

Poignées de recettes

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **2 (1907)**

Heft 84

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-257024>

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.

encore d'autres déchets dont l'agriculteur doit également savoir tirer parti.

Les criblures provenant du tirage définitif des grains sont constituées par une quantité relativement élevée de semences de toute nature, provenant des nombreuses plantes qui ont végété avec les emb'avures. Il est bien évident que la plupart de ces graines sont vénéneuses, comme celles de la nielle, de l'ivraie, de la renouée, du pied d'alouette, mais elles sont accompagnées d'un nombre plus élevé de graines nutritives, comme celles des légumineuses et notamment de grains de céréales brisés ou mal conformés.

Généralement ces criblures sont distribuées aux volailles qui opèrent le triage des bonnes graines et rejettent celles qui sont nocives. Mais si la proportion des semences vénéneuses n'est pas trop élevée, on peut les utiliser à l'alimentation du bétail. Un triage à la main s'impose évidemment pour être fixé sur la nature des graines contenues dans les criblures et leur quantité.

Pour cela, on brasse avec soin la totalité des criblures dont on dispose, de façon à rendre le mélange aussi homogène que possible. On prend ensuite une quantité déterminée de ce mélange, cent grammes par exemple, et l'on opère le triage en formant des tas isolés, de chacune des graines vénéneuses et un tas d'ensemble des autres.

Nombre d'agriculteurs seront certainement embarrassés dans cette détermination. Ils pourront avoir recours à la compétence et à la gracieuseté de leur professeur d'agriculture, ou devront s'adresser au directeur de la plus proche station agronomique, ou à leur syndicat, s'il possède un laboratoire d'analyse. On pèse ensuite chaque tas, pour connaître le pour cent des graines vénéneuses contenues dans les criblures. Avec cette donnée, il est aisé de déterminer la quantité de ces dernières à distribuer aux animaux pour que la dose des semences vénéneuses ne puisse occasionner des accidents ou la mort par empoisonnement chronique ou aigu.

Pour cela, on se guide sur ce fait reconnu et positivement établi que la ration ne doit pas contenir plus de 1/30^e à 1/15^e de la dose toxique des graines nocives, et l'on calcule sur cette base le poids maximum de criblures qui pourra être donné au bétail sans inconvénient.

Il conviendra toutefois de soumettre au préalable, ces déchets à la mouture ou au concassage et de ne les distribuer qu'en mélange avec d'autres aliments : son, pommés de terre, betteraves. Le bétail sera surveillé pendant cette alimentation, et si l'on remarque des troubles chez les animaux, l'emploi de ces criblures sera supprimé totalement, du moins momentanément pour être repris plus tard, mais en réduisant la quantité donnée antérieurement.

En prenant cette précaution, la distribution des criblures au bétail peut se faire sans inconvénient ; et l'on n'aura pas à craindre des empoisonnements.

Pierre POZOLS,
Professeur d'Agriculture.

Poignées de recettes

Quelques recettes culinaires, voulez-vous, aimables lectrices ? Il y a longtemps que nous vous avons de ce côté-là négligées. Nous allons réparer aujourd'hui.

Commençons par un potage peu connu, qui sert surtout l'hiver, car à cette saison les ménagères sont fort embarrassées pour varier un peu les potages, les légumes frais sont rares, et chers ; elles ne seront donc pas fâchées de connaître la recette d'une bonne soupe n'exigeant que des légumes faciles à se procurer.

Prenez par parties égales, du céleri rave des carottes longues rouges d'hiver et des grosses racines de persil. Coupez le tout comme pour une julienne, faites ensuite revenir au beurre dans une casserole. Quand les racines commencent à se dorer, versez dessus de l'eau bouillante et laissez cuire doucement.

Ce potage peut se tremper de minces tranches de pain ou mieux des croutons de pain fris au beurre.

Oie farcie. — Comme rôti du dimanche, nous allons préparer une belle oie farcie. Savez-vous farcir une oie ? Oui, certes, me direz-vous. Peut-être, mais sans la connaître, je parie que vous préféreriez ma recette à la vôtre. Dans tous les cas, voici comment je vous conseille d'opérer :

Prenez un kilo de marrons, huit oignons, coupés en lames minces, deux petites brioches trempées dans du lait, trois jaunes d'œufs.

Pelez les marrons et échaudez-les pour enlever la pellicule intérieure ; faites-les ensuite bouillir dans de l'eau bien salée.

