

Devinette

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **1 (1906)**

Heft 1

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-255986>

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.

marquée dans toutes les fermes ; car il rend de grands services à cause de sa rusticité et de sa grande précocité. Tous les animaux le mangent avec plaisir, pourvu qu'il soit coupé avant l'épiage.

Il faut lui donner à la fois l'azote, l'acide phosphorique et la potasse. Ce dernier élément est surtout utile dans les sols crayeux, les calcaires jurassiques, les sables, les terrains tourbeux et granitiques ; mais on peut avantageusement l'employer dans tous les sols.

En résumé, le seigle donne des résultats bien différents suivant qu'on en veut tirer du grain ou du fourrage ; cultivé pour son grain il appauvrit le sol et donne de maigres rendements ; cultivé comme fourrage vert, il n'épuise pas la terre et fournit un appoint précieux à l'alimentation du bétail.

C'est donc, à la fois, une bonne et une mauvaise culture ; il s'agit pour l'agriculteur de savoir choisir.

* * *

Aménagement d'un fruitier

Il ne faut pas plus placer le fruitier à la cave qu'au grenier, mais dans un endroit du bâtiment où il soit possible d'entretenir une température à peu près uniforme, où le thermomètre ne descende jamais au-dessous de zéro et ne s'élève pas davantage au-dessus de dix degrés. L'obscurité ne lui est point indispensable, mais une lumière trop vive, en hâtant la maturation des fruits, aurait encore plus d'inconvénients ; les ouvertures doivent donc regarder le nord et être garnies de persiennes.

Les fruits cueillis de bonne heure ont le privilège de se conserver au delà du terme ordinaire ; mais il ne faut pas oublier que cette durée s'obtient aux dépens de la qualité. Il est donc d'une bonne économie de faire deux parts dans la cueillette : l'une pour la garde, l'autre pour de plus délicates jouissances du palais. Les fruits précoces et les fruits plus tardifs ne doivent jamais se placer sur la même tablette ; l'acide carbonique qui se dégage des premiers, fait trop avancer les seconds. L'humidité est nuisible, mais l'ouverture de la porte doit suffire au renouvellement de l'air. Le rédacteur de la *Revue horticole*, M. Carrière, recommande, pour assécher la pièce et absorber l'acide carbonique, d'y placer quelques assiettes remplies de chaux pulvérisée : rien n'est à la fois plus simple et plus pratique.

Nous ajouterons en finissant que dans les châteaux comme dans les maisons bourgeoises, l'esprit de routine, la fidélité aux traditions peu rationnelles, règnent si tyranniquement, que rien n'est plus rare qu'un local parfaitement approprié à la conservation des fruits. Partout il y a des arbres fruitiers, mais les bons, ceux où ces précieux regains des beaux jours conservent leurs qualités, sont clairsemés, parce que, partout, on se contente de ce que l'on a trouvé, sans trop se soucier d'en améliorer les conditions.

* * *

Moyen d'économiser l'avoine — Ce moyen consiste à faire tremper l'avoine pendant quelques heures dans l'eau. L'expérience a prouvé que par cet usage on peut diminuer la ration. Les chevaux, surtout ceux dont les dents sont usées, mâchent très imparfaitement l'avoine ; d'autres la prennent avec

tant d'avidité, que la majeure partie échappe à la mastication et est en pure perte pour la digestion. C'est pour cela qu'on en retrouve une telle quantité intacte dans leur crottin.

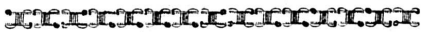
La macération dans l'eau durant trois heures remédie à cet inconvénient ; le grain se gonfle, se ramollit et les chevaux le mâchent et le digèrent mieux.



