

Lettre Patoise

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **3 (1900)**

Heft 136

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-249980>

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.

Pet te chronique domestique

A propos des chaleurs. — Four ceux qui veulent grandir. — Les mouches et les cousins. — Le lait et les odeurs.

Il a fait si chaud ces jours derniers qu'on ne saurait trop indiquer quelles précautions prendre pour se rafraîchir selon les règles de l'hygiène et pour préserver les aliments.

Voulez-vous l'indication d'un vin blanc tonique très rafraîchissant ? — Mettez dans un litre de bon vin blanc 125 grammes de sucre, la moitié d'un citron coupé en rondelles, un peu de cannelle, et faites chauffer le tout, sans ébullition.

En laissant refroidir, laissez pendant plusieurs heures le citron et la cannelle pour donner le goût.

Passez au tamis et mettez en bouteille. Boisson rafraîchissante et très agréable.

Un autre excellente boisson, c'est la limonade aux framboises et aux fraises.

Prenez trois citrons que vous roulez pour les attendrir ; exprimez-en le jus, que vous filtrez dans un litre d'eau à laquelle on ajoute deux cuillerées à soupe de sucre. Ajoutez ensuite une tasse de jus de framboises ou de fraises, avec quantité égale d'eau fraîche ; agitez bien le tout. On obtient ainsi une limonade rosée, très agréable au goût.

Le beurre, en été, fait le désespoir des ménagères par la facilité avec laquelle il rancit et se ramollit. On peut éviter, ou plutôt retarder l'un et l'autre de ces ennuis, en mettant le beurre avec un peu d'eau dans une assiette et en recouvrant celle-ci d'un pot de fleur retourné. Celui-ci doit être bien propre et enveloppé de flanelle. Avant de le mettre sur le beurre on le trempe dans l'eau ; le liquide que l'on doit renouveler de temps en temps, s'évapore lentement et crée à l'intérieur une basse température qui met le beurre dans les conditions où il se trouve en hiver. Il est bon de mettre le beurre et son pot de fleur dans un endroit aussi frais que possible, la cave, par exemple.

* * *

Il y a des enfants qui ne grandissent pas, et menacent de rester toute leur vie de petits bonshommes.

Ces petits bonshommes, peut-on les obliger à pousser, quand même, comme ces mauvaises herbes auxquelles on compare volontiers ces autres enfants qui croissent toujours ?

Oui, répond le docteur Springer, chef de laboratoire à la Faculté de médecine de Paris.

M. Springer, pense qu'un traitement approprié peut produire une croissance artificielle.

Il conseille, en conséquence, l'emploi de la mixture suivante : blé, orge, avoine, seigle, maïs, son ; deux cuillerées à soupe de chacun dans trois litres d'eau. On fait bouillir pendant trois heures, de façon à obtenir un litre de liquide, puis on laisse refroidir et on passe à travers un tamis fin. On peut ajouter du vin, du rhum, du kirsch, de l'eau de fleurs d'orange, de la menthe, de la macération de réglisse, du lait sucré. Chez les enfants à tempérament échauffé, on supprimera l'avoine ; chez ceux qui ont une tendance au relâchement, on ne mettra pas de son, mais on ajoutera du riz. On ne doit utiliser que des solutions fraîchement préparées chaque jour.

Si le docteur Springer a raison, et si sa méthode a du succès, l'humanité comptera du moins plus d'hommes grands, si elle ne compte pas plus de grands hommes.

* * *

Comment chasser les cousins ? Le soir, avant

Le nouveau roi d'Italie.



VICTOR-EMMANUEL III.

de vous endormir, faites brûler quelques pinces de sucre en poudre sur une pelle rougie au feu. L'odeur du sucre brûlé déplaît à cette gent piquante qui prend la fuite et dont vous aurez soin d'empêcher le retour en fermant les fenêtres sitôt la fumée dissipée.

Un autre moyen consiste à prendre un morceau de camphre, de la grosseur d'une noix, et le faire évaporer en le plaçant sur une plaque de métal, au-dessus d'une lampe, mais en ayant soin qu'il ne brûle pas : les vapeurs remplissent la chambre et chassent les moustiques, qui ne reviennent pas, même si la fenêtre est ouverte.

Les mouches sont de détestables visiteuses de nos appartements. L'été ; elles salissent tout. Si vous voulez enlever les tâches qu'elles laissent de leur passage sur des soies ou autres étoffes de nuances claires, ne se passant que difficilement au lavage, humectez d'esprit de vin bien concentré ou d'éther les taches, que l'on essuie légèrement ensuite avec un chiffon de flanelle blanche jusqu'à ce qu'elles aient entièrement disparu.

