

Passe-temps

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 23

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-256167>

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.

Le cacao de Caracas ou le *caraque* est le plus estimé. Le contenu des ses graines est grisâtre à l'extérieur ; il a été *terré*, c'est-à-dire on l'a mis en terre pour lui faire subir un commencement de germination, ce qui le rend plus assimilable et fait disparaître un goût âpre qu'il a naturellement. Les cacaos du Para, de la Martinique ont les graines plus petites et plus rougeâtres. Ils n'ont pas besoin d'être terrés.

Pour devenir du chocolat, ces graines sont légèrement torrifiées, séparées des coques, broyées et mélangées avec du sucre et des aromates : on met 4 à 5 parties de sucre avec 6 parties de cacao et un peu de vanille ou de cannelle. Les chocolats de qualité inférieure peuvent contenir jusqu'à 65 0/0 de sucre.

Préparation du thé, du café et du chocolat. — La préparation du thé exige de soins faciles mais indispensables. Il faut avant tout que l'eau avec laquelle se fera l'infusion n'ait aucun mauvais goût, qu'elle soit bouillante, mais qu'elle n'ait pas bouilli. Il faut réserver une casserole uniquement consacrée à cet usage. Quand l'eau a pris les premiers bouillons, on peut simplement mettre le thé dans la casserole, couvrir et attendre six minutes. Le thé fait autrement n'est pas meilleur.

En dehors de l'intimité, on se sert de la théière, on l'échaude, on met dedans le thé et on verse l'eau bouillante.

Le thé est servi, soit seul, soit avec du rhum, soit avec du lait ou de la crème. Comme les goûts sont différents, il est bon de servir, en même temps, un petit pot d'eau chaude pour l'affaiblir au besoin.

Certaines personnes font de l'extrait de thé en mettant beaucoup de thé et peu d'eau. Chacun ensuite ajoute de l'eau bouillante à volonté.

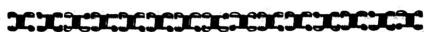
Quand le *gouter* peut se prolonger ou plutôt recommencer pour plusieurs séries de visiteurs, on entretient la théière chaude en la recouvrant d'une sorte de capuchon de laine décoré.

Si l'on est amateur de bon café, on fera bien de l'acheter en grains — c'est le moyen le plus sûr d'éviter la fraude, — de le torréfier soi-même dans un petit appareil spécial ou simplement dans une casserole. La torréfaction développe l'arôme ; mais il faut l'arrêter à temps, autrement elle ferait perdre tout le parfum et donnerait un goût amer.

La torréfaction enlèvera 12 0/0 de son poids, mais si l'on veut s'épargner cette peine, il faut acheter le café en grains tout torréfiés, l'enfermer dans une boîte de fer-blanc et le mou-dre au fur et à mesure qu'on en a besoin. Le bon café se fait avec de l'eau bouillante, sans addition de marc et de chicorée, si ce n'est pour le café au lait. Chacun sucre selon son goût ; on ajoute souvent quelques gouttes de lait. Quelques-uns prennent le café sans sucre. Les amateurs de thé sans sucre sont plus rares.

Le chocolat se prépare à l'eau ou au lait ; à l'eau pour les estomacs délicats. Je ne crois pas qu'il soit nécessaire d'insister sur un sujet si universellement connu.

M^{me} ARSENE LE PROUX.



Dictions populaires sur le Temps

Voici une petite glane de dictons populaires. Elle concerne le seul mois de juin :

JUIN

Du jour Saint-Médard qu'est en juin
Le laboureur se donne soin ;
Car les vieux disent que s'il pleut ;
Bien trente jours durer il pleut ;
Et s'il fait beau, tu es certain
D'avoir abondance de grain.

Lorsqu'il pleut à la Saint-Médard,
De la récolte on perd un quart.
Ne pleut-il pas ? c'est bien autre pitié !
Alors on en perd la moitié.

S'il pleut le jour de Saint-Médard,
Il pleut quarante jours p us tard,
Mais vient le bon saint Barnabé,
Qui peut encore tout réparer.

Quand il pleut à la Saint-Médard,
Si l'on ne boit du vin, on mange du lard
Saint Médard,
Planteur de choux, mangeur de lard.

Si, le jour de la Saint-Médard, il pleut sur les vaches, elles n'ont point de lait de l'année.

S'il tonne à la Saint-Landry, gare si c'est un vendredi !

A la Saint-Barnabé (11)
La faux au pré.

