

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Band: 4 (1901)
Heft: 173

Bibliographie

Autor: [s.n.]

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: 15.10.2024

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

et on maintient pendant quatre jours les cordes sèches dans un bain renfermant 2 kilog. de sulfate de cuivre pour 100 litres d'eau : ensuite on les fait sécher. Elles ont absorbé une certaine quantité de sulfate de cuivre qui les préservera des rongeurs et des moisissures. On fixe le sel de cuivre avec du goudron ou de l'eau de savon. A cet effet, on plonge la corde imbibée dans du goudron chaud et on la fait passer dans une filière grossière à branche fendue, puis dans une poignée d'étoupes, ou bien on la trempe dans une solution contenant 10 kilog. de savon pour cent litres d'eau. Le savon de cuivre qui se forme préserve la corde de la putréfaction encore mieux que le goudron, qui ne fixe le sulfate de cuivre que mécaniquement.

Procédés pour donner du tranchant aux rasoirs et couteaux. — A. Enduisez la pierre douce d'une légère couche de savon à raser ramolli dans l'eau chaude; c'est un moyen fort simple, mais cependant très avantageux.

B. Enduisez le cuir ou la pierre sur lesquels vous voulez aiguiser les rasoirs et les couteaux, d'un mélange composé d'une partie de pierre ponce et une partie de limaille de fer, toutes deux finement pulvérisées, et deux parties de graisse de bœuf.

Composition pour faire couper les rasoirs. — On donne du fil ou du tranchant aux rasoirs en les passant sur un cuir enduit de la composition suivante :

Pierre ponce	46 grammes
Limaille de fer	16 "
Boi d'Arménie	30 "
Graisse	16 "

On réduit les trois premières substances en poudre impalpable et on les incorpore à la graisse.

Fâte minérale pour les rasoirs. — Le mélange suivant est aussi excellent pour enduire les cuirs à rasoirs :

Cire jaune	20 grammes
Graisse de mouton	40 "
Ardoise pulvérisée	40 "
Emeri	20 "

On fond la graisse dans un vase de terre, puis on y ajoute la cire. Quand tout est fondu, on y ajoute l'ardoise et l'émeri réduits en poudre impalpable. On laisse bouillir pendant cinq minutes en agitant constamment le liquide, puis on y ajoute quelques gouttes d'essence de lavande. Le liquide est ensuite versé dans une auge en papier. Quand la masse est froide et durcie, en la coupe en tablettes

Contre les courtillières. — Le sulfure de carbone n'est pas seulement employé pour la destruction du phylloxera, on l'utilise encore pour se débarrasser des rats, mulots, campagnols, et généralement de tous les animaux nuisibles qui vivent sous la terre. Les courtillières ne sont pas les moindres ennemis de nos jardins : on les trouve parfois en grand nombre sous les tas de fumier, sur l'emplacement des couches, et de là elles rayonnent pour ravager les semis.

On les détruit en ouvrant des trous dans le sol à l'aide d'un pieu ; on introduit dans chaque trou un peu de sulfure de carbone et on bouche d'un coup de talon. Les vapeurs se répandent dans le sol et asphyxient les cour-

tilières. La destruction complète de ces insectes est facilitée lorsqu'on a soin de favoriser leur réunion en formant quelques tas de fumier de distance en distance.

Gâteaux de fromage. — Prenez des parties égales de farine, fromage râpé et beurre, assaisonnez de poivre ou de sel, et mélangez avec un ou deux œufs ; cuisez au four en petits gâteaux ou en moules de pâtisserie.

Pouding au fromage. — Enduisez de bonne pâte un petit plat peu profond ; battez deux œufs, ajoutez 250 grammes de fromage râpé, 10 grammes de beurre et assaisonnez de poivre et de sel ; mélangez bien, versez dans le plat enduit et faites cuire au four.

Rôties au fromage. — Faites quelques tranches de rôties, coupez-en les croûtes, puis beurrez-les ; coupez un peu de fromage en languettes minces, et placez dans une casserole avec un morceau de beurre, et un peu de moutarde si vous le désirez ; il faut ajouter ce dernier ingrédient avec précaution ; placez la casserole sur le feu et délayez jusqu'à ce que le fromage soit fondu ; on mélange bien le tout en pâte, puis versez le mélange sur la rôtie et servez chaud.

Nouilles au fromage. — Prenez des portions égales de farine, de fromage râpé et de beurre, suivant le nombre de nouilles exigé ; ajoutez un léger assaisonnement de sel et de poivre de Cayenne, formez du tout une pâte que vous roulez, coupez en bandes et faites cuire au four de campagne.

