Zeitschrift: Le pays du dimanche

Herausgeber: Le pays du dimanche

Band: 2 (1899)

Heft: 100

Artikel: Poignée de recettes

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-249122

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: 23.11.2025

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

tificiel constitué par une couche de sable bien lavé sur lequel repose un lit de petits cailloux et de gravier parfaitement propres. On le dispose ainsi dans une barrique défoncée ou mieux une cuve en ciment.

La présence des matières organiques susceptibles de déterminer l'altération de l'eau peut aisément se constater. On prend deux bouteilles en verre blanc que l'on remplit aux trois quarts et qu'on ferme ensuite avec de bons bouchons ayant trempé dans la mème eau. L'une des bouteilles est exposée à la lumière et au soleil, et l'autre conservée dans l'obscurité. Au bout de quelques jours, on ouvre les deux flacons pour les comparer. Si l'eau n'a pas couservé sa limpidité, a acquis une odeur prononcée, est venue colorée, trouble, etc., elle doit être rejetée.

Pour terminer, indiquons comment il est possible, pendant la saison chaude, de conserver à l'eau sa qualité de fraîcheur, car dans la majorité des cas on n'a pas toujours une source sur les lieux des travaux.

L'eau puisée d'avance doit 'être mise dans des vases poreux. Malheureusement cette pratique suivie dans certains pays est bien peu usitée dans nos exploitations rurales; mais elle peut être 'remplacée par la suivante; on enveloppe avec une étoffe assez épaisse ou un torchon le récipient qui contient l'eau, puis, après l'avoir imbibé complètement d'eau, on le place dans un courant d'air ou à l'ombre de façon à permettre l'évaporation du liquide dont l'étoffe est imprégnée. Cette évaporation produit comme résultat le refroidissement de l'eau du récipient.

Le porc est. parmi nos animaux domestiques, un de ceux dont l'élevage intéresse le plus nos populations rurales. Bien rares en effet sont les fermes qui n'en possèdent pas, depuis le plus petit cultivateur qui limite cet élevage suivant les besoins de la consommation de famille, jusqu'à l'éleveur qui recherche des bénéfices par la reproduction et l'engraissement.

Des soins hygiéniques donnés et du régime alimentaire suivi pendant le jeune âge, dépendent l'avenir d'un animal. Mal entretenu au point de vue de la propreté, ou logé dans un local malsain il est un sujet tout préparé aux atteintes des maladies contagieuses qui causent chaque année tant de pertes parmi notre bétail; mal nourri ou insuffisamment nourri, il se développe mal, devient rachitique et finalement ne peut utilement être réservé ni à la reproduction, ni à l'engraissement.

C'est sur l'alimentation rationnelle des porcelets que nous appellerons l'attention du cultivateur. Disons d'abord qu'il importe de nourrir copieusement la truie pendant toute la période d'allaitement; il lui faut des aliments substantiels riches en matières protéiques ou azotées, tels que du lait caillé, des pommes de terre cuites, des topinambours cuits, des farines, des grains, etc., et en quantité proportionnée à la dépense nécessitée par le nombre plus ou moins

grand des gorets à nourrir.

Comme les jeunes porcs ont l'habitude de têter la même mamelle, il faut avoir soin, dès le début, de faire adopter, aux sujets les plus faibles, celles de devant qui sont les meilleures.

Dans le cas où le nombre des petits est supérieur à celui des tétines, ou que ce nombre est trop élevé eu égard aux aptitudes laitières de la mère, il faut laisser à cette dernière ceux qui sont les plus robustes, nourrir les autres avec du lait ou du petit lait de vache, et les sacrifier ensuite comme cochens de lait.

Généralement on supprime trop tôt aux jeunes porcs le lait de leur mère. C'est un grand tort; un sevrage prématuré nuit considérablement à leur précocité. à leur développement normal et rapide. Ce n'est qu'à partir du quin-

zième jour qu'il faut commencer à remplacer graduellement le lait maiernel par un barbotage composé de lait écrémé et d'un aliment farineux, qu'on doit leur donner dans une loge autre que celle de la mère.

