

Poignée de recettes

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **2 (1899)**

Heft 100

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-249122>

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.

titiciel constitué par une couche de sable bien lavé sur lequel repose un lit de petits cailloux et de gravier parfaitement propres. On le dispose ainsi dans une barrique défoncée ou mieux une cuve en ciment.

La présence des matières organiques susceptibles de déterminer l'altération de l'eau peut aisément se constater. On prend deux bouteilles en verre blanc que l'on remplit aux trois quarts et qu'on ferme ensuite avec de bons bouchons ayant trempé dans la même eau. L'une des bouteilles est exposée à la lumière et au soleil, et l'autre conservée dans l'obscurité. Au bout de quelques jours, on ouvre les deux flacons pour les comparer. Si l'eau n'a pas conservé sa limpidité, a acquis une odeur prononcée, est venue colorée, trouble, etc., elle doit être rejetée.

Pour terminer, indiquons comment il est possible, pendant la saison chaude, de conserver à l'eau sa qualité de fraîcheur, car dans la majorité des cas on n'a pas toujours une source sur les lieux des travaux.

L'eau puisée d'avance doit être mise dans des vases poreux. Malheureusement cette pratique suivie dans certains pays est bien peu usitée dans nos exploitations rurales; mais elle peut être remplacée par la suivante; on enveloppe avec une étoffe assez épaisse ou un torchon le récipient qui contient l'eau, puis, après l'avoir imbibé complètement d'eau, on le place dans un courant d'air ou à l'ombre de façon à permettre l'évaporation du liquide dont l'étoffe est imprégnée. Cette évaporation produit comme résultat le refroidissement de l'eau du récipient.

* * *

Le porc est, parmi nos animaux domestiques, un de ceux dont l'élevage intéresse le plus nos populations rurales. Bien rares en effet sont les fermes qui n'en possèdent pas, depuis le plus petit cultivateur qui limite cet élevage suivant les besoins de la consommation de famille, jusqu'à l'éleveur qui recherche des bénéfices par la reproduction et l'engraissement.

Des soins hygiéniques donnés et du régime alimentaire suivi pendant le jeune âge, dépend l'avenir d'un animal. Mal entretenu au point de vue de la propreté, ou logé dans un local malsain il est un sujet tout préparé aux atteintes des maladies contagieuses qui causent chaque année tant de pertes parmi notre bétail; mal nourri ou insuffisamment nourri, il se développe mal, devient rachitique et finalement ne peut utilement être réservé ni à la reproduction, ni à l'engraissement.

C'est sur l'alimentation rationnelle des porcelets que nous appellerons l'attention du cultivateur. Disons d'abord qu'il importe de nourrir copieusement la truie pendant toute la période d'allaitement; il lui faut des aliments substantiels riches en matières protéiques ou azotées, tels que du lait caillé, des pommes de terre cuites, des topinambours cuits, des farines, des grains, etc., et en quantité proportionnée à la dépense nécessitée par le nombre plus ou moins grand des gorettes à nourrir.

Comme les jeunes porcs ont l'habitude de têter la même mamelle, il faut avoir soin, dès le début, de faire adopter, aux sujets les plus faibles, celles de devant qui sont les meilleures.

Dans le cas où le nombre des petits est supérieur à celui des tétines, ou que ce nombre est trop élevé eu égard aux aptitudes lactières de la mère, il faut laisser à cette dernière ceux qui sont les plus robustes, nourrir les autres avec du lait ou du petit lait de vache, et les sacrifier ensuite comme cochons de lait.

Généralement on supprime trop tôt aux jeunes porcs le lait de leur mère. C'est un grand tort; un sevrage prématuré nuit considérablement à leur précocité, à leur développement normal et rapide. Ce n'est qu'à partir du quin-

zième jour qu'il faut commencer à remplacer graduellement le lait maternel par un barbotage composé de lait écrémé et d'un aliment farineux, qu'on doit leur donner dans une loge autre que celle de la mère.

