la main pleine de sel jusqu'à ce que la peau de la main brûle. Quand les morceaux sont ainsi frottés on les plonge dans une forte saumure, où ils doivent rester quinze jours. Alors, on les retire, on les laisse égoutter un peu, on les recouvre de son, et après cela on les pend dans la cheminée au moyen de crochets de fer et de bonne ficelle. Il ne s'agit plus que de les fumer à la cheminée absolument comme on fume le lard, les saucisses et les jambons.

On pourrait tout aussi bien fumer la viande de mouton et de chèvre que celle du bœuf et de la vache ; on ne prend que les quartiers de derrière.

Lorsqu'on se propose de livrer à la cuisine les viandes fumées, on commence par les mettre dans l'eau d'un baquet où on les laisse se dessaler suffisamment pendant douze heures. Après cela, on les met cuire avec des légumes comme si c'était du lard et du jambon.

Je répète que les viandes fumées sont de longue garde ; elles passent même pour valoir mieux la seconde année que la première. A des époques où parfois la viande est chère, n'est-ce pas pour le ménage agricole une précieuse et facile ressource ?

* * *

J'ai dit, l'autre jour, ce qu'il y avait à faire contre l'invasion des rats. Une autre est aussi redoutable, cértaines années, et c'est celle des vers blancs. Comment les détruire ?

Le moyen fort simple que le hasard a fait découvrir à un négociant de Valenciennes pour détruire les vers de terre consiste dans des arrosements avec de l'eau médiocrement salée. L'action de cette eau est très prompte ; car, quelques minutes après qu'on s'en est servi, on voit la surface du sol se couvrir de vers qui y viennent mourir. Le rédacteur du *Journal de jardinage et de floriculture* de Hambourg, M. Ed. Otto, appuie cette indication des résultats de sa propre expérience. La terre de son jardin contenant une quantité innombrable de vers de terre qui la bouleversaient constamment, il a essayé de se débarrasser de ces ennuyeux animaux en recourant à un arrosement avec de l'eau salée ; à peine, dit-il, cette eau avait-elle pénétré dans la terre, qu'une quantité considérable de lombrics sont sortis et sont venus périr successivement à la surface.

* * *

Nous commencerons dans notre prochain numéro l'intéressante causerie sur **les abeilles**. Ce travail d'une réelle valeur pour toutes les personnes que l'apiculture intéresse est dû à la plume d'un apiculteur fort compétent, M. l'abbé Buchwalder, curé de Courtemaiche, qui veut bien l'écrire spécialement pour les lecteurs du *Pays du dimanche*.

Récréations du dimanche

4. ÉNIGME

Noire, mais de blanc habillée,
Sur un roseau d'ordinaire appuyée,
Je dédaigne la terre et m'enfuis vers les cieux.
J'étonne et j'éblouis les yeux ;
Je ressemble à l'éclair précurseur du tonnerre ;
Tout à coup je retombe à terre.
Ma gloire, hélas ! ne dure qu'un moment ;
Comme l'homme je suis poussière,
Et retourne en poussière inévitablement.

Le Logogriphe

est la combinaison différente d'un certain nombre de lettres d'un mot principal, de façon à former d'autres mots.

Le logogriphe procède par retranchement ou additions successifs de lettres.

Ainsi avec *an* on peut obtenir *tan*, ou *van*, ou *Titan*. Dans *rivage*, on trouve *rage*, *âge*, *rive*, etc.

5. LOGOGRIPHE

Sur mes six pieds on me présente
Avec respect, avec espoir ;
Sur cinq, plus d'une main charmante
Dès le matin me noue et me dénoue le soir ;
Mais plus d'une bête imprudente
Meurt victime de mon pouvoir.
Sur trois pieds, ma surface est limpide et brillante,
Offrant aux yeux un immense miroir,
Et sur deux pieds, lorsque l'on chante,
Pour chanter juste il faut m'avoir.

