

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 3 (1908)
Heft: 125

Artikel: Autour de la cuisine
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-257637>

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: 24.01.2026

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

fourrage s'échaufferait en tas, se flétrirait et deviendrait d'une digestion difficile.

Si l'on doit mettre les animaux directement à l'herbage au sortir de l'étable, il faudra prendre les mêmes précautions : ne les sortir, durant quelques jours, que dans un endroit où l'herbe sera peu abondante et avoir soin de jeter sur le sol un peu de fourrage sec. On ne lâchera les animaux que par un temps très sec et l'on attendra toujours que la rosée matinale soit parfaitement évaporée, afin d'éviter la météorisation.

La météorisation ou indigestion gazeuse se produit souvent lorsque les animaux ont absorbé une grande quantité de trèfle, de sainfoin, de lauzerne vertes ; elle est surtout fréquente au moment où les animaux, privés durant de longs mois de leur nourriture préférée, sont remis au régime vert et mangent avec avidité les tendres herbages dont ils sont friands.

La fermentation de ces fourrages verts produit des gaz qui s'accumulent dans les voies digestives ; le flanc gauche surtout se gonfle et les animaux risquent de mourir asphyxiés si l'on ne s'empresse de leur donner les soins nécessaires.

Pour enrayer la production des gaz, on fait absorber *au plus tôt* à l'animal malade 30 à 40 grammes d'ammoniaque (alcali volatil) dans un litre d'eau.

Dans les cas plus graves, il est nécessaire de pratiquer la ponction du rumen. Il faut, autant que possible, recourir au vétérinaire, mais, s'il doit se faire attendre, il ne faut pas hésiter à pratiquer soi-même l'opération qui est fort simple et qui peut seule sauver la vie de l'animal en danger.

La ponction se fait dans le flanc gauche, en un point qui est à égale distance de la dernière côte de l'épine dorsale et de la pointe de la hanche. On prend une plume d'oie, dont on coupe la petite pointe ainsi que toute la partie qui n'est pas creuse ; dans ce tuyau de plume on introduit une grosse alène ou aiguille plate à faire les matelas, ou encore une longue et étroite lame de canif. La pointe de ces instruments doit *sortir* du côté du petit bout de la plume. Après avoir déterminé la place sus-indiquée, où doit se faire la ponction, on y enfonce le petit appareil en donnant un coup brusque ; quand il est bien entré, on retire l'alène, aiguille ou canif et les gaz s'échappent par le trou de la plume qui, elle, doit être maintenue en place dans l'ouverture pratiquée. On peut remplacer le petit tuyau de plume par un petit tuyau de sureau dont on a aminci l'extrémité qui doit pénétrer en entourant la lame perforante. On pourrait même, en cas absolument urgent, défoncer brusquement la peau d'un coup de couteau et introduire ensuite n'importe quel tube dans l'ouverture, pour qu'elle ne se referme pas avant l'échappement de tous les gaz.

Mais il vaut mieux, conclut le *Sillon*, éviter toutes ces opérations et leurs conséquences, en procédant comme nous l'indiquons ci-dessus, c'est-à-dire en évitant un brusque changement de régime, et en amenant graduellement les animaux à consommer le fourrage vert dont ils ont été privés pendant l'hiver.

Autour de la cuisine

Comment on fait cuire les asperges et comment on les mange. — Les artichauts.

L'asperge est excellente au goût et très

estimée ; mais elle ferment dans l'estomac, et les personnes délicates feront bien de n'en pas abuser. Elle passe pour diurétique et, dans les villes d'eaux, elle fait partie de la cure des rhumatisants. On la dit aussi très bonne dans les maladies du cœur, mais on la défend aux eczémateux.

Quand l'asperge est fraîchement cueillie, elle ne demande pour cuire que dix à quinze minutes, rarement vingt. Une cuisson trop prolongée briserait les pointes.

Si les asperges doivent être servies en branches, on en ratisse les tiges, on les met à tremper dans l'eau froide, puis on les réunit par petites bottes. Enfin, on les plonge sur le feu, dans une casserole remplie d'eau bouillante et salée — une cuillerée de sel par litre d'eau ; — on écume et l'on maintient l'ébullition sans couvrir la casserole. Quand elles sont cuites à point, on les fait bien égoutter.

