Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1906)
Heft: 44

Artikel: Passe-temps
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-256327

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

cautions à prendre, spécialement en cette saison d'automne où la température est si variable, quand on fait passer un animal d'un lieu à un autre, surtout lorsqu'il sort d'une écurie chaude. — Le moyen le plus expéditif et à la fois le plus économique est de lui donner un bon bouchonnement avant cette sortie, ce qui excite la surface cutanée et la rend moins sensible à l'action de l'air froid.

Il faut éviter aussi, — comme c'est généralement dans les habitudes — de faire passer à l'abreuvoir les animaux qui reviennent du travail. Ce système de nettoyage expose, en effet, les sujets à des refroidissements subits qui, à cette époque, peuvent être très graves, vu les prédispositions dans lesquelles ils se trouvent. Il est donc bien préférable de les laver à l'écurie ou sous un hangar, à l'aide d'un bouchon de paille ou d'une éponge en ayant soin de bien les essuyer ensuite.

Enfin, il faut veiller à la température et à l'aération des logements et surtout éviter qu'ils soient humides. En règle générale, la température de ces locaux ne doit jamais dépasser 12° C... sauf pour les porcs où elle doit varier entre 5 et 10° C. ; elle peut cependant atteindre 15° pour les vaches laitières et les bêtes à l'engrais. Quant à l'aération, nous nous contenterons de dire, avec M. Gayot « qu'elle n'est bonne qu'autant que les courants d 'air qui la déterminent n'affectent pas les habitants de l'étable. Ils doivent en bénéficier sans la sentir. »

Une dernière recommandation, si l'on envoie pâturer les animaux comme on le fait fréquemment à cette époque, c'est d'éviter de les sortir avant que la rosée ne soit tout à fait évaporée et, en tout cas, leur donner avant la sortie une petite ration de fourrage sec. Il faut surtout les éloigner des prés bas et marécageux où il peuvent rencontrer, en dehors d'effluves malsains, des herbes souillées de larves de distomes ou d'autres, lesquelles pourraient leur occasionner de graves et mortelles effections.

E. F.

Petites recettes

Sucre brûlé. — Le sucre en brûlant dégage du formol en petite quantité. En brûlant du sucre dans un récipient contenant de la viande sentant déjà mauvais, cette mauvaise odeur disparaît. Le formol est antiseptique et on l'emploie également pour conserver le lait, car non seulement il détruit les mauvaises odeurs mais encore les microbes infectueux, c'est lui qui agit lorsqu'on brûle du sucre dans une chambre pour lui enlever une mauvaise odeur.

Le beurre rance. — Pour enlever le goût rance du beurre, laissez fondre dans de l'eau une cuillerée de bicarbonate de soude et pétrissez le beurre dans cette eau ; après quoi lavez-le à l'eau fraîche et salez légèrement.

Colle à porcelaine. — Les procédés de raccommodage de la porcelaine sont assez nombreux ; toutefois, comme des objets de cette matière se cassent pour ainsi dire tous les jours, voici un bon moyen de plus de les réparer. Dans de la colle épaisse de gomme arabique, mélangez intimement un peu de plâtre de Paris, jusqu'à consistance convenable, et enduisez les deux surfaces de la cassure. Laissez sécher lentement pendant trois jours.

Pour enlever les taches de vin sur les étoffes.— On peut facilement faire disparaître les taches de vin sur le linge et toutes les ménagères en connaissent le moyen.

Mais il en est autrement s'il s'agit d'étoffes légères, de mousseline, par exemple, car il faut prendre garde d'abîmer le tissu par de mauvais agents chimiques.

L'eau de savon tiède, l'eau chloratée chaude ou l'eau ammoniacale sont les meilleurs réactifs inoffensifs. En proportionnant la quantité à la délicatesse du tissu et en opérant graduellement, on fixera vite la dose nécessaire pour ne pas tacher ni abîmer l'étoffe.

La fougère. — Il est des plantes méconnues. Telle la fougère. Jusqu'ici, on l'ignorait. On la tenait pour une plante insignifiante et seulement décorative.

Or, la fougère est, paraît-il, un excellent comestible, un légume raffiné, digne de figurer sur les meilleures tables.

Le baron Suyematsu, l'éminent homme d'Etat japonais, conseiller du mikado, lui fait du moins cette renommée nouvelle. Bientôt peut être la fougère aura-t-elle détrôné sur les tables européennes l'épinard, l'oseille et le salsifis.

Cuison des œufs. — Lorsque l'on fait cuire des œufs à la coque ou des œufs durs il est bon de saler l'eau qu'on fait bouillir. Les œufs donneront mieux leur saveur. On arrêtera l'ébullition au moment de mettre les œufs dans l'eau bouillante, pour éviter qu'ils ne cassent.