FANTAISIE

A compléter les vers suivants :

A tout âge on s'amuse, et quand on est pap
On s'étonne qu'enfant on ait eu des bi
Et dédaignant alors les jeux du temps pas
A vingt ans, par la tête, on a d'autres i
On aime le tabac, l'absinthe et le caf
La toilette et les bals, mais ce sont des gri
Que ne pardonnent point les personnes à
Toussant au coin du feu, sans cesse elles rab
Disant que la jeunesse est folâtre aujourd'hui
Que, pour se divertir, toujours elle néglige
L'étude et le travail, dont les vieux font grand
Et par qui la raison mûrit en leur cerv
Ayant ainsi blâmé ce qu'à vingt ans on
La vieillesse est contente et joue à perdre hal
Au yass, puis au besigue et boit du thé Pek
A des goûts différents chaque âge est occ
Mais un point est commun, tous aiment les é
Car ils sont le noyau des plaisirs sur la t
L'enfance a du réglisse au moyen des esp
Les jeunes gens du punch et les vieillards du
Ou se lasse de vivre ainsi qu'on a véc
On délaisse les jeux que l'on a culti
Puis à des jeux plus doux, on s'amuse, on se fi
Dansons, jurons, morgués tout comme en pai
Mais ne nous moquons point des autres,
[nom d'une



Passtemps

— 0 —

ENIGMES

Je suis tout et je ne suis rien,
Je fais le mal, je fais le bien,
J'obéis même lorsque j'ordonne,
Je reçois moins que je donne,
En mon nom, on me fait la loi,
Et quand je frappe, c'est sur moi.

Planant souvent sur le vulgaire,
Je m'agite, je fais du bruit.
D'autre fois, bien moins téméraire,
Je couvre et protège un gros fruit.
J'habite à l'église, à l'école,
A table, au garde-manger.
Au moindre événement je vole,
J'annonce joie, douleur et danger.



COMBLES

Quel est le comble de la propreté ?

De l'habileté pour un voiturier ?

De la hardiesse pour un oculiste ?

LETTRE PATOISE

Dà lai Côte de mai.

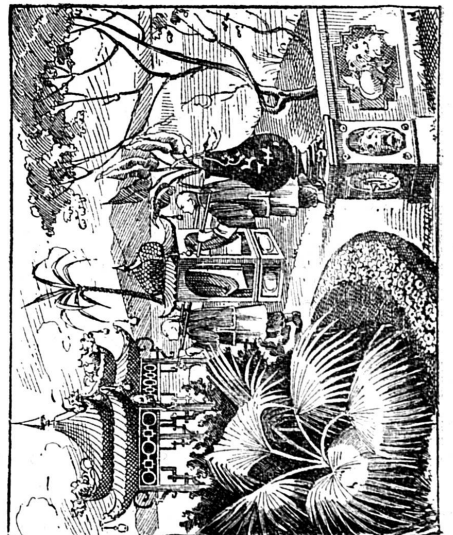
Me revoici ! Q'è temps ai l'è fay dà qui ai écrit mai derière latre à *Pays di due-moëne* ! Mai paure lodge, que n'était pe bin solide à drochi. Comme i n'avoie le moyen de lai faire ai rebaiti, i me seus retirie dain le creu-es-bêtes. C'â enne grosse bâne vou i seu en l'aissôte ai peu en l'avri. C'â tot ço qu'ai me fâ.

Tos ces djos en ont souhaitay le bon an en ses aimis. Çà dinche enne mode que revint tos les ans entre Nà ai peu les Rois. Po cheudre cte belle mode, i souhaite en tos les hannes, à moius en ces qui cognâ, tot ço qu'ai poiant desirie de bon. E fannes i îo souhaite de ressembiay ai peu ai ne pe ressembiay en trà tchoses ; en l'écho, à *relodge* di motie ai peu en enne *iymaice*. Qu'ai ressembi nt en l'écho que répète fidèlement ço qu'en dit. Qu'âi ressembiint à *rlodge* di môtie qu'â aidé exact, que se trove en l'heure. Qu'âi ressembiient es *iymaices* que sont aidé dans iote mageon.

Main qu'âis se voidgint bin de ressembiay en l'écho que veut aidé avoi le derie mot, obin à *rlodge* di môtie que se fait oï dain têt le velaïde, obin es *iymaices* que potchant tot tchu iote dos. — Se tos les fannes de de l'Aïdjo et di Vâ cheuient mes conseils, les hannes velant être bin tranquilles ai peu bin des ménaïdes en vlant vaïait de meu. Dâ ci en dela i veux in pô rôlay le monde po aipare qu'âques nanvelles ai raicontay dain lai petite feuille que tos le monde réclamait ai gros cris. A revoir !

Stu que n'âpe de bos.

Devinette



Où se trouve le mandarin ?



Editeur imprimeur : G. MORITZ, gérant.