Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 48

Artikel: Recettes et conseils
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-255621

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

aux vêtements de coton. Si, par eux-mêmes, ils ne communiquent absolument pas de chaleur au corps, au moins l'empêchent-ils de perdre sa chaleur propre.

Il est prouvé, depuis longtemps, que la coloration des étoffes influe considérablement sur leurs propriétés hygiéniques ; aussi, contrairement à l'usage, devrait-on se vêtir, en hiver, d'étoffes claires au lieu de se vêtir d'étoffes sombres qui, au lieu de conserver la chaleur au corps, la laissent rayonner à l'extérieur.

Le cou, en hiver, demande aussi protection car, chez certaines personnes, les morsures du froid peuvent provoquer le coryza, le rhume de cerveau, le rhume de poitrine et la bronchite. De même, l'impression du froid sur les oreilles peut amener des écoulements très graves pouvant devenir une cause de surdité complète. On ne saurait donc trop, par un froid très vif, se garantir les oreilles au moyen d'une casquette à rabats ou d'un capuchon.

Pour le travailleur des champs, rien n'est préférable à une peau de mouton, de chèvre ou de loup. Ces fourrures sont de beaucoup préférables aux vêtements de cuir ou de caoutchouc qui provoquent une transpiration incommode pendant le travail et dangereuse si l'on se repose.

Une très bonne pratique est l'emploi des bas et des chaussettes de laine, à cause de leur souplesse et de leur facilité à absorber la sueur.

On ne saurait trop recommander au cultivateur l'emploi de la graisse ou du suif pour l'entretien de sa chaussure ; la matière grasse empêchera l'humidité de pénétrer le cuir et d'occasionner des refroidissements douloureux dans les extrémités inférieures.

Jean d'ARAULES.

RECETTES CULINAIRES

Cervelle d'agneau à la romaine.

Faire cuire dans une eau, légèrement acidulée et salée, deux cervelles d'agneau. Les égoutter, les couper chacune en trois ou quatre tranches. Les assaisonner d'une petite cuillerée d'huile, d'un filet de vinaigre, sel, poivre et une pincée de persil hâché.

Les tremper dans de la pâte à frire et les faire frire à friture très chaude. Les égoutter et les dresser sur un lit d'épinards en branches, étuvés au beurre et mélangés de quelques filets d'anchois dessalés et coupés en petits dés.

On peut rehausser le style de ce plat en ajoutant quelques petites tranches de jambon sautées à la poêle.

Salade d'oranges.

Prenez de belles oranges, coupez-les par tranches minces dans leur largeur; ôtez les pépins sans détériorer les tranches. Mettez ces tranches ou rondelles dans un compôtier avec sucre dessus et sucre dessous. Versez dessus eau-de-vie ou rhum, et servez.

RECETTES ET CONSEILS

Digestibilité du lait cru, bouilli ou pasteurisé.

MM. Dranc et Price ont procédé récemment, à la station expérimentale agricole du Maryland, à des essais comparatifs sur la digestibilité du lait suivant qu'il est à l'état naturel, cru ou bien bouilli, ou encore pasteurisé; ils alimentaient des veaux durant quinze jours avec ces trois sortes de lait. Ils sont arrivés à cette constatation que les veaux digèrent plus aisément le lait à l'état naturel que le lait pasteurisé ou bouilli, et que fréquemment le lait bouilli cause chez eux des troubles digestifs. Le coefficient de digestibilité de la protéine du lait naturel a diminué de 1,8 pour cent par la pasteurisation et de 7,53 par l'ébullition ; pour le beurre, ce coefficient a baissé respectivement de 2,55 et de 1,42 pour cent.

ÉCHOS

La résurrection des poissons.

Il y a une dizaine d'années, les naturalistes d'Europe et d'Amérique accueillirent avec incrédulité les récits d'un explorateur qui exposait, entre autres choses nouvelles pour la science, l'ensemble de faits suivants :

Chaque hiver, régulièrement, certaines rivières de l'Alaska sont gelées jusqu'au fond de leur lit; il n'y reste pas une goutte de liquide. Que deviennent les poissons qui, comme on sait, pullulent dans ces cours d'eau des terres arctiques ?

D'après nos naturalistes, ceux qui n'avaient pas pris la précaution d'émigrer à temps vers une eau profonde, mouraient. L'explorateur soutenait au contraire que ces poissons entraient en léthargie au début de l'hiver, qu'ils se congelaient en même temps que l'eau environnante, et qu'ils revenaient à la vie à l'approche de l'été, au dégel.

C'est l'explorateur qui avait raison! Des recherches scientifiques, entreprises l'hiver dernier en Alaska, ont confirmé que, dans le fond des rivières, la glace est pour ainsi dire « farcie » de poissons endormis. Il est prouvé, en outre, qu'on peut obtenir artificiellement le même résultat, en prenant quelques précautions : la principale consiste à ne pas exposer au soleil le poisson endormi dans sa glace.

Une société vient de se former à Tacoma pour exploiter cette découverte; les poissons de l'Alaska seront soumis à un procédé de congélation, transportés ensuite en Europe et rappelés à la vie.

Camille Saint-Saëns.

(Prononcez son nom : *Saint Sanss.*)

Ce grand musicien français a fêté le 9 octobre son septantième anniversaire. Il fut un favori de l'art : il a donné son premier concert de piano alors qu'il n'avait pas encore dix ans et fait exécuter sa première symphonie à l'âge de seize ans.

Camille Saint-Saëns.

Né à Paris en 1835, il a suivi au Conservatoire les classes de piano et d'orgue avec Halévy. En 1851, il obtenait le premier prix ; deux ans plus tard, la place d'organiste à l'église SaintMerri, et, en 1858, il était organiste à la Madeleine, tout en restant professeur à l'Ecole de musique religieuse.

Il a beaucoup composé. Il a écrit pour le piano et pour l'orgue : des sonates, des quatuors, quatre concertos, des poèmes symphoniques :— *Le rouet d'Omphale, Phaëton, la Danse macabre, la Jeunesse d'Hercule,* — des oratorios : — *Noël, le Deluge, la Lyre et la Harpe, le Psaume XVIII.* — Il s'est mis tard au théâtre. Il y donna neufs opéras dont : — *Le Timbre d'argent, La Princesse jaune, Etienne Marcel, Samson et Dalila.* — Il a écrit la musique pour des œuvres antiques : *L'Antigone*, de Sophocle, *Déjanire, Parysatys*, qui ont été représentés sur l'amphithéâtre de Béziers.

Musicien d'essence classique, ses œuvres sont parmi les plus fortes qu'a produites l'art français à la fin du XIXe siècle. Sa musique est d'une écriture savante, pleine d'ampleur et de brillante clarté.

Saint-Saëns a fait aussi de la critique musicale, des vers, des comédies ; il s'est même occupé d'anatomie et de philosophie.

DEVINETTE

Où est le châtelain ?

Editeur-imprimeur : G. Moritz
Gérant de la Société typographique, à Porrentruy