Peu à peu le lait est remplacé par des eaux de vaisselle, et la ration elle-même par des bouillies de pommes de terre cuites, du tourteau de farines d'orge ou de maïs. Au fur et à mesure que l'on avance dans ce régime, il faut laisser de moins en moins les gorettes têter leur mère de façon à ce que le sevrage puisse être effectué à l'âge de six à sept semaines au plus.

Jusqu'à l'âge de deux mois la ration est distribuée aux jeunes porcs trois à quatre fois par jour; la pratique a démontré qu'il est plus avantageux de leur donner peu à la fois, et souvent. Si les ressources de la ferme le permettent, on leur continuera le plus longtemps possible l'usage du petit lait.

Nous donnons ci-dessous, quelques modèles de rations pour gorettes de 3 mois environ :

1° Eaux grasses	3 litres.
Pommes de terre cuites	2 kil.
Farine de maïs	» kil. 600
2° Lait écrémé	4 lit. 1/2
Repasse fine	» kil. 500
Pommes de terres cuites	2 kil.
3° Petit lait ou eaux grasses	4 lit. 1/4
Farine d'orge	» kil 150
Pommes de terre cuites	1 kil. 200

Le célèbre agronome Boussingault recommande la suivante :

4° Pommes de terres cuites	2 kil. 500
Farine de seigle	» kil. 050
Lait caillé écrémé	» kil. 300
Eaux grasses	4 kil.

Ces diverses rations qui sont indiquées seulement à titre d'exemples peuvent être modifiées suivant les ressources dont on dispose. Il suffit de se rappeler que le porc est un animal essentiellement omnivore qui se nourrit de toutes espèces de détritiques et déchets produits à la ferme et les transforme merveilleusement et d'une façon extraordinairement rapide en viande, lard et graisse.

Si l'on se trouve dans le voisinage d'établissements industriels tels que laiterie, brasserie, minoterie, où il est possible de se procurer des résidus à bon compte, on devra incontestablement y recourir.

Dans certaines régions, et généralement dans les exploitations où l'élevage se fait en grand, on envoie les jeunes porcs au pâturage dans les chaumes, les prairies, les bois de châtaigniers et de chêne. Ce régime très économique ne peut pas s'effectuer pendant l'hiver; ce sont alors les tubercules et racines: pommes de terre, topinambours, betteraves, etc., qui forment la base de l'alimentation des porcs d'élevage. Ces produits végétaux peuvent leur être distribués à l'état cru, préalablement divisés en menus morceaux à l'aide du coupe-racines; mais il est de beaucoup préférable de les leur donner cuits; ils sont mieux utilisés, la cuisson augmentant leur digestibilité.

Nous ne voudrions pas terminer cette cause sans nous élever contre la détestable habitude qu'ont certains cultivateurs de mesurer avec parcimonie la nourriture, surtout en hiver sous le futile prétexte de faire des économies en prévision de mauvaises récoltes estivales. C'est là une pratique des plus détestables que condamne l'expérience, et qui a le grave inconvénient de nuire à la croissance normale de l'animal. Celui-ci, au lieu de grandir régulièrement tout le temps, reste stationnaire pendant la période d'alimentation limitée, ce qui est loin de constituer une avance.

Cette pratique est encore plus condamnable

à l'égard du porc dont l'élevage peut se faire économiquement en toute saison par l'emploi de racines, tubercules, déchets de toutes sortes que l'on trouve dans toutes les fermes, et surtout aujourd'hui en ayant recours aux produits alimentaires industriels comme les tourteaux, les drèches.

LONDINIÈRES.

Poignée de recettes

Les brûlures. — Est-ce qu'on se brûle l'hiver plutôt que l'été? On paraîtrait l'admettre, puisque c'est en hiver qu'on allume les poêles. Mais ce genre d'accidents est, au fond, fréquent toute l'année: il n'est donc pas inutile de connaître le plus grand nombre possible de remèdes à y appliquer — et surtout des plus pratiques.