Peu à peu le lait est remplacé par des eaux de vaisselle, et la ration elle-même par des bouillies de pommes de terre cuites, du tourteau de farines d'orge ou de maïs. Au fur et à mesure que l'on avance dans ce régime, il faut laisser de moins en moins les gorets têter leur mère de façon à ce que le sevrage puisse être effectué à l'âge de six à sept semaines au plus.

Jusqu'à l'àge de deux mois la ration est distribuée aux jeunes porcs trois à quatre fois par jour; la pratique a démontré qu'il est plus avantageux de leur donner peu à la fois, et souvent. Si les ressources de la ferme le permettent, on leur continuera le plus longtemps possible l'usage du petit lait.

Nous donnons ci-dessous, quelques modèles de rations pour gorets de 3 mois environs :

10	Eaux grasses			3	litre	es.
	Pommes de terre cuites			2	kil.	
	Farine de maïs				kil.	
20	Lait écrémé		Ċ	4	lit.	1/2
	Repasse fine			»	kil.	500
	Pommes de terres cuites	· .	٠.	2	kil.	
30	Petit lait ou eaux grasse	s.		4	lit.	1/4
	Farine d'orge					
	Pommes de terre cuites					

Le célèbre agronome Boussingault recommande la suivante :

40	Pommes de terres	cuit	les		2	kil.	500
	Farine de seigle				n	kil.	050
	Lait caillé écrémé				,	kil.	309
	Eaux grasses			٠	4	kil.	

Ces diverses rations qui sont indiquées seulement à titre d'exemples peuvent être modifiées suivant les ressources dont on dispose. Il suffit de se rappeler que le porc est un animal essentiellement omnivore qui se nourrit de toutes espèces de détritus et déchets produits à la ferme et les transforme merveilleusement et d'une façon extraordinairement rapide en viande, lard et graisse.

Si l'on se trouve dans le voisinage d'établissements industriels tels que laiterie, brasserie, minoterie, où il est possible de se procurer des résidus à bon compte, on devra incontestablement y recourir.

Dans certaines régions, et généralement dans les exploitations où l'élevage se fait en grand, on envoie les jeunes porcs au pâturage dâns les chaumes, les prairies, les bois de châtaigniers et de chêne. Ce régime très économique ne peut pas s'effectuer pendant l'hiver; ce sont alors les tubercules et racines: ponmes de terre, topinambours, betteraves, etc.. qui forment la base de l'alimentation des porcs d'élevage. Ces produits végétaux peuvent leur être distribués à l'état cru, préalablement divisés en menus morceaux à l'aide du coupe-racines; mais il est de beaucoup préférable de les leur donner cuits; ils sont mieux utilisés. la cuisson augmentant leur digestibilité.

Nous ne voudrions pas terminer cette causerie sans nous élever contre la détestable habitude qu'ont certains cultivateurs de mesurer avec parcimonie la nourriture, surtout en hiver sous le futile prétexte de faire des économies en prévision de mauvaises récoltes estivales. C'est là une pratiquie des plus détestables que condamne l'expérience, et qui a le grave inconvénient de nuire à la croissance normale de l'animal. Celui-ci, au lieu de grandir régulièrement tout le temps, reste stationnaire pendant la période d'alimentation limitée, ce qui est loin de constituer une avance.

Cette pratique est encore plus condamnable

à l'égard du porc dont l'élevage peut se faire économiquement en toute saison par l'emploi de racines, subercules, déchets de toutes sortes que l'on trouve dans toutes les fermes, et surtout aujourd'hui en ayant recours aux produits alimentaires industriels comme les tourteaux. les drèches.

LONDINIÈRES.

