

Menus propos

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **2 (1907)**

Heft 58

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-256832>

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

un vaste champ de recherches et de bien douces émotions.

Mais l'on ne s'improvise pas apiculteur. Il faut s'instruire sur les mœurs des abeilles et apprendre la manière de les cultiver. Celui qui prétend se passer de la théorie et se livrer à l'agriculture sans en connaître les règles ne fera que des bécasses. On peut s'instruire avec un bon manuel, avec un journal, ou mieux encore à l'école d'un vieux praticien. Mais rien de tel, pour ne pas faire fausse route, que le choix de modèle de ruche. N'adoptez pas le premier système venu.

Si vous construisez vous-mêmes vos ruches, il faut acheter un bon modèle chez un fabricant sérieux et le copier attentivement. Certain petit détail qui paraît insignifiant à un menuisier qui n'est pas apiculteur, une différence de quelques millimètres, peut cependant devenir un gros inconvénient.

Voici quelques uns des défauts les plus fréquents à éviter :

Il faut un espace de 6 ou 7 millimètres entre les cadres et les parois de la ruche.

Les bords de la ruche doivent offrir une surface unie, afin que l'on puisse facilement détacher les nattes et les hausses.

Pour ne pas écraser les abeilles en posant la natte et afin que ces dernières puissent circuler en dessous, les bords de la ruche doivent dépasser de 6 à 7 millimètres les dessus des cadres.

Je conseille aussi, (à moins que vous ne vouliez faire de l'apiculture en amateur), de n'avoir qu'un seul modèle de ruche, il est de grande importance à un apiculteur de n'avoir que des cadres de mêmes dimensions afin de pouvoir les transporter facilement d'une ruche dans une autre.

Surveillance des ruches

Pendant la saison rigoureuse, les abeilles forment un groupe compact à l'intérieur de la ruche ; elles imitent un essaim suspendu à un arbre ; la différence est que le groupe des abeilles est divisé en plusieurs parties entre les ruelles des cadres ; plus la température extérieure est froide, plus elles se resserrent et plus elles consomment.

Ne troublez pas leur repos ; gardez-vous bien de déranger vos ruches, de frapper dessus ; la plus légère secousse cause un grand tumulte parmi vos hivernés ; le groupe se désagrège, les abeilles agitent leurs petites ailes et absorbent plus de miel, qui leur est nuisible parce que, à cette époque, elles ne peuvent sortir que très difficilement pour se vider ; et les malheureuses qui s'éloigneraient du groupe, centre de la vie et de la chaleur, pour aller à la recherche de celui qui les a provoqués, seraient bientôt saisies par le froid et périeraient victimes de votre imprudence.

Mais toutefois, quelque temps qu'il fasse, on ne devra pas oublier de passer de temps en temps devant les ruches ; à cette époque, la neige tombe, elle pourrait obstruer les entrées et par là empêcher le renouvellement de l'air à l'intérieur des ruches ; relevez la donc bien doucement à l'aide d'un petit balai très doux. Aux journées claires mais froides, inclinez devant l'entrée de vos ruches une petite planchette destinée à empêcher la pénétration des rayons tentateurs du soleil, qui pourraient attirer les abeilles au dehors.

C'est le moment de construire ou de réparer les cadres, les hausses ; visiter les rayons de réserve afin de supprimer les

alvéoles de mâles. Remettez bien en ordre votre petit matériel.

Travaux du mois de Février

Tant que dure la gelée, il n'y a rien à faire au rucher, bornez-vous d'y jeter de temps en temps un coup d'œil pour vous assurer que les rongeurs, souris, musarignes ou rats des champs, ne se sont pas introduits dans vos vieilles ruches ; on le reconnaît du reste, facilement par les fragments de cire et les cadavres des abeilles qui se trouvent sur le plateau et devant l'entrée. Au cas où ces maraudeurs auraient pénétré dans une de vos ruches, vous placerez des pièges à proximité de cette dernière.

La meilleure précaution à prendre pour se garantir des atteintes de ces petits rongeurs est d'avoir des ruches en bon état et de réduire les entrées de 7 ou 8 millimètres de hauteur.

Vous savez aussi que les abeilles ont des ennemis même chez les oiseaux ; il arrive assez fréquemment que les piverts percent les parois sur une face quelconque des ruches ; à vous donc de boucher aussitôt ces ouvertures.

Il pourrait aussi arriver que sous l'action des grandes chaleurs de l'été, les planches des chapiteaux se soient disjointes, alors l'eau s'infiltre à travers les fentes et tombe drue sur nos pauvres abeilles. Hâtez-vous d'y remédier.