De ceux-là est le suivant que généralement, tout le monde a sous la main.

Aussitôt que l'on s'est brûlé, imbibez fortement d'huile d'olives la partie atteinte, soit en versant l'huile avec le facon, soit à l'aide d'un peu de coton en rame; sur l'huile, répandez de la farine, ou de la fécule, et en ajoutant de nouveau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'absorption à la surface. Fixer la pâte, s'il en est besoin, avec des bandes très légèrement serrées.

Non seulement la douleur est arrêtée, mais la brûlure a des chances de ne pas laisser de fortes cicatrices.

* * *

Puisque nous en sommes aux brûlures, passons aux incendies. Ils sont souvent causés par le pétrole. Et, pour les prévenir, il suffit d'avoir à sa disposition une bouteille d'ammoniac, dont le contenu est répandu dans la pièce où le feu a pris au pétrole. Les vapeurs de l'ammoniac éteignent instantanément le feu.

* * *

Moyen de raviver les bijoux couleur. — Mettez de l'acide sulfurique soit dans une capsule soit dans un vase en terre, faites chauffer légèrement l'acide et trempez plusieurs fois les objets à raviver dans l'acide chaud. Rincez à l'eau chaude, puis ensuite à l'eau froide et séchez à la sciure. Les objets à tremper dans le bain acide doivent être attachés par un fil d'or, il ne faut pas les laisser tremper longtemps, il suffit de les laisser quelques secondes et de les retirer, puis les rincer à l'eau chaude, il faut assez d'acide pour que les objets soient entièrement recouverts.

* * *

Bronzage noir du cuivre. — Prenez partie égale de sel ammoniac et de plombagine délayée dans de fort vinaigre, trempez dans cette composition une brosse que vous passerez sur l'objet à bronzer en frottant chaque fois jusqu'à ce que la brosse soit sèche.

Recommencez cette opération plusieurs fois en faisant toujours sécher la brosse par le frottement, le sel ammoniac doit être réduit en poudre très fine; vous pouvez aussi faire bronzer à sec, c'est-à-dire en supprimant le vinaigre.

* * *

Apprêt des dentelles, tulles, etc., soumis au blanchiment et qu'on ne peut ou ne veut point repasser. — Le cas se présente quelquefois, et nos ménagères peuvent alors se trouver embarrassées.

Il leur est pourtant facile de se tirer d'affai-

re, et il y a même avantage pour elles à se servir de ce procédé, qui, outre sa simplification, est encore plus expéditif que ceux par la chaleur.

Chaque pièce blanchie est, à moitié humide, tendue et fixée sur un tapis, une couverture, ou même sur une étoffe montée en châssis; on ouvre les points avec une épingle ou tout autre instrument pointu, et on laisse sécher.

On a deux éponges fines: l'une sert à humecter la dentelle ou le tulle avec une solution de gomme adragante; avec l'autre, on essuie doucement, de manière à enlever l'excès d'humidité.

Cette opération faite, on laisse de nouveau sécher, définitivement cette fois.

* * *

Boisson fortifiante pour convalescents. — Faites fondre dans une terrine 100 grammes de sucre dans 2 décilitres 1/2 d'eau; ajoutez le reste de la moitié d'une orange et le jus de deux oranges.

Filtrez sur l'entonnoir en verre dans du papier plié; ajoutez à ce sirop 1/2 litre de vin de champagne. Tenez la boisson en vase couvert et dans un endroit frais.

Les malades et les convalescents seront fortifiés et désaltérés par cette agréable boisson. En été on peut même ajouter de la glace dans le verre au moment de l'offrir au malade.