Poignée de recettes

Les brûlures. — Est-ce qu'on se brûle l'hiver plutôt que l'été? On paraîtrait l'admettre, puisque c'est en hiver qu'on allumeles poèles. Mais ce genre d'accidents est, au fond. fréquent toute l'année: il n'est donc pas inutile de connaître le plus grand nombre possible de remèdes à y appliquer — et surtout des plus pratiques.

De ceux-là est le suivant que généralement, tout le monde a sous la main.

Aussitot que l'on s'est brûlé, imbiber fortement d'huile d'olives la partie atteinte, soit en versant l'huile avec le l'acon, soit à l'aide d'un peu de coton en rame; sur l'huile, répandre de la farine, ou de la fécule, et en ajouter de nouveau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'absorption à la surface. Fixer la pâte, s'il en est besoin, avec des bandes très légèrement serrées.

Non seulement la douleur est arrêtée, mais la brûlure a des chances de ne pas laisser de

fortes cicatrices.

Puisque nous en sommes aux brûlures, passons aux incendies. Il sont souvent causés par le pétrole. Et, pour les prévenir, il suffit d'avoir à sa disposition une bouteille d'amoniaque, dont le contenu est répandu dans la pièce où le feu a pris au pétrole. Les vapeurs de l'ammoniaque éteignent instantanément le feu.

Moyen de rariver les bijoux couleur.

— Mettez de l'acide sulfurique soit dans une capsule soit dans un vase en terre, faites chauffer légèrement l'acide et trempez plusieurs fois les objets à raviver dans l'acide chaud. Rincez à l'eau chaude, puis ensuite à l'eau froide et séchez à la sciure. Les objets à tremper dans le bain acide doivent être attachés par un fil d'or, il ne faut pas les laisser tremper longtemps, il suffit de les laisser quelques secondes et de les retirer, puis les rincer à l'eau chaude, il faut assez d'acide pour que les objets soient entièrement recouverts.

Bronzage noir du cuivre. — Prenez partie égale de sel ammoniac et de plombagine délayée dans de fort vinaigre, trempez dans cette composition une brosse que vous passerez sur l'objet à bronzer en frottant chaque fois jusqu'à ce que la brosse soit sèche.

Recommencez cette opération plusieurs fois en faisant toujours sécher la brosse par le frottement, le sel ammoniac doit être réduit en poudre très fine; vous pouvez aussi faire bronzage à sec, c'est-à-dire en supprimant le vinargre

Apprêt des dentelles, tulles, etc., soumis au blanchiment et qu'on ne peut ou ne veut point repasser. — Le cas se présente quelquesois, et nos ménagères peuvent alors se trouver embarrassées.

Il leur est pourtant facile de se tirer d'affai-

* *

re, et il y a mème avantage pour elles à se servir de ce procédé, qui, outre sa simplification, est encore plus expeditif que ceux par la cha-

Chaque pièce blanchie est, à moitié humide. tendue et fixée sur un tapis, une couverture, ou même sur une étoffe montée en châssis; on ouvre les points avec une épingle ou tout autre instrument pointu, et on laisse sécher.

On a deux éponges fines : l'une sert à humecter la dentelle ou le tulle avec une solution de gomme adragante; avec l'autre, on essuie doucement, de manière à enlever l'excès d'hu-

Cette opération faite, on laisse de nouveau sécher, définitivement cette fois.

Boisson fortifiante pour convalescents. Faites fondre dans une terrine 100 grammes de sucre dans 2 décilitres 1/2 d'eau; ajoutez le reste de la moitié d'une orange et le jus de deux

Filtrez sur l'entonnoir en verre dans du papier plié; ajoutez à ce sirop 1/2 litre de vin de champagne. Tenez la boisson en vase couvert et dans un endroit frais.

Les malades et les convalescents seront fortifiés et désaltérés par cette agréable boisson. En été on peut même ajouter de la glace dans le verre au moment de l'offrir au malade.

