

Poignée de recettes

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **1 (1898)**

Heft 27

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-248059>

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.

Poignée de recettes

Une de nos lectrices nous demande quelques recettes de plats doux, surtout de crèmes dont son mari, dit-elle, est fort gourmand. Peut-on refuser de satisfaire si honorable demande? Tout en n'étant pas cordon bleu, je crois pouvoir garantir à Monsieur comme à Madame les deux recettes que voici :

Crème au chocolat : Prenez comme ingrédients : 4 œufs, un demi-litre de crème ; un quart de livre de chocolat ; sucre en poudre et vanille à volonté. Faites fondre le chocolat sur le feu avec un peu d'eau et la vanille ; laissez cuire un moment ; puis, laissez refroidir. Délayez les œufs avec le sucre, mélangez vivement, ajoutez le chocolat, remuez bien. Fouettez la crème et ajoutez délicatement l'autre mélange. Servez immédiatement.

Mousse au citron. — Sucre en morceaux, frottés à l'écorce de deux citrons. Exprimez le jus des citrons, ajoutez pour un demi-verre de jus de citron un verre d'eau, ou un peu plus ; faites fondre le sucre dans ce liquide, puis placez sur le feu, en ajoutant autant d'œufs bien battus que vous avez de convives ; agitez sans cesser, avec un balai à fouetter la crème, jusqu'à ce que votre mousse au citron soit épaisse — sans trancher. — Ne laissez pas cuire à cet effet.

Glace à la crème. — Maintenant voulez-vous, Madame, essayer des glaces à la crème? Ce n'est pas très compliqué. Prenez un litre et demi du meilleur lait, le jaune de 8 œufs et 375 gr. de sucre ; faites cuire soit au bain Marie, soit entre deux feux doux, avec les aromates que vous préférez et selon les recettes que nous allons indiquer. Il faut avoir soin de la passer dans un tamis avant qu'elle soit froide.

Glace au citron : le jus de 12 citrons. — **Aux framboises :** le jus d'un kilogramme de framboises et celui de trois citrons. — **Aux pêches :** le jus d'un kilogramme de pêches et de trois citrons. — **Aux abricots :** le jus d'un kilogramme d'abricots et de 3 citrons. — **A la rose :** le jus de 6 citrons et essence de rose, autant que vous le jugerez convenable ; (il faut en user modérément.) — **A la fleur d'oranger :** le jus de 5 citrons et 190 gr. d'eau de fleurs d'oranger. — **A la cannelle :** le jus de 5 citrons et 190 gr. d'eau de cannelle. — **Au marasquin :** 25 gouttes d'essence de marasquin et le jus de 6 citrons ; etc.

On peut en faire, on le voit, de tous les goûts avec les diverses essences et le jus de citron.

Procédé pour glacer sans le secours de la glace. — On met dans trois bouteilles différentes de l'acide chlorhydrique, (esprit de sel) 750 gr. dans chaque bouteille, et du sulfate de soude dans 3 vases différents, 435 gr. dans chaque vase. On prend un pot à fleurs de la contenance de 4 à 6 litres ; on bouche le trou qui est au fond. On met sa crème à glacer dans une sabotière en fer blanc, vernissée au copal afin que l'acide ne la ronge pas. On met un vase de sulfate de soude dans le pot à fleurs et une bouteille d'acide ; on remue bien, en ayant soin d'éviter de respirer le gaz acide sulfureux qui s'échappe alors. On fait alors tourner la sabotière en prenant garde de ne la laisser que 15 à 20 minutes dans le froid, qui diminuerait après ce laps de temps. Il faut avoir soin de remuer, pendant cet intervalle, la crème deux ou trois fois.

On vide le pot à fleurs, on remet promptement le deuxième vase de sulfate et une autre bouteille, et on procède de la même manière que la première fois, en remuant avec une spa-

tule de bois tout autour de la sabotière afin de détacher la glace qui doit commencer à se former ; au bout de vingt minutes on remet le reste d'acide et de sulfate dans le pot et on commence à détacher les glaçons qui se forment rapidement.

Il faut toujours opérer dans un lieu frais.

Au bout de vingt minutes la glace est faite.

Cette nouvelle méthode de produire la glace ne revient pas plus cher que ce que l'on achète et a l'avantage de se pouvoir faire partout.

Traitement du café torréfié, pour lui conserver son arôme. — Puisque nous en sommes à la cuisine, disons encore un mot, non pas des crèmes qu'aime tant Monsieur, mais du café que sûrement ne méprise pas Madame.

Beaucoup de ménagères ne laissent à personne le soin de torréfier leur café. La mesure peut quelquefois être prudente.

Mais le café, quand il sort du brûloir, dégage et perd environ la moitié de son arôme.

Pour empêcher cette déperdition, il suffit de projeter sur le café, par kilogramme, — en le retirant du feu. — une forte pincée de sucre candi pulvérisé.

Le sucre refroidit aussitôt le café : l'évaporation est arrêtée instantanément, et du même coup l'arôme se trouve concentré.

Dans cet état, le café ne doit être moulu qu'au fur et à mesure de la consommation.

Contre les escargots et les limaces. — Entre autres recettes nombreuses, on conseille de répandre avant le lever du soleil ou après son coucher de la chaux vive en poudre, de la cendre, de la suie, du plâtre, de la poudre de tabac, comme aussi du sel, ou du sulfate de fer. De même aussi des aiguilles de sapin, des poussières de battage, etc.