Si le dégel a lieu, que la température s'élève à 9 ou 10 degrés nos abeilles en profitent pour faire une petite excursion aux alentours ; elles décrivent un cercle, tournent dans les airs et rentrent à la ruche après avoir vidé leurs intestins ; c'est pour cela que l'on appelle ces premières sorties, vol de purification.

Dans beaucoup de régions, à la fin de ce même mois, les abeilles inaugurent leurs premiers travaux : à l'intérieur par le nettoyage ; au dehors les butineuses commencent à cueillir le pollen nouveau. Au cas où ce dernier ferait défaut, on disposera dans de petites soucoupes, auprès du rucher et à l'abri du vent de la farine de seigle ou de fève, les abeilles s'en serviront en guise de pollen pour l'élevage du couvain.

Quand la ponte a commencé, il faut veiller à ce que vos abeilles aient de l'eau à leur portée ; elle leur sert non seulement à préparer la nourriture du couvain, mais aussi pour dissoudre le miel qui granule dans les rayons. Voici un abreuvoir facile à improviser : prenez le couvercle d'une vieille cassiole, que vous remplirez d'eau salée, une poignée de sel pour 4 litres d'eau, et dans lequel vous aurez soin de placer un peu de mousse ou quelques cailloux, de crainte que vos abeilles ne fassent naufrage.

Plantez à proximité de vos ruches, afin de les abriter des grandes chaleurs de l'été, beaucoup d'arbres fruitiers ; tels que : pêchers, amandiers, cerisiers, pruniers, abricotiers ; les abeilles pourront y glaner abondamment ; les essaims viendront s'y suspendre à leur sortie de la ruche, et enfin vous y cueillerez des fruits en abondance.

N'oublions point le 14 février, de fêter le saint patron de l'apiculture, saint Valentin.

R. MOUSSET, apiculteur.

Menus propos

La fortune de la Prusse s'est élevée, en 1905-1906, à 82 410 286,903 mark. 52 milliards étaient répartis dans les villes et 30 milliards dans les campagnes. Il y a en Prusse 5409 millionnaires, dont 3510 dans les villes et 1899 dans les campagnes. Parmi ces millionnaires : 3603 dans les villes possèdent une fortune de 1 à 10 millions ; 1149 possèdent une fortune pareille dans les campagnes ; 1478 possèdent dans les villes une fortune de 2 à 5 millions et 571 dans les campagnes ; 63 possèdent dans les villes une fortune de 5 à 10 millions et 122 dans les campagnes. Il n'y a pas de milliardaires en Prusse.

* * *

Les catholiques de Brooklyn, dont le dernier recensement porte le nombre à 500 000, ont décidé de doter leur ville d'une cathédrale somptueuse. L'édifice s'élève sur un plateau connu sous le nom de Crow Hill. L'emplacement a été acquis au prix de 1 300 000 francs. Les architectes les plus renommés de Brooklyn ont été chargés de préparer les plans de la nouvelle cathédrale dont on porte le coût à 25 millions de francs. Ce sera la reproduction aussi exacte que possible de la cathédrale de Rouen.

* * *

Le médecin de l'empereur François-Joseph donne sur son client ces renseignements qui ne seront sans doute pas dédaignés par les historiens : « L'empereur, qui fumait autrefois dix à quinze cigares par jour, n'en consomme plus maintenant que deux. Il boit tous les jours deux verres de bière et un peu de vin léger.

François-Joseph prend le plus grand soin de sa toilette. Lors d'un récent voyage, le train fut arrêté pour lui permettre de se faire raser. Le mécanicien dut ensuite augmenter la vitesse du train afin de rattrapper le temps perdu, car l'empereur n'aime pas les retards. »

* * *

Un médecin anglais vient de faire savoir qu'il obtient la guérison complète des rhumatismes au moyen du céleri pris en abondance. L'habitude de manger ce légume cru a empêché d'expérimenter les vertus thérapeutiques. Il faut le couper en morceaux, le faire bouillir jusqu'à ce qu'il soit devenu mou et boire alors l'eau dans laquelle il a bouilli. Puis prendre du lait, un peu de farine, mettre le tout dans une casserole avec le céleri bouilli et de tranches de pain et le manger, avec des pommes de terre, si l'on veut.

Toute affection rhumatismale, d'après le praticien anglais, disparaîtra après l'usage de ces mets.

* * *

C'est une chose bien désagréable que les gerçures des mains fréquentes en hiver sur les épidermes délicats.