LETTRE PATOISE

Ai n'v é piëpe chi longtemps, enne père d'annaies, qu'i étô és adiences ai Poerraintru, tiaint in véve aivocat piédait lai case d'enne coudri de lai velle, que n'aivait pe empiayië tot l'étoffe que les dgens yi aivint bayië pou en faire des devaintriës, des gouénés, des tchemiges, et le

Mon aivocat ne s'étoinnait pe in poi, que le brut de ces echpèces de petéts vouls se feuche dinche élairdgië poi la velle. C'à aidé dinche d'aivo les calomnies; en lai cmencement, ce n'à que des bétigeattes, des bacouéyeries, enne pére de djoués pu tai. c'à des gros l'aissaires. Ai dié en c't'occasion un proverbe en laitin, qu'i ne sairò pu dire, ai pe ai se boté ai recontai enne fable de Lai Fontaine, qu'i ai iegé en rentraint en l'hôta, C'était cté des Femmes et le secret. El était quechtion d'in hanne qu'avait ovait lai neut, et que le dié content, an sai fanne, qu'en feut aitin épavurie, qu'é bâbia, en yi recommaindaint chu tot, de n'en ran dire an nium, ço que lai fanne proméché; mains, voilà qu'en lai fin de la djoinaie, tiaint la fanne l'eut aivu recontai an enne végenne que proméché achi de n'en ran dire an nium, non seulement tot le velaidge le saivait, mais ce n'était pu un uë que le pouerehanne aivait ôvai... c'était casimant enne cen-

I voi aidé devaint moi les euves et lai colére di djuge tiaint mon aivocat recontai c't'hichtoire. Les dgens riint de bon tiuëre d'in hanne qu'òvait! Mais le djudge ne l'entendé pe dinche. Ai fesé an l'aivocat les gros l'euyes, des euyes tot biaincs, et l'airâté net dains son dichcoué. L'âtre demaindé poquoi? Le djudge répliquai qu'ai n'entendait pe léchië recontai dinche des baibièles en justice.. L'aivocat tiudait aidé repithiai en diaint qu'el aivait le droit de défendre sai coudri, que n'était pe ennne lairenasse, des calomnies qu'an yi aipongeait; qu'ai n'aivait p'invaintai l'hichtoire de c't'hanne qu'ovait comme enne dgerenne, et qu'an lai poyai trovaî dains les Fables di véye Lai Fontaine. Ran n'y

Le dinge yi défendé lai pairole, sains le velai

léchië continual, et rendé son djudgement.

I vos ai dje marthiai que les dgens riint tot hât, et se demaindint 'aivou mon aivocat était allai creuyië son hichtoire ? Moi, que riô d'aivô les âtres, i teniò ai saivoi le fin mot de lai tchose. et airrivai en l'hotà, i me procurai les Fables de ci bon véye Lai Fontaine, comme diait l'aivocat C. et i yi trové mon aiffaire.

El à vrai que le Fabuliste é pu tôt l'air de critiquai les fannes, par amoins de ce qu'elles ne serint voidgeai le secret de ce qu'an ios confierait, et que l'hichtoire de l'hanne qu'aivait ôvai. n'à qu'enne louëne pou épreuvai lài fanne.

Tot pairië, sai se ne n'y trove pe d'hannes qu'ovint, i peu vos aichurië qu'ai y en é que ovant, et que faint ai veni des pussins.

An m'aichure qu'ai y en aivai iun ai Tchevenez. I vo dirè soli lai semaine que vint.

Récréations du dimanche

Solution, aux questions posées dans le Nº 98 lu Pays du Dimanche :

384. CHARADE.

Vin-aigre. (Vinaigre.)

385. CARRÉ MAGIQUE.

De nombreuses combinaisons permettent de construire des Carrés magiques. Dans l'exemple suivant, les nombres de 4 à 64, reliés par un trait, offrent un Dessin régulier de la Polygraphie du Roi aux Echecs.