Blé fleuri à la Saint-Barnabé
Abondance et qualité.

A la Saint-Barnabé,
Le seigle perd le pied.

Si le jour de Saint-Fargeau (16)
Si la lune se fait dans l'eau,
Le reste du mois est beau.

Beau temps le jour Saint-Florentin (18)
Belle récolte pour certain.

Vent du bas la veille de la Trinité,
Il y est les deux tiers de l'année.

S'il pleut le jour de la Trinité,
Il pleut treize dimanche de suite.

S'il pleut à la Trinité,
Il faut deux liens sur trois pour le blé.

Quand il pleut le jour de la Trinité,
Les blés dépérissent jusqu'à la faucille.

S'il pleut le jour de la Trinité,
La récolte diminue de moitié.

S'il pleut sur la chapelle (Fête-Dieu),
Il pleut sur la javelle.

A la Fête-Dieu, panillée mouillée,
Fenaison manquée.

La pluie de la Saint-Jean
Enlève noisette et gland.

De la Saint-Jean la pluie
Fait noisette pourrie.

Orages avant la Saint-Jean
Ne sont pas dangereux ;
Après ils sont violents.

Quand il pleut à la Saint-Jean,
Les blés dégénèrent souvent.

Saint-Jean doit une averse ;
S'il ne la paie pas, saint Pierre la doit.

Saint Pierre et saint Paul
Lavent les rues de saint Martial.

Pour peu que tu sois fin,
Du cinq au quinze juin,
Si tu veux qu'il prospère,
Mets ton blé noir en terre.

S'il tonne au mois de juin,
Année de paille et de foin.

La pluie pendant le mois de juin
Donne belle avoine et chétif foin.

Pluie de juin n'est que fumée.

Fleur de juin
N'engendre pas pépin.

C'est le mois de juin
Qui fait le foin.

En beau juin
Toute mauvaise herbe donne bon foin.

Entre la faux et la faucille
La faim du laboureur tourmente la famille.

L'époque de la fauchaison
Se règle sur la saison.

Quand la fleur est passée,
Trop tard l'herbe est coupée.

Au temps de la fenaison,
Dehors toute la maison.

Qu'on aille faner près ou loin,
Sur la fourche se fait le foin.

Dehors foin ou paille entassée,
Vaut bien foin ou paille engrangée.

LETTRE PATOISE

Dà lai Côte de mai.

Ai Delémont ai ié des boinnes d'afaint que sont malinnes ; en velait vos lai preuve ! Voici :

In djo que lai petéte mimi se ieuvé in pô tay, lai servante se dépâdjé de vite lai véti po l'enviere embraissaie lai manman, comme tos les âtres djos. Main lai manman, que trovait le temps long, ver ié lé-mainne dain lai tchambre de sai petéte chérie po voi ce que se péçay. Tiaint elle l'embraissé, lai petéte tchoyé tot étendu tehu le parquet. Tot content le médecin végin feu aipelay pai téléphone. Ai l'airivé en lai menute. Ai rdressé lai petéte que re'choyé inco comme lai première fois. Ça enne paralisie, dié le docteur, Ai se bote en lai tâte po écrire enne recette po lai pharmacie. Dévété lai petéte dié té, poïe voi qué sant à paralisay. Lai mère dévété lai petéte ai peu tot d'in cô se boté à rire. Lai malinne servante iy aivai foray les doues tchaimbes dain enne tchaimbe di pantalon.

Le médecin se boté à rire aivô les âtres ; ai ne demaîné ran po lai consulte.

Stu que n'âpe de bos.

Passé-temps

—0—

Solutions pour le n° du 10 juin 1906.

Devinettes : Notre nom.

C'est qu'Alexandre le Grand mettait les Perses en pièces, tandis qu'un tonnelier met les pièces en perce.

Les repasseuses et les couteliers parce qu'ils font tous les deux des repassages.

Curiosités alphabétiques : Des l. D. d. D. z. Des é, p.

RÉBUS

G a ; $\frac{P}{A}$

Qui

Frotte	Pique
Frotte	Pique
Frotte	Pique
Frotte	Pique
Frotte	Pique

Récréations mathématiques

L'âge d'un père est triple de celui de son fils ; on demande s'il viendra un temps où l'âge du père ne sera plus que le double de celui de son fils.

Comment multiplier 2 francs par 2 francs, de manière à avoir, au produit, 80 francs ?



Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.