* * *

Comme on le sait, le lait est un produit délicat qui s'altère facilement sous l'influence des ferments cachés dans les vases où on le dépose ou provenant des poussières atmosphériques. Ce qu'on oublie trop fréquemment, c'est que ce liquide s'altère non seulement sous l'influence des germes microscopiques qui y pénètrent, mais qu'il absorbe avec une très grande facilité les particules odorantes flottant dans l'atmosphère. C'est ainsi que le voisinage du gaz d'éclairage, de légumes odorants (oignons, par exemple), de tabac, de poisson, de térébenthine, peut communiquer au lait une odeur spéciale persistant pendant plusieurs heures. Cet aliment doit donc toujours être conservé non seulement à l'abri des poussières, mais à l'abri des odeurs.

D'après un journal d'agriculture anglais, l'odeur du milieu dans lequel respire l'animal pourrait même avoir de l'influence sur l'odeur du lait pris directement à la mamelle. C'est ainsi qu'après la désinfection d'étables au lysol et à l'acide phénique, le lait aurait présenté un goût spécial rappelant l'odeur de ces substances, c'est ainsi encore que le lait de tout un troupeau serait devenu imbuvable parce que les animaux avaient passé avant la traite devant le cadavre d'un animal en putréfaction.

* * *

Nettoyage des lampes à pétrole. — On indique comme excellent l'emploi de la cendre de bois bien sèche dont on frotte les réservoirs et les becs au moyen d'un papier doux. Après cette opération, il suffit d'essuyer avec un linge sec. Ce sont surtout les lampes de cuisine et les fournaux à pétrole qui se nettoient facilement de cette façon, car la cendre absorbe tout le pétrole. En mettant de vieux gants, on protège complètement les mains, attendu que toute l'opération se fait à sec. Ce procédé vaut infiniment mieux que celui de bouillanter ces objets avec du savon et de la soude, ce qui est bien plus compliqué et souvent désagrège l'enduit qui fixe le bec à la lampe.

L'empoisonnement et la chaleur

Les rayons torrides que le soleil nous a envoyés naguère n'ont pas seulement l'inconvénient de nous débilitier et de nous procurer des congestions cérébrales. Ils peuvent encore nous empoisonner par nos chaussures. Voici l'histoire que M. Landouzy a racontée à l'académie de médecine à Paris dans sa séance du 17 juillet dernier.

Par une chaude journée un petit enfant parti à la promenade bien portant fut tout à coup ramené chez lui dans un état d'asphyxie grave qui persista toute la soirée et auquel il fut impossible de trouver une cause.

Par une autre journée très chaude six enfants sortis avec leur mère présentèrent les mêmes phénomènes. La mère les vit blémir, puis tomber successivement et présenter des symptômes d'asphyxie.

Tous ces enfants se portaient bien avant cet accident. Une enquête minutieuse fit découvrir qu'ils avaient tous mis des bottines teintes. La teinture renfermait 92 pour cent d'aniline et 8 pour cent de couleurs dérivées de la houille. Une teinture exactement semblable fut appliquée sur la peau de plusieurs lapins et ces animaux présentèrent les mêmes phénomènes d'asphyxie que les malades observés par M. Landouzy.

Mais, fait très curieux, si l'on maintient les lapins dans un sous-sol à une température de 16 degrés, l'application de la teinture ne produit aucun effet.

Pour que des accidents se produisent il faut une température supérieure à 28 degrés.

C'est grâce à cette circonstance, que l'on observe si rarement ce genre d'empoisonnement, car la plupart des teintures dont on se sert pour les bas et les chaussures sont à base d'aniline.

LETTRE PATOISE

Dà lai Côte de mai.

Voici enne lattrre qui ay trovay l'âtre djé en allaint en lai foire. I ne saipe tiu l'é écrit, ni en tiu elle a l'aivu envié ; ai n'y avait pu d'enveloppe.

1^{er} avril 1999.

I ay tchoisi po vos en lai derière foire des buës éloquents. Stu cò, vos velai aivoi des buës que vòs velañ rédjoi le tiu dains lai painse. I vos les veu enviè, comme çà conveni, po lai St-Djaytie. Ci bêteil à djé veni gros, et i me ne serò m'en séparay, à moins de mille francs pai pièce. Mains, ai vò ne fât pe être che ravoé-taint, poche qu'ai yé bin des buës dains le monde ; mains ai yé enne diffrance entre bué et bué. Les vaïches di Simmenthal, comme

vote fanne an é commainday enne à mois de mars, vos en velay aivoi; les vé sont aichebin bintôt pràs : ay sont di chur bin d'aidroit ai peu dgentis, bon mairtchie : oh cà des bons coyas. Mes motons grais n'aint pé réussi ct'annay ; poche que lai tchalou était trop tchade, aipeu lai soitie trop satche. A temps des aindoélles, vos peute aivoi enne paitchié de mes propres tripes, s'ai vos conveniant.

