

Poignée de recettes

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **3 (1900)**

Heft 139

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-250006>

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.

traire, dans les contrées à pâturages assis sur un terrain humide, les plantes renferment une grande quantité d'eau; la ration quotidienne, pour être suffisante a besoin de présenter un grand volume et un fort poids; le sang des animaux soumis à ce régime devient lui-même trop aqueux et conséquemment le système lymphatique l'emportant sur tout autre, les formes deviennent empâtées. Ces jeunes chevaux sont à peine utilisés pour les travaux même légers, qu'ils sont atteints de maladies inhérentes aux conditions dans lesquelles ils ont été élevés.

L'influence de l'atmosphère, comme celle de la qualité du fourrage, se traduit ostensiblement sur les jeunes chevaux. Il y a des différences notables entre les poulains élevés sur les prairies humides à l'excès, et ceux entretenus sur des pâturages secs.

En règle générale, le jeune cheval vient au monde avec une conformation qui a emprunté des beautés et des défauts à son père et à la mère dont il est issu, de telle sorte qu'il y a du bon et du mauvais si ses parents ne sont pas bien appareillés; en un mot, il est un poulain *décousu* qui sera peut-être un bon travailleur, mais qui n'aura jamais une grande valeur commerciale. Cette pratique vicieuse de livrer à la reproduction des juments qui n'y sont point aptes existe ordinairement chez les petits cultivateurs, dont le but est de faire faire un poulain à la jument qui leur a rendu de longs services; pour eux telle a été la mère, tel sera le rejeton. Le connaisseur agit autrement.

Le cheval est un moteur. Son alimentation doit pourvoir d'abord à l'entretien de l'animal, et ensuite le mettre à même de produire un travail déterminé. De là, deux espèces de rations, l'une d'entretien, l'autre de travail. La production du travail est le résultat de la contraction des muscles; il faut donc créer le muscle, le reconstituer, réparer son usure.

Les matières azotées sont, à ce que l'on assure, indispensables à la création du muscle; elles jouent donc un rôle prédominant dans l'alimentation. La contraction des muscles donne lieu à un grand dégagement d'acide carbonique, ce qui indiquerait que les matières carbonées sont également nécessaires.

Il y a donc lieu de rechercher le rapport qui doit exister entre les matières azotées et les matières carbonées pour qu'une alimentation soit faite dans de bonnes conditions.

De là, la nécessité de recourir à l'analyse des aliments donnés aux chevaux, en un mot à l'entretien rationnel. Les grandes compagnies des Omnibus et des Voitures de Paris ne manquent pas de se conformer à ces données scientifiques. M. Bixio, président du conseil d'administration de la Compagnie générale des voitures, a publié sur ce sujet un fort intéressant rapport. Il insiste notablement sur la diminution de la ration de foin.

Un cheval met une heure pour manger 2 kilogrammes de foin et secrète, pour les humecter 8 kilogrammes de salive; la masse qui lui arrive dans l'estomac est donc de 10 kilogrammes. Il ne met, par contre qu'une demie heure pour manger 2 kilogrammes d'avoine, et il ne secrète que deux kilogrammes de salive; le mélange qui arrive dans l'estomac n'est donc, dans ce cas que de 4 kilogrammes. Si le cheval est soumis à un travail rapide après avoir mangé du foin, son estomac est surchargé de lest, le ventre énorme, le diaphragme toujours refoulé du côté de la cavité thoracique, le jeu des poumons est entravé et le cheval est mal disposé pour faire des efforts violents et des mouvements rapides.

Poignée de recettes

Entretien des cuirs. — Chasseurs, lisez cela peut vous être utile! Imbibez le cuir de glycérine dans laquelle on fait fondre préalablement une petite quantité de dextrine. Cet enduit assouplit le cuir.

Dans l'enduit ci-dessus on peut remplacer la dextrine par du blanc d'œuf ou de l'albumine; ainsi mélangée, la glycérine forme une graisse excellente; employée seule, elle sécherait trop rapidement.

D'après le *Chasseur français*, on doit appliquer sur le cuir un enduit composé par parties égales de graisse de bœuf et d'huile de foie de morue que l'on fait chauffer ensemble et auquel on a ajouté de la glycérine, à raison de une partie de glycérine pour quatre parties du premier mélange. Cet enduit assouplit le cuir.

Ou bien on applique à chaud le mélange suivant: on fait dissoudre jusqu'à refus, de la cire jaune dans de la benzine; on chauffe ensuite la dissolution au bain-marie; on y ajoute 1/10 de blanc de baleine préalablement fondu, en ayant soin de bien mélanger le tout et d'éviter le contact de la flamme. Cet enduit rend le cuir imperméable.