Pendant ce temps vous aurez fait cuire à l'étouffée les oignons coupés très mince dans une casserole avec du beurre ; ajoutez-y les marrons encore chauds, continuez à faire cuire à l'étouffée le tout ensemble, en y ajoutant du sel, des épices et mouillant finalement avec quelques cuillerées de jus de viande afin de pouvoir prolonger la cuisson.

Laissez tiédir ce ragout, joignez y les deux brioches que vous avez fait tremper dans du lait, ainsi que les trois jaunes d'œufs, afin de bien amalgamer la préparation.

Remplissez la volaille avec cette farce.

La cuisson d'une volaille farcie exige plus de temps que celle d'une volaille non farcie.

Servez notre oie bien dorée et accompagnez-la d'un ravier de citrons coupés en quatre. Ayez une bonne bouteille de vieux vin pour faire pendant à votre rôti et je vous assure que vos convives feront un repas délicieux.

Friture. — Faites une pâte composée de farine et de lait, à laquelle vous ajoutez un ou deux jaunes d'œufs, un peu de sel et une cuillerée d'eau-de-cerises. Faites frire au grand beurre, en y plaçant la pâte par cuillerées. Servez chaud, saupoudrez de sucre.

Oufs à la neige. — Prenez huit jaunes d'œufs. Bataz les blancs en neige, les saupoudrez de sucre fin. Faites bouillir un litre de lait, sucré et parfumé. Au moyen d'une cuiller à bouche, déposez les blancs dans votre lait. Faites bouillir très légèrement le lait, tournez les blancs d'œufs en ayant soin qu'ils ne cuisent pas plus de trois minutes. Les égoutter sur un tamis, les dresser sur un compotier. D'autre part, avec les huit jaunes d'œufs, faire une crème anglaise de votre lait ; la passer à l'étamine quand elle est froide, la verser dans un compotier avec les blancs d'œufs par-dessus.

Moisissure des viandes salées. — Pour empêcher la moisissure des jambons, saucissons et autres viandes de conserve, ou bien pour la faire disparaître là où elle s'est produite, il n'y a rien de meilleur que le sel de cuisine. On fait dissoudre très peu d'eau de manière à former une bouillie dont on enduit la viande séchée. La moisissure disparaît et il se forme au bout de quelques jours une couche de fins cristaux de ce sel qui préserve complètement la viande.

Gibelotte de lapin. — Prenez un lapin, dépouillez, videz et coupez le en morceaux. Mettez du beurre dans une casserole et faites rôti de petits morceaux de lard. Quand ces lardons sont frits, retirez-les et mettez votre lapin ; faites-le revenir, ajoutez ensuite une cuillerée de farine et laissez roussir. Mouillez alors de bouillon, vin rouge ou vin blanc ; ajoutez bouquet garni, oignons, poivre, champignons et remettez vos petits morceaux de lard. Faites cuire à petit feu. Retirez votre bouquet et servez.

Comment conserve-t-on les grives ? — Ce n'est pas bien difficile. On fait rôtir les grives à la broche, on les sale, puis on les dispose dans des pots de grès : On les recouvre de graisse de porc tiède de façon à ce qu'on ne les voie plus et l'on couvre les pots avec du parchemin.

Filet à la Chambéry. — Un plat de choix, c'est le filet de bœuf à la Chambéry. Cette recette est un peu compliquée et surtout coûteuse, mais enfin, à l'occasion, lorsqu'on veut mettre les petits plats dans les grands....

Donc procurez vous un beau morceau de filet piqué au lard salé, mettez-le dans une sauteuse avec un beau morceau de beurre et faites rôti à feu assez vif, en ayant soin que le beurre ne brûle pas ; lorsque le filet est cuit à point, c'est à dire bien saignant au milieu et cuit sur les bords, vous le disposez sur un plat long et vous le recouvrez de la sauce suivante :

Vous faites cuire dans le bouillon des crêtes de coq, des ris d'agneau, des foies de volailles, des quenelles, des fonds d'artichants, des champignons, des olives et quelques lames de truffe. Vous avez tenu tout cela au chaud. Lorsque votre filet est retiré de la sauteuse, vous faites un roux avec une cuillerée de farine, puis vous versez sur le filet et vous envoyez sur la table.

C'est un plat, généralement, qui fait grand effet.

Passe-temps

Solutions du N° du 4 août 1907.

Devises : F A C (effacées).
E B T (hébétés).
A T (athées).

Devises

Quelles sont les lettres les moins propres à figurer sur les monnaies ?
Les plus saines ?
Les plus chaudes ?

Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.