En cas que vos vorin aivoi ces hués devant lai St-Jacques, faites me lo ai saivoi ; i vos les manneray, el aint des belles écoènes.

Bin le bon vépre an vote fanne. ai peu an vos afins. Ai poisant dains les nue cents, ai peu sont soingniés tchié le distillateur Coulebin, vou les bêtes aint tot çò qu'ay velant, et moi i ay l'honneur d'être votre affectionnay

THADÉ PÉDEVAITCHE.
mairtchaint de poës.

Cé que voraint voi l'original, n'aint qu'ai veni en lai Côte de mai.

Stu que n'ape de bos.

Etat civil de la ville de Porrentruy

Mois d'avril 1900.

Naissances.

Du 2. Farine Marie-Cécilia, fille de Paul, journalier, de Courroux et de Marie, née Schär. — Du 3. Broquet Emile-Edmond, fils de Joseph, au J.-S., de Movelier et de Léonie, née Fleury. — Du 5. Wahl Anna-Jeanne-Marguerite, fille de Georges, jardinier, de Porrentruy et de Louise Matter, née Fleury. — Du 7. Prétat Pierre-Robert, fils de Pierre, horloger, de Montmelon et Marie-Mathilde, née Domont. — Du 7. Erhardt Jeanne, fille de Amélie, sage-femme, de Delle. — Du 7. Roth Pierre-Robert, fils de Joseph, cultivateur, de Florimont et de Catherine, née Klopfenstein. — Du 11. Varin Gilbert-Marcel-Henri, fils de Henri, négociant, de Courgenay et de Zénaïde, née Babey. — Du 12. Gindrat François, fils de Henri, porteur de journaux, de Tramelan-Dessus et de Marie Eschmann, née l'Hoste. — Du 16. Maître Pierre-Eugène-Anguste, fils de Léon, horloger, de Epiqueurez et de Epauvillers et de Louise, née Bernard. — Du 16. Robiolio Yvonne-Ursule, fille de Etienne, sculpteur, de Croce-Mosso (Italie) et de Louise, née Maire. — Du 16. Frossard Marguerite-Marie-Catherine, fille de Xavier, horloger, de Ocourt et de Marie, née Nicol. — Du 12. Elsässer Camille-Georges, fils de Charles, graveur, de Porrentruy et de Georgine, née Voisard. — Du 17. Lavalette Emile-Edouard, fils de Jules, horloger, de Héricourt (France) et de Célestine, née Daroisier. — Du 21. Pinaton Abel-Georges-Ernest, fils de Ernest, boucher, de Vendlincourt et de Marie, née Schirmer. — Du 25. Voisard Charles-Emile, fils de Charles guillocheur, de Fontenais et de Marie-Elise, née Voyat. — Du 26. Barthe Jules-Ernest-Fernand, fils de Jules, graveur, de Vendlincourt et de Emma, née Pfister. — Du 26. Cattin Marie-Marguerite, fille de Marie, horlogère, de Les Bois. — Du 26. Enfant mort-né, de Jean Froidevaux, menuisier, de Muriaux et de Thérèse, née Vallat. — Du 26. Aver Jean, fils de Jean, chauffeur, de Nally (Italie) et de Félicie, née Jubin. — Du 27. Zaffaroni Abondio-Maurice, fils de Charles, menuisier, de Turate (Italie) et de Cécile, née Duvay. — Du 29. Chavanne Ernestine, fille de Achille, négociant, de Cœuve et de Ernestine, née Mouche. — Du 29. Gonrbach Gilberte-Clara-Augusta, fille de Alphonse, sellier, de Friesen (Alsace) et de Amélie, née Chappuis. — Du 3. Le Roy Marthe-Louise, fille de Hyppolite, gendarme, de Sonceboz et de Léona, née Biétry.

Mariages.

Du 24. Kuhn Jean, coiffeur, de Schifferstadt (Bavière) et Voëlin Augustine, ouvrière de fabrique, de Alle. — Du 24. Louis Seuret, horloger, de Porrentruy et Courrendlin et Girardin

Augusta, cordonnière, de Muriaux. — Du 28. Châtelat Louis, monteur de boîtes, de Montsevelier et Voisard, Emma horlogère, de Fontenais

Décès.