Mettez 15 grammes d'huile d'amandes douces dans une bouteille à large col et ajoutez-y 30 grammes de camphre coupé en morceaux, couvrez d'un papier le col de la bouteille, et placez celle-ci dans un endroit chaud pour que le camphre se dissolve. D'un autre côté, mettez dans un vase entouré d'eau chaude 60 grammes de cire blanche et 30 grammes de blanc de baleine,

chauffez le mélange, mais prenez garde de trop chauffer; ajouter à l'huile, en tournant, la solution de camphre et, pensant que c'est encore chaud et liquide, versez dans de petits pots.

* * *

L'état civil de nos voisins. — D'après le dernier recensement, la population française se répartit ainsi: 19 millions 41534 célibataires, 15,774 282 mariés, 3390 781 veufs ou divorcés. On ignore l'état de la famille de 244 191 de nos compatriotes.

Depuis vingt-cinq ans, le nombre des célibataires accuse une sensible diminution et celui des Français mariés a notablement augmenté. C'est ainsi que, sur 1 000 personnes de nationalité française âgées de 20 à 60 ans, on comptait en 1901, 267 célibataires au lieu de 297 en 1891; 663 mariés au lieu de 635.

Il y a beaucoup plus de veufs, en France que de veufs. Alors, en effet, que le nombre des veufs et divorcés accuse, en 1901, par rapport à 1891, une diminution de 61 mille, celui des veufs et divorcés présente une augmentation de 64 000. Conclusion: « En ménage les maris vivent moins que leurs épouses. Surtout ce que celles-ci ont plus de quiétude. »

* * *

Viols en porcelaine. — Un luthier allemand vient de prendre un brevet, dit-on, pour la fabrication de violons en porcelaine. A plusieurs reprises, des tentatives ont été faites dans ce sens, mais toutes avaient échoué.

Le fabricant affirme que ces violons présenteront toutes garanties. La facture sera des plus remarquables. Les instruments ne seront pas influencés par la température. Enfin, ils rendraient différentes qualités de son et l'inventeur dit que c'est la plus grande difficulté qu'il ait eu à vaincre.

Seulement, gare à la casse!

* * *

Cuisiniers de souverains. — Guillaume II a un nouveau cuisinier. Il a nom Paul Garlin, et c'est un Français. Pendant cinq ans, il avait été, au château de Cronberg, officier de bouche de l'impératrice Frédéric. L'empereur, se souvenant sans doute d'avoir fait chez sa mère d'excellents dîners, vient d'attacher ce grand homme à son service.

A la cour de Berlin, Garlin renouera les traditions de son fameux prédécesseur Urbain Dubois qui, au lendemain même de la déclaration de guerre, rendit patriotiquement son tablier.

Ceci prouve que le kaiser tient à ce que, soit sur son front, soit dans les saucisses, le laurier soit toujours artistement apprêté.

Garlin fut cuisinier à Paris, au cercle de la rue Royale, et mérita les éloges du futur Edouard VII.

A propos de ce dernier, on raconte qu'au cours de son dernier voyage à Hambourg, il a bu dans cette ville le meilleur café qu'il eût jamais goûté.

Après enquête, il a fait engager l'artiste qui avait préparé le suave breuvage. C'est un Arabe, originaire de Mekka même, Armin Abraham, qui a été immédiatement attaché à la domesticité royale, avec le titre pompeux de « Préparateur du café de Sa Majesté ».

Etat civil

DE
PORRENTROY

Mois de janvier 1907

Naissances.

Du 2. Voillat Lucie Marthe, fille de Jacques, employé, de Dampierre, et de Marie Marie née Vallat. — Du 3. Winger Werner Rudolf, fils de Rudolf, jardinier, de Blumenstein, et de Lucie née Girardat. — Du 10. Perret Charles Robert Paul, fils de Paul, cultivateur, de Epignerez, et de Hermance née Perret. — Du 10. Mettler Robert Roger, fils de Arnold, faiseur de ressorts, de Montmelon, et de Antoine née Bantelier. — Du 11. Vallat Joanne Marguerite Yvonne, fille de Justin, journalier, de Bure, et de Annette née Bernard. — Du 12. Lachat Marie Zéline Yvonne, fille de Albert, voiturier, de la Schenette, et de Zéline née Mergay. — Du 21. Beyerle Léon Edmond, fils de Léon, sellier, de Guggisberg, et de Bertha Adelaïde née Jobé. — Du 22. Willemin Joseph Louis, fils de Joseph typographe, de Roggenbourg, et de Marie Alvina née Chevillat. — Du 26. Laville Adrien Victor, fils de Victor, marbrier-écrivain, de Chevencz, et de Marie Emma née Guenat. — Du 27. Messer Louis Odo, fils de Odo, gérant, de Vietz, Prusse, et de Hélène Marguerite née Marcheret.