	_		_			_	
-4	3	55	1	64	10	62	61
5	54	2	56	9	63	11	60
53	6	7	8	57	58	59	12
52	51	42	41	24	23	14	13
44	43	50	25	40	15	22	21
45	46	26	49	16	39	19	20
29	27	47	48	. 17	18	38	36
28	30	31	32	33	34	35	37

386. MOYENS MNÉMONIQUES.

H I C A G élène et Pâris. phigénie en Aulide hute des

> MOT CARRÉ. CORSE

ORION

RIANT

SONGE

ENTER

Ont envoyé des Solutions partielles MM. Lukas et son ami Lubin à Porrentruy; L'Exilé de l'Erguel à Porrentruy; Myosotis à Delémont; Pieter Maritzbourg à Chaux-de-Fonds; Oncle Tom à Bienne; Philosophe à St-Imier;

392. CHARADE.

Avez-vous du bon sens? Mon premier n'en a pas. Avez-vous des écus? Mon second n'en a pas Avez-vous du sang-froid? Mon entier n'en a pas.

393. LETTRES INCONNUES.

Ajouter une Lettre aux huit mots suivants, pour en former huit Prénoms masculins. Les lettres ajoutées donneront un Prénom féminin.

Nevers. — Egorge. — Silex. Gers. — Noé. — Fixe. — Ducal. - Nitre.

394. MOTS EN LOSANGE.

1. - Chiffre romain.

X X X2. - Adjectif.

X X X X X3, Pientre contemporain XXXXXXX Possession lontaine.

X X X X X X X X X 5. — Prénom féminin.

XXXXXXX 6. Fortifiant.

XXXXX 7 - Arachnide.

XXX 8. Particine.

9. - Voyelle.

395. ANAGRAMME.

Jadis, cher lecteur, mon enceinte, Théâtre de jeux inhumains, Fort en honneur chez les Romains, Du sang des athlètes fut teinte.

Mêle; originaire d'Artois. Je battis le duc de Lorraine, Et fus illustre capitaine Du plus célèbre de nos rois.

Envoyer les solutions jusqu'au march soir, 12 décembre 1899.

Publications officielles.

Exportation de bois en France. - Lire l'avis du département fédéral du commerce aux exportateurs Suisses de bois sciés qui veulent profiter en 1900 de la réduction des droits stipulés dans la convention du 23 février 1882.

Bétail à pied tourchu. — Le département fédéral de l'agriculture a, le 7 octobre dernier, interdit l'importation du bétail fourchu, des moutons, des chèvres et des porcs provenant d'Allemagne. En da.e du 17 novembre il a étendu cette interdiction jusqu'à nouvel ordre au trafic frontière du bétail à pied fourchu provenant du Grand duché de Bade et de l'Alsace à destination de la Suisse.

Franches-Montagnes. — Assemblée des délégués des communes du district le jeudi 7 déc. à 9 h. à Jurentuti : à Saignelégier pour passer les comptes de l'hôpital et des orphelinats, nommer les membres de la série sortante du Conseil de l'orphelinat de St-Vincent de Paul, discuter l'introduction d'une association de secours en nature.

Convocations d'assembléer.

Reclère. - Le 10 déc. à 12 h. 1/2 pour renouveler les autorités.

Saignelégier. - Assemblée paroissiale le 3 après l'office pour passer les comptes, voter le budget et nommer des conseillers.

Soubey. - Le 9 à 9 h. du matin pour renouveler les autorités, s'occuper d'un emprunt, de la révision d'un règlement et du bois de la cure et de l'école.

Les Bois. - Le samedi 9 à 9 h. du matin pour nommer deux conseillers, le maire, passer les comptes et fixer le budget.

Montfavergier. — Le 9 à 2 h. pour re-

nouveler le conseil, et fixer le salaire du préposé à la tenue des registres.

Sohyières. — Assemblée bourgeoise le 6 déc. à 8 h. 1/2 pour voter le crédit nécessaire à l'établissement d'un chemin.

L'éditeur : Société typographique de Porrentruy.