

# Le beurre

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **3 (1908)**

Heft 111

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-257535>

## **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.

instant d'hésitation terrible ; puis je raisonnai rapidement. Cette coïncidence des deux borgnes devait être furtive. Quelle apparence qu'un coquin risquât, par pure vengeance, de se remettre face à face avec un homme qui le connaissait ? Puis une intelligence de brute aurait-elle conçu ce piège astucieux et raffiné ? Quel gredin, enfin, si pervers qu'il fût, aurait osé se venger dans une église, dans la maison de Dieu ? Et je me persuadai que mon premier mouvement de crainte n'était que l'effet d'une imagination impressionnée par une journée de pénétrante tristesse. Une âme en détresse réclamait mon secours ; c'était mon devoir de m'y rendre coûte que coûte ! Le moindre retard pouvait provoquer le suicide. Et même, en admettant que ce fût bien mon borgne et mon volent, qui savait s'il ne se repentait pas vraiment et sincèrement ?

— Vous vous êtes fait accompagner de Toïon, au moins ?

— Pour une confession ? Amener un témoin ? A quoi pensez-vous donc ? Et puis, s'il y avait quelque mauvais coup à recevoir, fallait-il y exposer la pauvre vieille ? D'ailleurs, j'ai coutume de démêler mes petites affaires tout seul. En entendant mon pas raisonner dans l'église une voix plaintive appela sous le rideau du confessionnal. J'y entrai et j'ouvris le guichet....

— Ce n'était pas votre borgne, au moins ?

— Hé si, c'était lui, dit l'abbé. A peine assis et penché, avant même d'avoir pu dire un mot de prière, je recevais son coup de couteau dans le côté.

Et il ajouta en brusque conclusion :

— C'est même pour ça que je vous ai demandé de m'arrêter : depuis cette blessure-là, je m'essouffle facilement.

Puis il ne dit plus rien, comme si le reste de l'histoire était sans importance.

— On ne l'a pas arrêté, ce borgne affreux ?

L'abbé, distrait, regardait la mer.

— Non, il a pu se sauver, je m'étais évanoui, mais je n'en suis pas mort, vous voyez ! Il se mit à rire, puis, étendant la main, il s'écria :

— Tenez, là-bas, voilà la pointe du raz qui sort de la brume... Hein ! quelle vue superbe !

A ce moment, au-dessus de notre tête, à la cime de la falaise, surgit, des ajoncs et des ronces, un jeune vacher qui, les mains sur ses lèvres, en embouchure de trompe, brailla de toute sa force :

— M'sieu le curé, montez vite ; il y a dans l'église un homme en bouse bleue qui vous demande à confesse.

Et l'abbé, me serrant précipitamment la main pour prendre congé, s'élança dans la sente escarpée, se remit à grimper en criant de sa voix déjà sifflante et saccadée par la pente roide :

— J'y vais, j'y vais.... me voilà !

CHARLES FOLEY



## Le Beurre

Pour le colorer. — Faire dissoudre 125 grammes de rocou dans un demi litre de bonne huile à manger. Ou bien, si le rocou était trop rouge, prendre moitié rocou et moitié curcuma. Au moment du barattage mettre une cuillerée à café de cette préparation par 25 litres de lait ou 5 litres de crème.

Pour lui donner de l'arôme. — Introdui-

re dans la baratte des parfums végétaux, tels que le thym, anis, etc. ; ou un bouquet de fleurs odorantes.

Ou rincer les vases à lait avec de l'eau contenant une pincée de cannelle.

Ou pétrir le beurre avec 60 grammes de miel par kilogramme de beurre, sur une table mouillée.

Conservation du beurre. — Le mettre dans un vase qu'on remplit jusqu'à ce que le beurre soit entièrement recouvert d'eau à laquelle on a ajouté 7 grammes d'acide tartrique et 7 grammes de bicarbonate de soude par litre d'eau. Fermer hermétiquement.

Ou faire fondre le beurre, le verser dans un intestin de bœuf préparé, imprégné d'huile d'olive et fermé par une ligature à chaque extrémité.

Ou bien, laver le beurre, l'étendre en couche mince sur une table humide, répandre du sel bien sec et pétrir le tout. Mettre en pot de grès et recouvrir d'une couche de sel.

Ou bien, pétrir le beurre pour enlever le petit lait, bien laver, et enfoncer, en pressant, dans les pots de grès, au fond desquels on a mis un peu d'eau salée que la pression fait sortir en laissant le vide. Bien remplir en chassant l'air, et renverser le pot sur une assiette pleine d'eau qu'on renouvelle chaque jour.

Ou mettre en vase clos rempli d'eau bouilli, puis refroidie, dans laquelle on a fait dissoudre un peu de bicarbonate de soude.

Ou mêler intimement au beurre, à raison de 10 grammes par livre, un mélange de une partie de salpêtre ou nitre, une partie de sucre et deux parties de sel marin.

Ou mélanger au beurre 50 à 100 grammes de gomme arabique en poudre et 20 à 50 grammes de sel de cuisine.

