

# Lettre patoise

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **3 (1908)**

Heft 113

PDF erstellt am: **05.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-257551>

## **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 meilleur moyen de rendre saines les pommes de terre et d'empêcher qu'elles pourrissent, après qu'elles seront dégelées, est de les placer dans une auge, puis, pendant un quart d'heure ou vingt minutes, de les inonder d'un large courant d'eau aussi froid que possible. Aussitôt cette opération, les tubercules sont rentrés dans une pièce dont la température est un peu supérieure à zéro degré, puis couverts d'une toile.

On peut procéder de même pour les fruits gelés; on les lave à l'eau froide, puis on les laisse un instant à la gelée, afin qu'il se forme autour d'eux une mince pellicule de glace. Les fruits seront alors rentrés dans une pièce froide, où le gelée n'est cependant pas à craindre afin que la pellicule de glace fonde le plus lentement possible. Après quarante-huit heures, on peut mettre ces fruits à l'en droit où l'on désire les conserver.

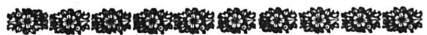
Quant aux pommes de terre dégelées et pourries, on les réduit en bouillie et on lave cette pulpe à l'eau fraîche à plusieurs reprises; puis, après l'avoir laissée égoutter, on la soumet à une forte pression après l'avoir enfermée dans des sacs de grosse toile et on la fait sécher au four, après la cuisson du pain. On peut encore, après que cette pulpe s'est égouttée, la faire cuire et la mettre dans des tonneaux, en la statifiant par couches d'environ 0, mètre 30 d'épaisseur qu'on saupoudre d'une forte pincée de sel et de quelques poignées de son. Cette préparation fermente pendant vingt-quatre heures; on peut ensuite la donner aux porcs et aux volailles qui en sont très friands.

\* \* \*

Comment faire boire le bétail? — Cette question peut sembler naïve à beaucoup de cultivateurs, et la plupart diront: mais avec n'importe quelle eau.

Eh bien! ce n'est pas avec n'importe quelle eau qu'il faut faire boire le bétail, surtout les vaches laitières et les chevaux. Lorsque l'animal a enduré la soif, ou lorsqu'il a chaud, il ferait comme beaucoup d'hommes imprudents, il se précipiterait sur une eau quelconque et si cette eau est froide, gare la fluxion de poitrine ou d'autres accidents.

En temps ordinaire, dit le « Syndicat du Jura », on doit donner aux vaches laitières, chaque jour, de l'eau modérément chaude en ayant la précaution d'y mettre une poignée de sel, à laquelle on ajoute un peu de son ou de recoupe. De cette façon, on augmente d'environ 25 0/0 la quantité de lait.



## Poignée d'histoires

### Le chiffre maudit.

On en connaît jamais tous les méfaits causés par le chiffre 13. Ils sont innombrables, dit la superstition des foules. On tâche de se garer, autant que possible, des hypothétiques malheurs qui sont, Dieu sait depuis combien de siècles, imputés au chiffre maudit. On eût pu croire que cette horreur du 13 avait diminué un peu. Il paraît qu'il n'en est rien. Il y a quelques jours, une délégation des habitants d'un des plus grands quartiers de Londres avait demandé à l'administration de la ville de supprimer le n° 13 dans la numérotation des rues. A l'unanimité des voix les membres de l'administration ont satisfait à cette demande.

Les Anglais ne cachent d'ailleurs pas la peur que leur fait le chiffre 13. En Angleterre et en Allemagne quantité d'hôtels ont remplacé le fatidique 13 par 11 bis et nombreux sont les théâtres où l'on chercherait en vain le fauteuil 13. En Suisse on n'en est pas encore arrivé là. Il arrive cependant assez souvent qu'à Genève, Lucerne, Bâle, des gens refusent d'accepter au théâtre le n° 13. Il ne faut donc pas s'étonner si un beau jour on ne supprime également chez nous ce chiffre.

### Un remède contre l'influenza.

Il y a quelque temps, en Allemagne, on constata ce fait curieux: la plupart des ouvriers de trois fabriques de montres tombèrent malades à la suite d'une épidémie d'influenza, et beaucoup en moururent. Or, dans une seule fabrique, il n'y eut pas un seul malade. Après enquête, on s'aperçut que, dans cette usine, on employait couramment l'essence de térébenthine pour les compteaux destinés à faire les boîtiers. Les ouvriers respiraient constamment les vapeurs d'essence qui les préservaient de l'épidémie. Depuis, on fait évaporer de l'essence sur un poêle, et le moyen réussit parfaitement.

Le remède est facile. Pourquoi ne pas l'employer? Ne portons plus que des vêtements détachés!

