Calepin agriole

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **[8] (1905)**

Heft 40

PDF erstellt am: **10.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-255512

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

der pour lui les graines avariées, les légumes et les fruits de déchet et les viandes douteuses.

Enfin on devrait insister sur la propreté corporelle, mais ce sera évidemment la tâche la plus difficile que de décider nos bons villageois à des ablutions régulières et à fond. Quant à parler de bains et des douches, il n'y faut pas encore penser, malgré les appareils de moins en moins coûteux et de plus en plus en pratique que le commerce met à la disposition de la malpropreté humaine.

L.-D. ARNOTTO.

MENUS PROPOS

Une revue, à propos d'un opéra où l'on voit des animaux sur la scène, rappelle que beaucoup d'animaux, même depuis la mort d'Orphée, sont sensibles à la musique. Mais celle-ci produit sur chacun d'eux des effets différents. Le violon et la flûte arrêtent les gambades du singe et font bailler le crocodille. L'ours s'inquiète de la clarinette et le condor donne des signes d'émotion. Le serpent, l'araignée, l'anguille se laissent littéralement charmer. L'aigle s'irrite aux notes aiguës; le pingouin accorde sa marche au rythme de la mesure; l'hippopotame encense de sa grosse tête pour exprimer son contentement. Le tigre, plus sentimental qu'on a coutume de le représenter, se complait aux romances pleurardes et aux plaintives mélopées; un air gai, un chant d'opérette lui font crisper ses griffes et découvrir ses dents. Contrairement à la croyance commune, l'éléphant serait insensible à la musique, presque autant que le rhinocéros, tandis que le kangourou, dès le premier accord, prend « une pose de boxeur ».

Ajoutons que certains animaux ont leurs préférences musicales, et que telle couleuvre, qui se délectait en entendant jouer du Mozart sur le piano, par la fenêtre entre ouverte, prendra la fuite — on l'a remarqué — si l'on se met à jouer du Chopin, ou vice-versa.

La censure aux Etats-Unis.

Elle est la même partout, c'est-à-dire aussi godiche, même dans ce pays de liberté qu'a la prétention d'être l'Amérique.

Il existe des photographies de M. Roosevelt qui le représentent chassant dans le Colorado, vêtu en cow-boy.

Mais, parmi ces photographies, il s'en trouvait une qui le montrait en train de se laisser interviewer par une reporteresse, miss Gertrude Dunn, et cette épreuve avait deux défauts : d'abord, le cliché avait été pris de telle façon que le président n'y occupait pas la place principale; et, en second lieu la reporteresse, qui se trouvait à cheval aussi, était montée à califourchon et montrait un peu trop de jambe au-dessus de ses chevilles; par pudeur... et par respect pour le protocole, le cliché a été détruit.

Il est probable que M. Roosevelt, qui est un homme intelligent, n'en a rien su.

CALEPIN AGRICOLE

Le gui, fourrage.

MM. Giniéis et Ray ont fait dernièrement des expériences, à Grignon, sur la valeur nutritive du gui bouilli dans l'alimentation d'une vache laitière. La vache, vêlée depuis deux mois, donnait 16 litres de lait ayant 33 grammes de graisse par litre. Pendant près de trois mois cette vache a reçu d'abord un, puis deux, jusqu'à six kilos de gui. La vache a fourni 17 litres d'un lait devenu plus gras. Voilà un moyen pratique de se débarrasser du gui nuisible à nos arbres fruitiers.

Le ver de terre.

Il ne faut pas chercher à détruire le lombric en arrosant la terre avec du purin fort. Darwin, le grand naturaliste anglais, a étudié spécialement la vie du ver de terre. Le lombric creuse des galeries souterraines de 1 à 2 mètres de profondeur. Ces galeries aèrent et assainissent le sol. Un hectare de jardin peut héberger jusqu'à 100 000 vers; les prés en contiennent moins, surtout s'ils sont sablonneux. Par ces galeries les plantes enfoncent leurs racines plus profondément et peuvent utiliser les matières du sous-sol.

Pour creuser leurs galeries, les lombrics avalent la terre qu'ils rejettent pendant la nuit à la surface du sol, où elle forme les petits tas bien connus, abondants surtout dans les prairies après la pluie. Darwin a calculé qu'ils rejettent, en moyenne, environ 24 500 kg. de terre par hectare, dans le cours d'une année. Ils sont donc d'excellents laboureurs. De plus, le lombric sécrète une grande quantité de calcaire ou carbonate de chaux; la terre qu'il rejette est plus riche en calcaire. Enfin, les pluies entraînant le calcaire de la surface du sol vers les profondeurs, c'est le ver de terre qui se charge de le ramener au voisinage des plantes.

Le lombric est donc très utile à plusieurs titres.

(D'après la *Chronique agricole du canton de Vaud.*)

RECETTES ET CONSEILS

Essence à détacher.

Désirez-vous préparer vous-même une essence peu coûteuse et ne laissant point de mauvaise odeur aux vêtements? Prenez un demi-litre d'alcool ordinaire, mêlez-y 5 grammes d'essence de citron et 10 grammes d'essence de menthe. Ajoutez : savon blanc 80 grammes. Versez sur la tache et frottez avec un linge en ayant soin d'en maintenir un autre dessous.

RECETTES CULINAIRES

Palets de dames.

Voici les proportions de cette patisserie sèche : sucre en poudre 125 grammes; beurre 125 grammes; farine 150 grammes; sucre vanillé 5 grammes et 2 œufs. Mettez le beurre dans une terrine afin de le faire tiédir et travaillez-le en lui incorporant 125 grammes de sucre en poudre et le sucre vanillé. Ajoutez d'abord un œuf, puis, lorsqu'il est mélangé, ajoutez-en un autre jusqu'à ce que la pâte soit mousseuse et légère. Incorporez alors délicatement la farine.

Pour faire cuire, dressez la pâte à la poche sur des plaques en tôle, beurrées et farinées.

Charlotte de pommes.

Pelez vos pommes reinettes, ôtez les pepins et les cœurs, coupez-les par quartiers. Mettez-les dans une casserole, avec beurre, sucre, un peu de cannelle, et faites-les cuire en purée. Taillez des mies de pain en pointe, en cœur, et avec ces mies de pain minces, trempées dans le beurre, garnissez le fond de votre moule de manière qu'il n'y ait pas de jour, la pointe allant vers le centre; garnissez aussi le tour du moule. Remplissez alors avec votre marmelade de pommes; recouvrez de croûtons et faites cuire feu dessus, feu dessous. Après vingt-cinq minutes renversez sur un plat, et servez chaud.

— Il n'y a pas beaucoup de monde aujourd'hui, avec l'entrée à cinq francs...

— Non... mais c'est tous des gens d'un chic... Monsieur sera bien à sa place...

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