Les œufs durs ne doivent cuire que 10 minutes.

Cuits plus longtemps, le blanc devient caoutchouteux et le jaune prend une laide auréole bleue.

Voici une recette d'un vrai gâteau de famille avantageux par sa grosseur et son bon marché. De plus, il est facile à préparer, et il n'est pas une jeune fille qui, pendant les vacances, ne tente de devenir un jour une excellente pâtissière.

Prenez 375 grammes de sucre râpé, 40 amandes douces, 2 amandes amères, mondées et coupées en petits morceaux, 6 œufs dont on séparera les blancs et 190 grammes de belle farine ; on mêle un à un les six jaunes d'œufs au sucre en ajoutant les amandes, puis on incorpore légèrement les six blancs d'œufs préalablement battus en neige ferme, enfin, on y laisse tomber peu à peu, et très légèrement, la farine. On aura préparé un moule mi-beurré, saupoudré de sucre et d'amandes douces hachées fin dans lequel on versera la pâte (laquelle ne devra remplir le moule qu'à moitié) et l'on fera cuire au four doux pendant trois quarts d'heure ou une heure ; on laissera un peu refroidir le gâteau avant de le démouler.

LETTRE PATOISE

Dâ lai Côte de mai.

Ai y aivai dain le temps ai Cofaivre in bon braive hanne, que ios dgens aipelint *Note Coulau.* — In djo que ci Coulau s'en allait contre le Mettembais visitay des tiusins. Ai l'aivait avo lu son frère, qu'était aivu heute ans feu di pays. En péçaint pai Tchézelles, ai s'airâtainnent in moment tchie le Jàcques, qu'était enne vèïe cognéchaince. Ditant que le fraire de Coulau allé in pô feu, le Jacques demaindé : Tiu à c'tétraindgie qu'â aivo toi ! — Oh, répongé le Coulau, çâ in paure diaile que vorait piédie les rêttes di Mittembais. — Yé, ne porait té pe bin pare les nôtres ? — Poquoi ne pe ? Ai n'ié qu'ais iy dire, ai veut être bin aige.

Chu c'tentrevâ, l'âtre rentré. Le Coulau le midié d'in euïe po le botay tchu ses diaydges. — Dis donc, voici le Jacques que vorait que t'y preingne ses rêttes. Çoli t'âdrait-té ? — Poidé, qu'âce que çoli me fait ? I veux péçay pai chi tos les semaines, ai peu i veux bin iy môtray po retendre ses traippes.

Tchu çoli ai boyainnent enne boënne botaille tchu les rêttes, ai peu inco la sœur de lai premiere, ai peu inco in bon calice de boënne âve de selieges. Alors en se séparont en se diaint : A revoir.

Le Jacques aitendait aidé son rèttie que n'airivé naturellement djemais. Ai ne pensait pu é rêttes de Tchézelles dran pu qu'en ces di Mettembais.

Main voici que quéques semaines aiprés, en enne foire de Delémont, le Jacques se trové drîe le fâ rèttie ai peu iy ailondgé in cô de maindge de rieme ai traivie les épales en iy diaint : Ah ! te voici, bogre de tchin de rêttie, aitraippe à moins cté ! — Màgray çoli, le bon Jacques payé inco enne botaille en c'taitraipou.

Stu que n'âpe de bos.

Passe-temps

Solutions pour le N° du 4 novembre 1906.

Devinettes

Evidemment puisqu'au contraire elles marchent toujours ventre à terre.

Parce qu'il était un homme à fable.

C'est de garder soigneusement son chapeau sur sa tête, car alors on est sûr de ne pas être découvert.

ENIGMES

De toutes les choses du monde je suis la plus longue et la plus courte, la plus prompte et la plus lente, la plus divisible et la plus étendue, la plus négligée et la plus regrettée ; sans moi rien ne se peut faire ; je dévore tout ce qui est petit et vivifie tout ce qui est grand ? Que suis-je ?

Je traduis les adieux quand on quitte la ville ;
En campagne, aux soldats, j'indique le chemin.
Qui me perd voit souvent sa raison inutile,
Et je ruine parfois qui me tient dans la main.

Récréations mathématiques

Une personne ayant dans une main un sou et dans l'autre deux, deviner la main où se trouve le sou et celle où se trouvent les deux sous ?

Rien de plus simple. Vous priez cette personne de multiplier tout bas le nombre de sous qui se trouve dans sa main droite par deux et le nombre de sous qui se trouve dans sa main gauche par trois, de faire le total des deux nombres qu'elle vient ainsi d'obtenir et de vous dire si ce total est un nombre pair ou impair. Si c'est un nombre pair, les deux sous sont dans sa main gauche, si c'est un nombre impair dans sa main droite.

Editeur-imprimeur : G. Moritz, gérant.