### Une corne précieuse.

Nulle part la chasse n'est plus goûtée qu'en Angleterre. Pendant des siècles la chasse au renard a été le passe temps favori des riches seigneurs d'Outre-Manche. Comme le nombre des renards diminue sur le territoire des Iles Britanniques, beaucoup de chasseurs se contentent d'exterminer le commun gibier tandis que d'autres s'en vont au loin chercher des distractions plus dangereuses et abattre à coups de fusil des panthères, les tigres et les éléphants.

Une des chasses les plus périlleuses auxquelles on puisse se livrer, est celle du rhinocéros. Ce pachyderme sauvage et indomptable n'attaque jamais l'homme le premier, mais quand il est blessé il se montre terrible. Sa lourde paresse fait place à une légèreté effrayante; il bondit par des mouvements brusques et désordonnés, s'élance avec la rapidité du meilleur cheval, cherchant à fouler aux pieds et à transpercer de sa corne ceux par qui il se sent attaqué. Aussi n'ose-t-on le chasser que monté sur des chevaux très vifs et très légers.

Les indigènes chassent ces animaux pour manger leur chair qu'ils considèrent non sans raison, paraît-il, comme fort délicate, et aussi pour s'emparer de leurs cornes, avec lesquelles on fabrique des objets d'un prix très élevé. Ces cornes sont solides, d'un rouge brun en dehors, d'un jaune doré en dedans avec le centre noir; elles sont susceptibles de prendre un beau poli. Les éthiopiens croient qu'elles ont des propriétés merveilleuses, notamment celle de détruire les effets des poisons les plus dangereux, et ils en fabriquent des coupes pour l'usage des chefs pusillanimes.

Aux Indes, les rhinocéros possède une corne d'une longueur ne dépassant jamais 0 m. 30, mais dans l'Ouganda on en rencontre dont la corne a quelquefois jusqu'à 0 m. 45 de longueur. C'est dans cette contrée africaine qu'a été tué l'animal dont l'appendice nasal est dans son genre l'échantillon le plus remarquable qu'on ait vu jusqu'ici.

### Les dentistes japonais.

Avez-vous mal aux dents et vous plaignez-vous de votre dentiste? Oyez, pour vous consoler, comment opèrent ses confrères japonais:

Au pays du Soleil Levant, l'artiste arrache les dents avec ses doigts, sans le secours d'aucun instrument. Il saisit adroitement la tête de son patient à l'angle maxillaire, de manière que la bouche soit forcée de rester ouverte, puis, plongeant le pouce et l'index de l'autre main dans la bouche de son malade, il arrache, quand le cas se présente et dans l'espace d'une minute, cinq, six et sept dents au patient, sans que celui-ci puisse fermer la bouche même une seule fois.

Quoique incroyable que la chose puisse paraître, elle s'expliquera quand on saura de quelle manière les dentistes japonais sont préparés à l'exercice de leur art.

Sur une planche de bois tendre sont creusés des trous, et dans ces trous on enfonce des chevilles; puis cette planche est placée à terre, et l'apprenti dentiste doit alors, avec le pouce et l'index de la main droite, saisir et arracher les chevilles l'une après l'autre sans que la planche soit ébranlée. Cet exercice recommence plusieurs fois avec des planches de sapin, des planches de chêne et enfin d'un bois plus dur, et chaque fois les chevilles sont plus solidement enfoncées. Quand il triomphe de la dernière épreuve, il est mûr pour l'exercice de son terrible métier.



## LETTRE PATOISE

Dà lai Côte de mai.

In paysan de Soulee se trovait in djo de foire de Porrhaintru à cabaret tiant airivé in Monsieur de lai velle que le cognéchainc dà longtemps. Ai boyainnent enne tchope ensainbie po renanvelay cognéchainc. — Qu'âce que vos veni faire en lai foire, Djoset, vos vlais aitchetay des bêtes? — Eh oh! i airô voia in polin de dous mois. — Eh bien, i en ai in bé de bras semaines, en lai foire que vint, vos n'ais qu'ai veni, i veux vos le vendre en in prie sibordable, s'ai vos convint. Ça enne rudement belle bête. Vos en vlais être content.

Bon. En lai foire di mois aiprès, mon Djoset se présente po voi le polain. Le monsieur iy dié: Veni, Djoset, i veux vos le môtray. Cheute me.

Le chire de Porrhaintru euvré enne poë che ai peu monté in égray. Le paysan aiprès lu. Ai monté in second égray. Le paysain drie lu. In trâgième, ai peu in quaitrième. Tot d'in cô ai se reviré ai peu dié: Main Djoset, àce que vos êtes che fô que çoli, po craire qu'in polain peut montay ces quaitre égray po en tray dain son étale? — Eh poquoi àce ce qu'in polain ne les monterait pe, pisque les poës les montant bin. — Le Monsieur se boté à rire ai peu invité le Djoset ai dénay aivô lu. Le paysin eu feut po aitchetay in polain que ne couteche pe à galetas.

Stu que n'êpe de bos



Editeur-imprimeur, G. MORITZ, gérant.