Le D^r Lunel, recommande de prendre 10 parties de résine blanche ou de brai sec qu'on fait fondre à petit feu; quand la matière cesse d'augmenter de volume et devient transparente on y ajoute peu à peu et en remuant 18 à 20 % d'huile d'olives; on passe le mélange dans un tamis de crin pendant qu'il est encore chaud; on en applique plusieurs couches sur le cuir. Cet enduit rend le cuir imperméable.

N'est-ce pas assez de recettes?

Si nous voulons rendre les courroies imperméables, de manière à conserver au cuir sa souplesse, voici une composition à conseiller.

Faire fondre:

Graisse de bœuf	4 parties
Caoutchouc	1
Huile de lin	2

Le tout additionné de vernis gras en quantité suffisante pour faire un enduit liquide.

* * *

Foudre contre l'urticaire. — Pour calmer les démangeaisons de l'urticaire ou fièvre ortiée, on peut employer avec avantage une poudre composée de 4 grammes d'hydrate de chloral, 4 grammes de camphre et 60 grammes de poudre d'amidon.

* * *

Manière d'administrer l'huile de ricin. — Dans une cuillerée à soupe d'huile de ricin, on ajoute du sucre candi brun pulvérisé ou de la cassonade, jusqu'à ce que le tout prenne une consistance assez ferme. On obtient ainsi un bonbon que les enfants prennent souvent volontiers.

* * *

Contre la fétidité de l'haleine et de la bouche. — Gargarisez-vous avec

Thymol	0,05
Borax	1 gr.
Alcool	2 —
Eau distillée	1000 —

* * *

Solutions contre les taches de rousseur:

Chlorhydrate d'ammoniaque	4 gr.
Acide chlorhydrique médicinal.	5 —
Glycérine	30 —
Lait Virginal	50 —

Toucher matin et soir les taches avec cette solution.

* * *

Et puisque nous en sommes, à la bouche, au visage, indiquons encore comment on prépare l'*Eau de Botol*:

Semences d'anis	20 grammes.
Girolle	20
Cannelle concassée, de chaque	
Huile volatile de menthe	10
Faites infuser pendant 7 à 8 jours dans:	
Eau-de-vie à 22 degrés	10
Filtrez et ajoutez:	
Teinture d'ambre	10

* * *

Contre les blessures. — Si vous vous êtes blessé, et que vous souffriez beaucoup de votre blessure, mettez dans un bassin des charbons rouges que vous saupoudrez de sucre pulvérisé, ou mieux de cassonade. Exposez les parties atteintes à la fumée produite. Au bout de quelques minutes, la douleur aura diminué d'intensité et la guérison arrivera rapidement.

* * *

Conservation du bouillon. — Verser le bouillon dans des bouteilles, mettez ces bouteilles dans un chaudron rempli d'eau froide, chauffer l'eau jusqu'à ébullition et laissez bouillir quinze minutes. Enlevez les flacons et mettez-y les bouchons. Le bouillon se conserve ainsi pendant des mois.

* * *

Pour refaire le bouillon aigri. — Les braises ou charbons de bois ont la propriété d'absorber les mauvaises odeurs. Mettez le bouillon aigri sur le feu et quand il est en ébullition, jetez-y quelques braises incandescentes; le bouillon reviendra sain et frais. — On guérit aussi l'aigreur du bouillon en y ajoutant une petite quantité de poudre de magnésie.

LETTRE PATOISE

Dà lai Côte de mai.

Dains le temps de lai persécution dains note Jura, ai yé vingt-cint ans aine' fayait po dire ou faire grand tchouse, po se faire ai botay en lai tchambre de lai tchièvre, ou tot à moins, po pessay an in tribunal. An l'on bin vu aivô cés qu'an appellayt *tcherôtes d'intrus*, les Pipi, les Rabatez, les Ramella ai pe taint d'âtres di mainme confrou. I vins inco tot tchâ, tian qu'i iy pense. In djo qu'in bon paysain d'in velaidge d'Aydjôe s'en reveniait dà lai foire de Poraintruy, vou el avait vendu in bé djévencé en in bon prië, el était brâment content de lu, ai se fesé ai servi in bon dénay à tchevâ blanc: ai boyé in peté cô, droit po être in pô louchtic. En s'en râlaint contre l'hôta, mon hanne rencontré in tcherti aivô dous sitzes, vous étin sielay dous hannes ai pe dous baichattes. Un des dous hannes était l'intrus de B. que le paysain cognéché tot content. Po tote salutation ai iôs dié: *Vive l'amour!* C'en feut prou. Heut djos aiprés, le paysain feut obligié de retonay ai Poraintry nian pu po vendre in vé, main po répondre devaint le djuge de son aúdace ai dinche saluay les fonctionnaires de l'Etat. — Vos ay insultay Monsieur le tiurië de B. tchu lai voie publique, iy dié le djuge en iy fesaint les gros