Ou le mettre dans une assiette avec un peu d'eau et le coiffer d'un pot de fleur vide enveloppé d'une flanelle mouillée.

Ou le tenir dans un bain d'eau refroidie après avoir bouilli, contenant de la chaux en dissolution. Laver le beurre avec de l'eau de chaux, puis à l'eau fraîche.

Pour avoir toujours du beurre frais. — Laisser reposer quelques minutes, le lait bouilli pour le déjeuner, l'écrémer, mettre cette crème de côté dans un bol. Recommencer le lendemain. Quand on en a suffisamment, on bat vivement la crème avec une spatule en bois. Le beurre se forme. On le lave à plusieurs eaux en pétrissant.

Pour faire disparaître la rancidité. — Pétrir le beurre ranci avec de l'eau contenant 15 grammes de bicarbonate de potasse ou de soude par kilogramme de beurre. Continuer jusqu'à ce que la rancidité ait disparu, laisser reposer deux heures, puis laver à l'eau ordinaire.

Ou laver comme ci-dessus avec de l'eau contenant 30 gouttes de chlorure de chaux.

Ou fondre le beurre altéré, à feux doux, dans un vase de verre ou de porcelaine, additionnée de plusieurs fois son volume d'eau chauffée préalablement à 90 degrés : puis ajouter quelques pincées de bicarbonate de soude, aussi longtemps qu'une effervescence se produit. Décanter l'eau alcaline et la remplacer par une nouvelle eau chaude jusqu'à disparition d'alcalinité. Puis laver à l'eau froide.

Pour enlever l'acidité. — Malaxer le beurre avec de l'eau de chaux (2 grammes de chaux vive par litre d'eau), puis avec de l'eau fraîche.

Ou agiter le beurre dans de l'eau conte-

tenant par litre 25 grammes d'hypochlorite de chaux, laisser reposer, battre et laver à l'eau fraîche.

Fabrication du beurre artificiel. — Mélanger 5 litres de lait doux, un demi kilogramme de farine de froment et 10 œufs bien battus. Faire bouillir en ajoutant un morceau de beurre naturel.

Ou triturer deux parties de fromage de Hollande avec une partie de beurre naturel et une partie de lait.

Ou faire macérer ensemble deux parties de crème, une partie de tetines de vache hachées et une partie de bicarbonate de soude. Tamiser et ajouter cinq parties de graisse de bœuf. Colorer en jaune par une infusion de safran.

Utilisation du lait de beurre. — Le beurre fait, faire bouillir le lait un quart d'heure, passer et mettre en moules le caillé recueilli qui fait le bon fromage.



## Les restes de Voltaire

Voltaire s'était préparé son tombeau à Ferney, dans le mur qui sépare le jardin de l'église.

— Je ne serai, disait volontiers ce grand opportuniste, ni dehors ni dedans.

Mais le clergé lui refusant à juste titre des obsèques publiques, il fut transporté en carrosse à l'abbaye de Scellières que gouvernait son neveu, l'abbé Mgnot. Pendant l'embaumement, pratiqué à la hâte, le pharmacien Mitouart s'était emparé du cervelet qu'il fit durcir dans l'alcool ; le marquis de Villette avait réclamé le cœur qu'il voulait placer sur une des cheminées de la maison mortuaire, dans un petit monument funèbre commandé à Houdon. Les protestations des héritiers empêchèrent l'exécution de ce projet : mais le marquis garda son butin et sa veuve l'emporta avec elle quand ses revers de fortune l'obligèrent à prendre un logement plus modeste, au cul-de-sac Férou. Le cœur de Voltaire resta dans cette famille jusqu'à la mort du dernier Villette, qui, en 1859, laissa tous ses biens à Mgr de Dreux-Brézé, évêque de Moulins. Ce legs n'étant qu'un fidéi-commis en faveur du comte de Chambord, le prince allait hériter des restes du philosophe, quand les tribunaux annulèrent, pour « interposition de personne », le testament de M. Villette. Les gagnants du procès offrirent le cœur à l'Etat, qui le fit déposer à la Bibliothèque nationale où il se trouve encore.

Le cervelet, demeuré chez Mitouart, eut une histoire moins bruyante jusqu'en l'an VII, où le fils du pharmacien, que ce souvenir embarrassait, voulut en faire hommage à la nation : « Si c'est dans cette partie de l'homme, écrivait-il aux ministres, qu'est le siège du génie, je crois que cette pièce anatomique peut avoir quelque prix et faire un des principaux ornements du Muséum d'histoire naturelle ». A quoi François de Neufchâteau répondit en acceptant par une belle lettre où il proposait de placer plutôt « ces restes augustes à la Bibliothèque, au milieu des productions du génie qui les anima ». Mitouart changea sans doute d'avis, car on le voit, en 1799, présenter ledit cervelet à la Société philomatique, et même en allumer à la flamme d'une bougie un fragment qui « lance encore, en pétillant, des rayons de lumière » ! Pendant la Restauration, le malheureux débris se cache discrètement. Mais, dès le 30 août 1830,