Du 2. Brest Joséphine, journalière, de Inde-villers (France), née en 1822. — Du 22. Jeanne-rat Adèle, née Matthez, régleuse, de Travers, née en 1832. — Du 3. Tschann Florine, née Lovy de Montmelon, née en 1845. — Du 4. Lefaire Cécile, née Brest, de Delle, née en 1824. — Du 10. Perrot Jean-Claude, bonbonnier, de Bourrignon (France) né en 1810. — Du 10. Clémence René-Charles, fils de Charles et de Berthe, née Tschopp, de Courroux, né en 1899. — Du 16. Butikofér Elisabeth, née Killman, de Ersingen, née en 1820. — Du 17. Desbœufs Eugénie, fille de Louis et de Marianne, née Sanner, de Courtedoux, née en 1895. — Du 18. Ielsch René, fils de Emile et de Maria, née Claude, de Grandvillars (France), né en 1900. — Du 19. Frossard Henriette, fille de Joseph, fabricant et de Clémentine, née Reiset, de Montvoie, née en 1885. — Du 19. L'Hoste Fernand-Charles-Eugène, fils de Fernand et de Hermine née Paratte, de Porrentruy, née en 1900. — Du 21. Desfourneaux Georges-Adrien, fils de Louis et de Marie, née Malliat, de Bure, né en 1900. — Du 23. Dellautoni Victor, terrassier, de Premierio (Tyrol), né en 1859. — Du 24. Bruat Amélie-Maria, fille de Paul et de Zéline, née Ecabert, de Courtedoux, née en 1899. — Du 27. Prudon Joseph, remonteur, de Porrentruy, né en 1837. — Du 29. Chavanne Ernestine, fille de Achille et de Ernestine, née Mouche, de Cœuve, née en 1900.

Récréations du dimanche

Solutions aux questions posées dans le N° 134 du *Pays du Dimanche* :

527. ANAGRAMME.

Avril, rival.

528. LETTRES INCONNUES.

R A P H
VENTE. PELLE. GUET. COURBE.
Vernet. Apelles. Puget. Boucher.

A E L
BERRI. BRUNS. CABANE.
Ribera. Rubens. Cabanel.

529. MOTS EN CROIX.

B
O
P A R I S

D
E
A
U
X

530. PERIPHRASE.

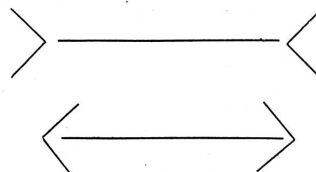
Le jet d'eau.

Ont envoyé des *Solutions partielles* : MM. Un groupe de Romands à Loerach ; Labin débarrassé de sa *Mat*.

535. PHYSIQUE AMUSANTE.

Les deux lignes.

Quelle singularité présentent ces deux lignes ?



536. CHARADE.

On écrit souvent mon *premier* ;
On tourne toujours mon *dernier* ;
On suit rarement mon *entier*.

537. MÉTAGRAMME.

Ne tombe pas dans mon *premier* ;
Mon *second* est chose légère ;
Je te plains, lecteur, si la guerre
Te fait supporter mon *dernier*.

538. MOT CARRÉ.

X X X X X 1. Tué par son frère.
X X X X X 2. Prénom féminin.
X X X X X 3. Ville d'Italie.
X X X X X 4. Coutume.
X X X X X 5. Ville de Belgique.

Envoyer les solutions jusqu'au mardi soir, 21 courant.

Publications officielles.

Convocations d'assemblées.

Buix. — Dimanche, 19 août, à 2 heures assemblée municipale pour nommer le maire, l'adjoint, le secrétaire et cinq conseillers.

Courchapoix. — Assemblée communale, dimanche, 12 août, à 2 heures, pour nommer un secrétaire et un receveur de la caisse d'école. Imprévu.

Epauvillers. — Dimanche, 12 août, assemblée municipale à 2 heures, pour passer les comptes, statuer sur la démission de Vuille Eugène, diverses questions à traiter sur le syndicat, décider si l'on veut faire un chaufour, décider sur le partage du fonds des pauvres, etc.

Mises au concours

La cure de Liesberg, vacante par suite de démission, est mise au concours.

S'inscrire avant le 31 août à la Chancellerie d'Etat à Berne.

Communications officielles.

Quelques *bourses de voyage* seront accordées cet automne sur l'emploi du produit des biens du fond d'école (Schulsackel).

Les demandes doivent être adressées à la Direction de l'instruction publique du canton de Berne jusqu'au 20 septembre prochain.

On peut également se procurer gratuitement des exemplaires du règlement et des formulaires de demande au bureau de la Direction sus-nommée.

Cote de l'argent

du 7 août 1900.

Argent fin en grenailles. fr. 107. — le kilo.

Argent fin laminé, devant servir de base pour le calcul des titres de l'argent des boîtes de montres . . . fr. 109. — le kilo.

L'éditeur : Société typographique de Porrentruy.