LETTRÉ PATOISE

Ai n'y é piépe chi longtemps, enne père d'annaires, qu'i éto é adiances ai Poerraintru, tiant in véyé avocat piédait lai cåse d'enne coudri de lai velle, que n'avait pe empiayî tot l'étoffe que les dgens yi avint bayî pou en faire des devaintriés, des gouénéés, des tchemiges, et le réchte.

Mon avocat ne s'étoinnait pe in poi, que le brut de ces echpères de petés vouts se feuche dinche élairdgié poi la velle. C'â aidé dinche d'avo les calomniés; en lai cmencement, ce n'â que des hétigeates, des bacouéyeries, enne père de djoués pu tai, c'â des gros l'affaires. Ai dié en c'l'occasion un proverbe en latin, qu'i ne sairô pu dire, ai pe ai se boté ai recontai enne fable de Lai Fontaine, qu'i ai iegé en retrainant en l'hôta, C'était cté des Femmes et le secret. El était quection d'in hanne qu'avait ôvait lai neut, et que le dié content, an sai fanne, qu'en feut aitin épavurie, qu'é bâbia, en yi recommandant chu tot, de n'en ran dire an nium, ço que lai fanne proméché; mains, voilà qu'en lai fin de la djoinaie, tiant lai fanne l'eut avu recontai an enne végenne que proméché achi de n'en ran dire an nium, non seulement tot le velaidge le savait, mais ce n'était pu un ué que le pouere-hanne avait ôvai... c'était casimant enne centaine...

I voi aidé devaint moi les eüyes et lai colére di djuge tiant mon avocat recontai c'l'hichtoire. Les dgens riint de bon tiuère d'in hanne qu'ôvait! Mais le djudge ne l'entendé pe dinche. Ai fesé an l'avocat les gros l'cuyes, des eüyes tot blancs, et l'airaté net dains son dichoué. L'âtre demandé poquoi? Le djudge répliquai qu'ai n'entendait pe léchié recontai dinche des baibiéles en justice.. L'avocat tiudait aidé repithiai en diant qu'el avait le droit de défendre sai coudri, que n'était pe enne lairenasse, des calomniés qu'an yi aipongéait; qu'ai n'avait p'inventai l'hichtoire de c'l'hanne qu'ôvait comme enne dgerenne, et qu'an lai poyai trovai dans les Fables di véyé Lai Fontaine. Ran n'y fesé.

Le djnge yi défendé lai pairole, sains le velai

léchié continuai, et rendé son djgement.

I vos ai dje marthiai que les dgens riint tot hât, et se demaindint l'avou mon avocat était allai creuyé son hichtoire? Moi, que riô d'avo les âtres, i teniô ai saivoi le fin mot de lai tchose, et airrivi en l'hôta, i me procurai les Fables de ci bon véyé Lai Fontaine, comme diant l'avocat C. et i yi trové mon affaire.

El à vrai que le Fabuliste é pu tôt l'air de critiquai les fannes, par amoins de ce qu'elles ne serint voidgeai le secret de ce qu'an ios confierait, et que l'hichtoire de l'hanne qu'avait ôvai, n'â qu'enne louène pou éprouvai lai fanne.

Tot parié, s'ai se ne n'y trouve pe d'hannes qu'ôvint, i peu vos aichurié qu'ai y en é que ovant, et que faint ai veni des pussins.

An m'aichure qu'ai y en avai iun ai Tchevenez, I vo diré soli lai semaine que vint.

Récréations du dimanche

Solutions aux questions posées dans le N° 98 du *Pays du Dimanche* :

384. CHARADE.

Vin-aigre. (Vinaigre.)

385. CARRÉ MAGIQUE.

De nombreuses combinaisons permettent de construire des Carrés magiques. Dans l'exemple suivant, les nombres de 4 à 64, reliés par un trait, offrent un Dessin régulier de la Polygraphie du Roi aux Echees.