Le Métagramme

est le changement de la même lettre d'un mot pour en obtenir d'autres mots. Exemples : Changez trois fois la première lettre de BAL et vous aurez CAL, MAL, PAL. En changeant la deuxième lettre de LAC, on obtiendra LUC.— BAL devient BAC, BAD, BAN, BAS, en remplaçant successivement L par C, D, N et S.

6. MÉTAGRAMME

Quand parfois j'apparais sur la bouche d'enfant,
J'assombris aussitôt le plus riant visage ;
Je suis de la Fortune, au caprice changeant,
L'attribut bien connu, du hasard c'est l'image ;
Partout on me maudit, on m'évite avec soin ;
Même au sens figuré je salis et je souille ;
Je reçois tour à tour, impassible témoin,
Le baiser de Judas et la larme qui mouille.

☛ Envoyer les solutions jusqu'au mardi soir, *11 janvier 1898*.

Bulletin commercial

En commerce la situation demeure la même avec affaires calmes pour presque tous les articles.

Blés et farines. — Peu de modifications à signaler sur les marchés européens. Les regards sont toujours tournés du côté de l'Amérique dont les stocks règlent plus ou moins la marche des cours. D'après les calculs faits par le bureau de statistique de Washington au sujet de la récolte des Etats-Unis on peut admettre que les expéditions de ce pays vont diminuer beaucoup dorénavant.

La moisson qui se fait dans la République-Argentine est, dit-on, assez abondante et l'on ne tardera pas à être fixé sur l'importance des importations que l'Europe peut attendre de ce pays.

Les prix dans les ports d'importations sont toujours bien tenus. On a signalé cependant un peu de faiblesse à Marseille à cause d'arrivages plus forts que précédemment.

Tabacs. — La livraison des tabacs a déjà commencé dans la Broye : le prix moyen est de 30 à 33 francs le quintal ; la qualité est en général très bonne.

Fromages. — La plus grande partie des fromages d'automne ont été vendus à des prix approchant de ceux des fromages d'été. On cite les prix de 165 à 166 fr. les 100 kil. Comme les fromages d'hiver fabriqués en grande quantité sont toujours d'une vente plus difficile, on est heureux de constater qu'il n'y aura pas en outre un stock de vieux fromages à liquider.

Mise au concours

Les places de cantonniers de première classe (780 fr.) sur la route Delémont-Laufon (rayons 29 et 31) et Delémont-Tavannes (rayons n° 34, 50, 58, 58, 59 et 60).

Les candidats doivent se faire inscrire jusqu'au 3 janvier au Secrétariat de Préfecture de leur district.

Convocation d'assemblées

Beurnevésain. — Le 2 janvier, à 12 1/2 h., pour fixer l'heure de fermeture des auberges.

Bonfol-Vendlincourt. — Assemblée *paroissiale* le 2 janvier, à 2 h., pour donner au curé un témoignage de fidélité et de respect.

Fregiécourt. — Le 28, à 7 h., pour décider si l'on prendra un taupier et un garde-champêtre etc...

Montavon. — Assemblée *bourgeoise* le 2 janvier, à 2 h., pour nommer un conseiller et s'occuper des réparations de la chapelle.

Bons mots.

Réflexion de Toto, pendant le dîner de Noël :

— Dis donc, parrain... le foin que t'as dans tes bottes... que papa dit que c'est pour ça qu'il t'invite... c'est-y le petit Noël qui te l'as mis ?

* * *

Entre deux citoyens :

— Quelle sorte de mémoire avez-vous ?

— Mauvaise, bien mauvaise.

— A quel égard ?

— Elle me rappelle des choses qu'elle ferait mieux d'oublier, surtout mes dettes.

La mère : „ Fritz, ne prends pas de fleurs, car si l'oncle t'apercevait, il te gronderait. — Prends garde, le voici qui arrive ! “
L'enfant : „ Où est-il ?