

Lettre Patoise

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 52

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-248672>

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.

Il faut encore autre chose comme le dit le *Journal d'agriculture français*. M. de Saint-Quentin : il faut avoir de l'ordre.

L'ordre est plus facile à décrire qu'à définir. C'est l'ordre qui fait que, dans une ferme, chaque chose est à sa place, que tout y est fait au jour et à l'heure voulus. Dans une ferme où il y a de l'ordre, on peut arriver à l'improviste. La cour ne ressemble évidemment pas à une cour de château — elle ne le doit pas — mais rien d'essentiel n'y traîne. Les équipages : charrettes, charrues, colliers..., y sont rangés où il convient. Les litières de la veille sont étendues sur le fumier et non oubliées en tas dans un coin. Les portes des appartements sont fermées. Les animaux entrent et sortent à l'heure dite. Dans les écuries et les étables, les litières sont préparées, les râteliers garnis.

Du premier coup d'œil, le visiteur est agréablement impressionné.

Dans la cuisine, soigneusement lavée, il admire la propreté des tables et des bancs. Le fourneau, s'il y en a un, est bien astiqué. Aux murs reluisent les cuivres et les fers blancs.

Une bonne odeur de crème fraîche emplit la laiterie, nul objet étranger ne s'y rencontre. Dans les greniers bien balayés, les grains sont soigneusement séparés les uns des autres.

Si l'on visite les champs, on constate que tout s'y passe également avec méthode et régularité. Chacun est à son poste. Personne ne se presse, mais tout le monde travaille.

Les charrues ne restent pas arrêtées au bout des champs. Labours, semailles, sarclages, moissons s'effectuent au moment opportun. Dans les herbages et les vergers, les clôtures et les arbres sont bien entretenus.

De tels résultats ne s'obtiennent pas sans volonté ni fermeté de caractère, mais il n'en est pas qui honorent davantage les cultivateurs. Ils exigent d'eux une préoccupation constante. Les premiers levés, les derniers couchés, ils doivent tout diriger, tout surveiller. Dans le ménage, chacune a son rôle. Pendant que le mari est aux champs ou au marché, la femme veille et son action n'est pas moins utile. Il y a longtemps que le vieil Olivier de Serre a dit : « La femme fait et défait la maison. » Ce qui était vrai, il y a trois siècles, l'est et plus encore aujourd'hui où les maisons se défont plus vite qu'autrefois.

* * *

Le chou. — Un malheur à notre époque c'est que trop de gens veulent devenir des intellectuels et que trop peu consentent à planter les choux !... Planter des choux est cependant une des choses les plus agréables et les plus faciles du monde.

Le chou est un mets excellent, que des gourmets eux-mêmes apprécient, et préfèrent aux plus savants ragoûts. De plus, le chou a des propriétés médicinales incontestables, quoique ignorées de beaucoup de gens.

Caon affirme que les Romains purent se passer de médecine pendant plusieurs siècles, grâce à l'usage du chou.

Hippocrate le prescrit, cuit avec du miel, pour la colique et la dysenterie.

Il est reconnu partout comme antiscorbutique et pectoral, surtout le chou rouge. Appliquées chaudes sur la poitrine, les feuilles de chou font disparaître les points de côté, les palpitations. Sur la teigne, elles font tomber les croûtes.

Le célèbre docteur Récamier conseillait, contre la goutte et les rhumatismes, d'appliquer, sur la partie malade, deux ou trois feuilles de chou superposées, après en avoir enlevé les côtes, et de les laisser 10 à 12 heures.

On conseille encore la graine de chou contre les vers. Le sirop de chou est excellent pour toutes les maladies de poitrine.

Donc, rien de plus injuste que le proverbe : «

Bête comme chou », et les Auvergnats font preuve de rouillardise en demeurant les fidèles obstinés de la soupe aux choux.

* * *

Qui de nous n'a savouré de la viande de bœuf et de porc surtout bien fumée ? Je dis bien fumée, car la viande mal fumée est alors très mauvaise. Et malgré que l'opération est très simple, elle demande cependant encore certains soins.

Dans beaucoup de petits ménages, on se contente de suspendre simplement dans la cheminée les morceaux de bœuf ou de porc qu'on veut fumer. Pour certains jambons fumés comme ceux de Bayonne, de Mayance, de Westphalie, on agit exactement de la même façon. Les parfums particuliers qu'ils exhalent sont dus à des plantes aromatiques qu'on brûle dans le foyer, comme le thym, le romarin, le serpolet, le genièvre surtout. Quant à la belle couleur rouge vif de certaines de ces viandes, et principalement du bœuf salé et fumé dit de Hambourg, elle n'est due qu'à la présence du salpêtre qu'on a mélangé avec le sel.

Pour le bœuf, on aurait souvent intérêt à le fumer. C'est une viande excellente qui, ainsi conservée, garde toutes ses qualités. Voici comment on devrait opérer :

On choisit des morceaux de belle viande grasse autant que possible qu'on prendra du poids de 6 à 8 kilog. environ. On les laissera pendant deux jours se mortifier dans un endroit très frais quoique bien aéré, mais absolument exempt de mouches. Au fond d'un saloir, on aura jeté une certaine quantité d'eau salée, bouillie, écumée et refroidie. On y place alors les morceaux de viande en recouvrant chacun d'eux d'une forte couche de vieux sel blanc — le meilleur pour cette opération. — Sur les morceaux de viande entassés, on pose un plateau de bois qu'on charge de poids très lourds pour que la viande baigne bien dans la saumure. De deux à trois semaines après la salaison — le temps exact dépend de la grosseur des morceaux et aussi de la période pendant laquelle on désire la conserver, — on enlève la viande du saloir, on la laisse bien égoutter ; on l'essuie ensuite, puis, on la porte au fumoir si l'on en a un, ou on l'accroche à la cheminée, mais alors la viande ne vaut pas.