Eau pour le nettoyage rapide de l'or, de l'argent, du cuivre. — Jetez dans 2 litres d'eau de fontaine ou de rivière : acide sulfurique, 32 grammes ; acide acétique, 32 grammes ; acide oxalique 16 grammes ; le jus d'un citron ; deux ou trois pincées de tripoli. Remuez pour bien mélanger. Conservez cette composition dans des vases, bouteilles ou flacons, bien bouchés. Quand vous aurez à nettoyer une ou plusieurs pièces, vous n'aurez qu'à en mettre une petite quantité au fond d'une soucoupe ou d'un verre cassé, à y tremper une brosse ou un chiffon de laine, et à en frotter l'objet. Après nettoyage, celui-ci devra être passé à l'eau pure et essuyé avec un chiffon fin bien sec.

Apiculture

Juin

Le moi de mai, assez maussade jusqu'à présent, n'a guère augmenté les provisions de nos ruches ; quand la balance indique (comme c'est le cas chez nous) jour par jour des diminutions de 400, 500, même 600 grammes, les colonies les mieux pourvues sont vite à bout de leur ressources. Malheur alors à celui qui, voyant la multitude de fleurs, la récolte abondante de pollen, croit pouvoir se dispenser de nourrir ! Dans ces moments, c'est la bascule qui est l'indicateur sûr pour l'orientation de l'apiculteur. Aussi tous ceux qui ont un certain nombre de colonies devraient se procurer cet auxiliaire d'une utilité incontestable.

Le proverbe dit : « Ruche lourde en mai est vide en août » ! Si le contraire était aussi vrai,

nous pourrions nous attendre à un splendide résultat cette année !

Quand la grande miellée commence, l'apiculteur doit leur faciliter le travail de toute manière : ouvrir tout grand le trou de vol, couper les herbes hautes autour des ruches, ôter les toiles que les perdiles araignées tendent par tout, ombrager l'entrée des ruches pendant les heures les plus chaudes. Si dans les hausses, les rayons du milieu sont pleins, il les changera avec ceux des bords, et si, comme je l'espère, il est nécessaire de mettre une seconde hausse, il n'attendra pas pour la faire que la première soit tout à fait pleine ; les abeilles aiment à éparpiller le miel pour qu'il mûrisse d'autant plus vite.

N'oubliez pas de nourrir vos essaims, ils vous le rendront avec usure. Observez une propreté méticuleuse dans la préparation de votre miel, qui doit se présenter bien épuré, exempt de débris de cire et sans écume : exposez vos produits le plus coquettement possible et vous n'aurez pas de peine à les vendre à un prix rémunérateur.

(Revue internat. d'apiculture).

LETTRE PATOISE

Dà lai côte de Mai.

Puisque mes bichetoières aimant les abonnay di Pays du duemoine, en voici ainco eimme que vait aivò les âtres :

C'était dain un des pu gros vladiges de l'Aidjoë. Doux bons paysins fesint lai tchairue quasi to près l'un de l'âtre. Ai l'aivin devaint iò tchairues les pu bé bues qu'an ne poie pe voi : des cranes bues. Cè di Baptichte ètin in pô trop gras, ai l'aivin di mà d'aincine. Ai n'airin piepe pouy cheudré le tchemin de fèé de Faratte ai Altieurtje (Altkirch) dà qu'ai ne vait voire pu foué que des bues : So que fessay que le Batichte était oblidgie d'aïd aitiendre : *Hu ! Tire Rosie ! Bousse Raimé. Allez ! Allez ! Hu ! Rosie, tire. Allé ! Bousse Raimé ! Tire, bousse ! bousse ! Tire !* c'était aïdè lai même répétition. Main à moins, ai ne djurai pe comme an en ô taint de djos. Djeain Pierre di Crà qu'nétau pe loin aivò sai tchairue, s'aimusai d'aïdè oï le Batichte répétay ses *Tire, Bousse*, qu'ai se musé : Aitend voi : i yi veu faire ai dire ces doux mots quéque temps.

Tchu soli ai l'appelé :

« Vin voi ci, Batichte, i l'veu dire quéque tchouse. T'aimme les bues, tchutoles bé gros. Les mins te piaigeant, te m'lé djé dit bin des cô. Ai bin ! S'te fay heut djos sain dire piepe inâtre mot que : *tire-bousse*, que l'é répétay mille fois sti maitin, i te veu bayie mes dous bues. Main, comprends bin que se te dit in seul âtre mot, dain les heut djos, te n'les veu pe aivoi.

— Heut djos, ç'à in pô long, ai peu mai femme ne veut saivoi çò que ç'à ai dire, si i ne iy djase pu ? Main po aivoi tes bues, i fero çò qu'an vorait. — Le mairtchiè à fai : baye me tai main. »

Tchu soli, Batichte rentre ai l'hôtà aivo sai tchairue. Sai femme que trovay qu'ai l'étay demoray longtemps yi dié : « Ai l'é fayu bin di temps po virie ci pté càre.

— *Tire*, répongé le Baptichte.

— Qu'ace que te dit ?

— *Bousse*.

— A ce que te vin fò ?

— *Tire*.

— Ma foi, i fay sairdgeain que l'é perdy lai bôle !

— *Bousse*.

Lai pore femme que ne saivay ran di mairtchie conveni entre les doux paysains se boté