Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [6] (1903)
Heft: 42

Artikel: Faits divers
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-253206

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: 27.11.2025

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

Recettes et Conseils

Boulettes de riz. — Faire cuire dans du bouillon un kilogramme de riz. Mettez-le égoutter et incorporez-y quatre œufs entiers et de la chapelure en quantité suffisante pour former une pâte plutôt dure. Jetez, par cuillerées, cette pâte dans le bouillon en l'y laissant quelques minutes. Servez avec des croûtelettes ou rôties et du fromage de parmesan râpé.

* * *

Conservation des œufs. — Les principaux procédés employés au Danemark pour la conservation des œufs sont les suivants : plonger l'œuf dans une solution de gutta-percha, de naphte et de benzine, ou encore : mettre l'œuf dans l'eau et y faire passer un courant électrique. Mais le procédé le plus employé par le cultivateur danois consiste à plonger l'œuf, pendant une demi-minute, dans l'eau bouillante.

* * *

Moyen de nettoyer complètement, en quelques instants, une brosse à cheveux. — Prendre un morceau de savon de toilette et en frotter la brosse à cheveux, comme si on se servait d'une brosse à ongles. Ensuite passer la brosse à l'eau et frotter la brosse sur la main de façon que le savon pénètre bien. Lorsque la brosse sera propre, il suffira de la rincer convenablement et de la laisser sécher.

Causerie scientifique

L'industrie laitière est très productive, surtout aux environs des grandes villes, où l'on trouve facilement l'écoulement des produits et des sous-produits de l'étable. Une propreté minutieuse est nécessaire dans la manipulation du lait, et tous les fermiers ne sont pas, sous ce rapport, à l'abri de tout reproche. Suivant les contrées, les vaches sont en plein air ou enfermées, car il n'est pas du tout nécessaire que la bête vive au grand air et paisse dans les gras pâturages pour donner du bon lait et en donner beaucoup ; nous connaissons des fermes où des centaines de vaches ne sortent jamais de l'étable que pour aller boire, et cela ne les empêche pas de donner beaucoup de lait, riche en beurre ; c'est une question d'alimentation. Quoi qu'il en soit, la traite prend beaucoup de temps, surtout quand les bêtes sont en plein air, disséminées un peu partout ; dans ce cas, il n'y a pas de remède, il faut y consacrer le personnel et le temps voulus, et vendre le lait et le beurre en conséquence. Mais quand tout le bétail est rassemblé dans des étables, il est possible d'arriver à faire la traite mécaniquement et rapidement. On a proposé plusieurs systèmes et l'un d'eux est utilisé en Allemagne depuis quelque temps. Il consiste à disposer autour de l'étable une canalisation en tuyaux de fer, canalisation qui est fermée aux deux extrémités. Elle porte des branchements en face de la place occupée par chaque animal ; au moyen de tubes souples partant de ces branchements, on relie à la tuyauterie chaque récipient placé près de l'animal et destiné à recevoir le lait ; ces récipients sont hermétiquement clos par un couvercle en verre. Au moyen d'une pompe on fait une aspiration dans un réservoir d'air fixé au plafond, relié à la canalisation et muni d'un tube vertical qui plonge dans une cuve à eau ; c'est la colonne d'eau qui s'élève dans ce tube qui donne l'importance de la diminution de pression ou, en d'autres termes, de l'aspiration dans la canalisation ; il suffit donc, avec la pompe, de l'entretenir toujours à la même hauteur pour que l'opération soit régulière. On comprend dès lors que si, au moyen d'un raccord spécialement disposé on relie le pis de la vache au réservoir placé à côté d'elle il y aura succion et le lait s'écoulera jusqu'à épuisement.

Au point de vue hygiénique, le système paraît avantageux, à condition cependant qu'on lave soigneusement, entre chaque traite, le récipient de lait, et surtout le tube qui sert à le raccorder au pis ; il est à craindre que cette condition ne soit soit pas toujours exactement remplie et cela doit être, de la part du maître, l'objet d'une surveillance constante et minutieuse. Au point de vue économique, on doit avoir également un avantage, car l'installation, en somme assez simple, ne peut être d'un prix bien élevé et le temps gagné permet la diminution du personnel.

Le Coin pour rire

Monsieur. — Vous avez été cinq jours à Paris et vous n'êtes pas même allé visiter les splendides tableaux du Louvre !

La Dame (d'un ton fier). — Cela était bien inutile, Monsieur, puisque ma fille en fait elle-même.

* * *

La Dame (à sa bonne). — Justine, rappelez-vous que j'exige de vous deux qualités que je considère comme absolument indispensables : la sincérité et l'obéissance !

Justine. — Alors, quand madame me fait dire à un visiteur qu'elle est sortie quand elle est bel et bien chez elle, faut-il que j'obéisse, et alors adieu la sincérité, ou que je sois sincère, et alors adieu l'obéissance ?

FAITS DIVERS

Dans les restaurants que fréquentent les jeunes mariés en voyage de noces, il fait bon être garçon, paraît-il.

Du moins, c'est ce qu'affirmait récemment l'un d'eux. Et il me conta, comme exemple, le petit fait suivant :

Deux jeunes époux venaient de déjeuner sur le terrasse d'un restaurant, situé dans un site pitoresque, sur le flanc de la montagne.

La main dans la main, ils goûtaient le plaisir du beau spectacle, absorbés dans leurs rêves, pendant que le garçon leur faisait l'addition.

Après avoir aligné quelques chiffres déjà, celui-ci répéta le dernier : Une côte de bœuf, un franc soixante-quinze ! puis il interrogea :

— Avez-vous eu de la salade ?

Le mari se tourna vers sa femme :

— Avons-nous pris de la salade, mon petit agneau ?

— Oui, mon gros poulet chéri.

Et le garçon d'inscrire sans sourciller :

— Un petit agneau, un gros poulet, une salade, huit soixante-quinze !

Les jeunes amoureux ne s'aperçurent de rien et payèrent sans récriminer.

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