LETTRE PATOISE

Da le Creu des Biches.

C'tannaie en s'a béco piain de l'huvie qu'en on ayu, comme en on trovai le temps long. Ma foi din note pays no nimpe ayu le temps grand. Le soit ten nos aivin fini de forraigie, que nos s'en allint d'enne mageon en ene âtre. en se raimesai des grosses rotes en femai lai pipe en raicontain des ichtoires de tête les soutsches. Ai y avaiit enne fois in brave paysin, mais qu'était rusai comme in renai ; ai l'avai in tchvâ ai vendre ; ai l'avaiit dje ayu bin des mairchins. min ai l'avaint tu pavou d'être raitraipes ai peu ai s'ennallint ; in bé djo un de ses, moiyoux amis allé po voit ci tchvâ ai jy conveniait bin, mais ai l'avaiit des veilles fies. Et bin saite vos quoi, y diait le paysin y veut le faire est refaray de quatre neu fies. Et bin ai l'a vendu diait le mairchain. Le paysin se réservé de l'inco voiday dou tras djots, ai feu d'aicoiu. Mais comme est l'était aivare ai en crachai des neus fies que son tchâ vellait aivoi : Ai le mannet donc en lai fouridje. Le mairtchâ le farret bin ; tien ai feu ai l'autâ ai diet en sai fanne : est m'encra bin des bons fies que note tchâ et mitenain est l'â vendu, y ne sait q'ment faire, y veu rotay les neus po y botay ses veilles. Ça soque est faisé ; le lendemain, son aïmi allé po tieuri son tchvâ ; est y avaiit de lai noix ai ne yie ren vu ; à bout de doux tras djots ai peurgai ses fies ; voili comme en peu se fiaï en ses aïmis.

Mairtchain qu'adrait aitchetay des tchvâs ieuvaït-yos les pies devint de les monnay ai l'outa.

In braconier sin fuzi.

Bibliographie

Les Années anglicanes du cardinal Newman. — Trois conférences par M. l'abbé Eugène Carry. L'ouvrage est en vente à la librairie Vve Garin, Corratierie 20, Genève, br. in 8. — Prix 2 fr.

L'auteur, prêtre distingué du diocèse de Lausanne-Genève, orateur éminent, a été sollicité, avec infiniment de raison selon nous, à livrer à la publicité ses conférences sur le cardinal Newman, avec Manning une de gloires du catholicisme en même temps que de l'Angleterre. Dans la première, il nous entretient de la jeunesse de l'illustre converti (1801—1833), la seconde nous familiarise avec le *Mouvement d'Oxford* 1833—1844, auquel le nom de Newman est inséparablement lié, la dernière enfin nous montre la *Conversion de Newman* (1841—1845). Ces trois périodes de l'existence de l'illustre cardinal ont inspiré à M. l'abbé Carry des pages du plus attachant intérêt. Nous ne pouvons que recommander hautement cette nouveauté religieuse et littéraire.

Ça et là

Les marchands de mode et de confections de Londres, après avoir lancé les gants peints, viennent de mettre en vitrine des costumes du même genre. Sur les corsages, blouses, jaquettes, jupes, mantilles, chapeaux, on peut admirer des arrangements de fleurs, des motifs décoratifs, voire des paysages, peints à la main et signés.

Il est fort probable que cette mode nouvelle passera un jour ou l'autre le détroit. Le bon goût n'y gagnera pas, sans doute, mais il deviendra impossible de prétendre que la peinture chez nous, manque de débouchés.

Ne touchez pas à la bière. — M. le baron de Tieleman, secrétaire d'Etat au Trésor, en Allemagne, médite le projet d'impôt qui lui attire déjà force malédictions.

Pour procurer des ressources supplémentaires aux finances de l'empire, le ministre propose d'imposer la bière de façon « progressive ». L'Allemagne n'entend pas qu'on touche à sa boisson nationale ; on ne parle de rien moins que de la chute du ministre.

Etat civil

PLEIGNE

2^{me} Semestre 1900.

Naissances.

Juillet. — Du 3. Brosy Euphrasie-Hermine, fille de Pierre-Joseph, et de Véronique-Ida, née Joray, de Pleigne. — Du 8. Boegli Bertha-Anna, fille d'Adolph-David, et de Elisabeth, née Summer, de Ochlenberg — Du 10. Koller Char-