Mariages.

Du 2. Bernier Joseph Henri, voiturier, de Chevigny, Jura, France, et Hübscher Alpinula Johanna, ouvrière d'imprimerie, de Seedorf. — Du 16. Satterlet Victor Justin, garçon d'hôtel, de Movelier, et Schafroth Hélène Ida, cuisinière, de Rothenbach.

Décès.

Du 3. Siegel François Xavier Joseph, apprenti de commerce, de Yach, Grand-Duché de Bade, né en 1890. — Du 5. Wendlinger Henriette Laure, fille de Laure, de Sippois-le-Bas, née en 1906. — Du 6. Chiquet Joseph, journalier, de Asuel, né en 1839. — Du 9. Feroche Charles Eugène, boulanger, de Brencourt, né en 1851. — Du 10. Sargue Jacques, journalier de Cornol, né en 1834. — Du 13. Guenin Colette Marie Mathilde, fille de Aurèle, de Epignerez, née en 1906. — Du 15. Mettler Robert Roger, fils de Arnold, de Montmelon, né en 1907. — Du 21. Boillot Nestor, monteur de boîtes, de la Chaix, né en 1836. — Du 25. Badet Jean Baptiste Etienne Albert, cordonnier, de Fergécourt, né en 1876. — Du 25. Kauffmann Anne Louise, fille de Ernest, de Waiblingen, Wurtemberg, née en 1906. — Du 26. Moser Johann Friedrich, de Zillikofen, né en 1829. — Du 30. Jollissaint Célestin, journalier, de Récère, né en 1858.

LETTRE PATOISE

Dà lai Côte de mai.

I vlôs sonhaitay le bon an en tos mes amis lai voïe di premie janvrie; main mon encre était djalay ai peu i n'ayô de

plumice. Ai y fait un pô cru dain mon cru. Ai fâ échepéray que d'â ci en dela, çoli vent rail-y. Adjed'heu mon encre râ in po liquide. I en ai droit inco prou po vôs dire c'é: In bon tiurie de l'âjô invité à bon an ai dénay nn de ses parois-iens que y avai rendu bin des services tot le tchâ-temps pes-ay. Tiaint airivé le dessert, lai Catherine aipotché tchu lai t'âe enne belle tête de moïne, de ci bon gras fromaidge de B. lleyay. Le paysain, qu'avait bon échelomais, commencé ai vo sâbray de belles grosses tranches de ci bê djâne fromaidge, ai peu de los et gloutis comme des n'êches de pain dain in fo. — En voyaint ç li, le paure tiurie, qu' n'ôgeait y dire qu'en ne cope pain dinche cte s'êche de fromaidge, finéché pai dire en son ami: Ecoutay, Djean Pierre, i vos tiuâ bin ci fromaidge; main i veux vos dire enne tchove. Ai ne fâ pe trop en maïdjie d'in cô; tiaint en l'en prend in pô trop, ai rend les dgens muats; ai ne peïnt pu jâsay. Ai bin, i veu bin aige de saivoi çoli, Monsieur le tiurie, ma fanne enne tervelle di dem'ou, elle bai gelle continuellement. I veux pare le rêchete po iv potchay, po quelle se coigenche in pô. Tchu çoli, le paysain tire enne gazette feu de sai baigatte, ai peu envôgé le fromaidge dedain po le crômay en sai fanne. Lai fanne s'en bourré comme in cra, ai peu baidg lé in po pu que les âtres djôs. Le paure tiurie, riail in pô djâne en voyaint que sai science avait che n'â réus-i. — Main la Catherine é djurie qu'elle ne velait pu servi enne tête de moïne en des dgens que copant à bout comme en lai mêche.

Stu que n'âpe de bos.



Passe-temps

Vers figurés

Le verre

Nous ne pouvons rien trouver sur la terre
Qui soit si bon, ni si beau que le verre.

Des jeux d'enfants berceau charmant,

C'est toi, champêtre fougère,

C'est toi qui sers à faire

L'heureux instrument

Où souvent pétille

Mousse et brille

Le jus qui rend

Gai, riant,

Content.

Quelle douceur

Il porte au cœur!

Tôt!

Tôt!

Tôt!

Q'on m'en donne,

Q'ou l'entonne;

Tôt,

Tôt,

Tôt,

Q'on m'en donne,

Vite et comme il faut:

L'on voit sur ces flots chéris

Nager l'allégresse et les ris.

Editeur-imprimeur: G. MORITZ, gérant.