4	3	55	1	64	10	62	61
5	54	2	56	9	63	11	60
53	6	7	8	57	58	59	12
52	51	42	41	24	23	14	13
44	43	50	25	40	15	22	21
45	46	26	49	16	39	19	20
29	27	47	48	17	18	38	36
28	30	31	32	33	34	35	37

386. MOYENS MNÉMONIQUES.

C H I C A G O

histopie
élane et Paris.
phigénie en Anfilie
lute des Créants.
rmité.
lièk.
rplée.

387. MOT CARRÉ.

C O R S E
O R I O N
R I A N T
S O N G E
E N T E R

Ont envoyé des Solutions partielles MM. Lukas et son ami Lubin à Porrentruy; L'Exilé de l'Erguel à Porrentruy; Myosotis à Delémont; Pieter Maritzbourg à Chauv-de-Fonds; Oncle Tom à Bienne; Philosophe à St-Imier;

392. CHARADE.

Avez-vous du bon sens? Mon premier n'en a pas.
Avez-vous des écus? Mon second n'en a pas.
Avez-vous du sang-froid? Mon entier n'en a pas.

393. LETTRES INCONNUES.

Ajouter une Lettre aux huit mots suivants, pour en former huit Prénoms masculins. Les lettres ajoutées donneront un Prénom féminin.

Nevers. — Egorge. — Silex. — Nitre. — Gers. — Noé. — Floc. — Ducal.

394. MOTS EN LOSANGE.

X 1. — Chiffre romain.
X X X 2. — Adjectif.
X X X X X 3. — Pientre contemporain
X X X X X X X 4. — Possession lointaine.
X X X X X X X X 5. — Prénom féminin.
X X X X X X X 6. — Fortifiant.
X X X X X 7. — Arachnide.
X X X 8. — Participe.
X 9. — Voyelle.

395. ANAGRAMME.

Jadis, cher lecteur, mon enceinte,
Théâtre de jeux inhumains,
Fort en honneur chez les Romains,
Du sang des athlètes fut teinte.

Mêle; originaire d'Artois,
Je battis le duc de Lorraine,
Et fus illustre capitaine
Du plus célèbre de nos rois.

Envoyer les solutions jusqu'au mardi soir, 12 décembre 1899.

Publications officielles.

Exportation de bois en France. — Lire l'avis du département fédéral du commerce aux exportateurs Suisses de bois sciés qui veulent profiter en 1900 de la réduction des droits stipulés dans la convention du 23 février 1882.

Bétail à pied fourchu. — Le département fédéral de l'agriculture a, le 7 octobre dernier, interdit l'importation du bétail fourchu, des moutons, des chèvres et des porcs provenant d'Allemagne. En date du 17 novembre il a étendu cette interdiction jusqu'à nouvel ordre au trafic frontière du bétail à pied fourchu provenant du Grand duché de Bade et de l'Alsace à destination de la Suisse.

Franches-Montagnes. — Assemblée des délégués des communes du district le jeudi 7 déc. à 9 h. à Jurentun: à Saignelégier pour passer les comptes de l'hôpital et des orphelinats, nommer les membres de la série sortante du Conseil de l'orphelinat de St-Vincent de Paul, discuter l'introduction d'une association de secours en nature.

Convocations d'assemblée.

Rèclère. — Le 10 déc. à 12 h. 1/2 pour renouveler les autorités.

Saignelégier. — Assemblée paroissiale le 3 après l'office pour passer les comptes, voter le budget et nommer des conseillers.

Soubey. — Le 9 à 9 h. du matin pour renouveler les autorités, s'occuper d'un emprunt, de la révision d'un règlement et du bois de la cure et de l'école.

Les Bois. — Le samedi 9 à 9 h. du matin pour nommer deux conseillers, le maire, passer les comptes et fixer le budget.

Montfaverger. — Le 9 à 2 h. pour renouveler le conseil, et fixer le salaire du préposé à la tenue des registres.

Sohyères. — Assemblée bourgeoise le 6 déc. à 8 h. 1/2 pour voter le crédit nécessaire à l'établissement d'un chemin.