Au fumoir on la laissera 25 jours exposée à la fumée obtenue par la combustion lente de quelques copeaux de chêne bien sec. Si l'on brûle des bois résineux, le goût que prend alors la viande exposée est plutôt désagréable.

Si on veut que la couleur du bœuf soit rouge vif on ne le laissera que 7 ou 8 jours dans le saloir avant de le fumer. On pourra obtenir un résultat à peu près semblable en le saupoudrant avec de la saumure sèche renfermant 1 partie de salpêtre pour 3 ou 4 parties de sel. Il faut avouer que ce procédé a l'inconvénient de rendre la viande plus dure. Il faudra éviter aussi de trop fumer, car elle deviendrait, coriace et sans goût.

Vers la fin d'avril, on place la viande dans des tonneaux où elle reste jusqu'en mai. On peut alors la suspendre en des lieux très aérés.

Pour les jambons, on agit à peu près de la même façon. On les saupoudre d'une petite quantité de salpêtre, on jette sur eux des feuilles de laurier et on les laisse entassés pendant 4 ou 5 jours. Ensuite on verse sur eux de l'eau de sel très concentrée et de façon à les complètement recouvrir. Trois semaines plus tard on les en retire, on les essuie et on les expose alors pendant trois semaines à la fumée produite exclusivement par la combustion de branches de genièvre.

Le fumage des jambons demande certaines précautions. Il peut arriver que le lieu où cette opération se fait ne soit pas favorable, et que

la chair des jambons reste constamment humide. Dans ce cas, généralement, cette chair s'imbibe d'un goût de suie très désagréable. Il faut que cet endroit où l'on fume soit parfaitement sec. Il faut aussi que les jambons exposés soient suffisamment éloignés du feu pour que la vapeur s'en élevant se condense avant d'atteindre la viande.

Les gigots de mouton peuvent être fumés également ; on ne prendra que des gigots bien gras. La saumure sera faite de 125 grammes de cassonade, 32 gr. de sel ordinaire et une demi cuillerée à café de salpêtre. On frotte très fort le gigot avec ce mélange et on le place pendant trois ou quatre jours dans une terrine en le retournant deux fois par jour, et en faisant chaque fois couler la saumure qui dégoutte. On recommence après l'avoir essuyé, et cela deux fois encore, puis on le fume modérément.

PAUL ROUGET

LETTRE PATOISE

Dà lai Tcherbouénié.

C'ment i aid ge aivu bécò de piagi en tégant les lattrès patoises di „ *Fays di duemoenne* ” i me se botai ai en envié àchi ienne. C'a enne peté'hichtoire qu'à vrai si n'seu pe in mentou.

Ai y avait enne fois dain in vlaidge d'Aid-joué (c'était dain le temps des flèches) enne bouenne véye fanne que d'mouéraie tote pè lié d'aivò l'afain que le bon Duè y avait léchié : enne baichatte de 25 ai 30 ans.

Lai bouenne véye que voyaie lai moué veni ai grosses étchaimbès sè lamanlay de ço que sai bai chatte ne trouverait pu ai s'mairiai. I vò veu bin dire que s'té ci n'était dière enne belle dgen. c'ment tot le monde, elle avait ses défà. Entr'âtres, elle avai in nay que veniait des fois chi gros, que ces p'té r'vété de pieumes pouéin se reposay d'chu. « Aillairme ! qu'y i dié in djoué sai mère, t'é quéqu'tchose mai féye ; ai t'fà botai des mouetches de Milan ». Le même soi an appliquon un de ces paipiés chu l'épale de nôte Djanne (c'étaient le nom de lai baichatte). A maitin, les mouetches aivin chi bin travaivié que lai pouèr'épale était en lai hâtou des aroilles. « Djeuseusse ! Mairià ! St Djoset ! dié lai mère en voyaint soli t'é eschtropiay ! — C'nà ran d'soli, répod lai baichatte ; ai fà encoué botay enne mouetche de Milan chu l'âtr'épale, pou l'aimouennaie an lai hâtou de sai kaim'rade, ai peu le mà veu être réparai « Aich'to dit, aich'to fai.

Les douès mouetches tirent chi bin tot lai neu, à déepée l'enne de l'âtre, que le lendemain maitin an n'voiyat pu de lai tête, que le hout de ci gros nay. « Aillairme ! Qué l'aillaire dié lai poère mère déséchpéraie, en revoyaint sai féye ! Ai fa rôtai ces breuyeriés de paipiés, sain colé ai v'lan te déraicenaie les doux brais ».

Lai baichatte que n'était ni emptchaie, ni décoraidgié, dié to simplement de pôsay encoué enne de cesbêtes de Milan chu lai tête, pou lai r'tirié en aimon.

I me ne raipleu pu s'en éprouvon ci derié remède ; i patché di vlaidge dain c'moment-li, pou quoi i n'ai djemais saivu se lai baichatte é pouéyu vouairi son nay, ni se elle s'était mairiai. I me pense prou qu'elle en é tot de même trovai un, di temps qu'ai y en é pou tu.

Frèruquet des Vies fouairtchiés.