Les asperges se conservent assez longtemps fraîches. On peut les garder pendant huit jours en les couvrant de sable fin et humide. Si l'on ne veut pas les faire attendre plus de deux ou trois jours, il suffit de les envelopper d'un linge mouillé.

Il existe un service spécial, plat long et assiettes, pour les asperges. Des personnes, même riches, savent s'en passer. La pelle ou les pinces pour les prendre dans le plat sont d'un usage plus commun, mais non obligatoire. Il est au fond plus commode de se servir des pincettes du père Adam. J'en ai vu même qui n'hésitaient pas à mettre la pince de côté pour se servir de leurs doigts. Il est ainsi de la pince à sucre.

Les personnes délicates et un peu cérémonieuses coupent la pointe de l'asperge avec le couteau, la roulent dans la sauce qui est offerte en même temps que le légume et la portent à la bouche avec la fourchette. Saisir l'asperge avec les doigts et la mordre à belles dents comme c'est l'usage le plus général déplaît à des personnes raffinées, mais beaucoup ne se soumettent pas à cette règle. La tige est abandonnée sur l'assiette.

Asperges cuites au jus. — Couper les parties tendres en morceaux d'un centimètre. Passer dans du lard fondu avec du persil, de la ciboulette, du sel, du poivre, de la muscade et faire mitonner dans du bouillon. Ajouter du jus de mouton après cuisson, dégraisser et servir avec une sauce courte.

Asperges préparées en petits pois. — Choisir des asperges vertes et les couper en petits morceaux. Faire cuire à l'eau bouillante, égoutter un peu avant la cuisson complète ; les remettre dans une casserole avec du beurre fin et un peu de sucre ; fariner, mouiller de lait ou de bouillon, lier avec deux jaunes d'œufs et garnir de croûtons au beurre.

Asperges au fromage. — Les asperges en branches, cuites de la façon ordinaire, sont servies avec une sauce blanche ou à l'huile et au vinaigre. Mais, au moment de les apporter sur la table, on râpe sur la partie qui se mange d'excellent fromage de gruyère.

L'artichaut. — Ce légume est très nourrissant ; cuit à l'eau, il est d'une digestion facile et peut être offert aux convalescents.

Artichauts bouillis. — Avant de les faire cuire, on les pare, c'est-à-dire qu'on égaleise les feuilles, qu'on coupe la queue et qu'on arrache les feuilles du dessous qui ne peuvent pas se manger. On lave à grande eau, et l'on met cuire à l'eau bouillante

salée et même poivrée, de façon qu'ils soient couverts jusqu'aux trois quarts.

Quand les feuilles se détachent, les artichauts sont cuits. On les retire et on fait égoutter en les mettant la tête en bas. On peut enlever le foin ou le laisser. Ces artichauts se servent avec une sauce ou à l'huile et au vinaigre.

Artichauts frits. — Couper les artichauts du sommet à la base en dix ou douze morceaux ; ôter le foin, couper l'extrémité des feuilles, laver, faire goutter. Jeter ensuite les artichauts dans une pâte à frire composée d'œufs, de farine, de lait avec une cuillerée d'eau-de-vie, du poivre et du sel ; faire sauter dans cette pâte, puis frire dans du saindoux ou de l'huile. Eviter qu'il se collent l'un contre l'autre. Retirer quand ils ont pris une belle couleur blonde. Faire égoutter et saler. Mettre en pyramide sur une serviette pliée et orner de persil.

Autre procédé : Faire deux ou trois bouillons aux artichauts préparés comme il vient d'être dit dans l'eau salée, puis les retirer et les mettre mariner un instant dans du vinaigre ; saler et poivrer. Passer à l'œuf battu, enfariner et faire frire.

Artichauts à la Barigoule. — Parer et blanchir quatre artichauts. Hacher et assaisonner des restes de volailles avec du lard gras, des échalotes, des champignons et du persil. Passer ce hachis dans un peu de beurre frais et le mêler à 125 grammes de beurre frais, autant de lard râpé, et en garnir les artichauts. Barder de lard et ficeler. Faire cuire doucement, feu dessus et dessous, dans trois ou quatre cuillerées d'huile fine. Servir avec une sauce faite d'un roux mêlé de bouillon.



LETTRE PATOISE

Dâ lai Côte de mai.

En ne sairait aidé pueray. Nos aint preju note bon tiurie de Borgnon ; c'à vrai. Coli nos è bin fait grand dépé, mais i me pense que nos en vian bintôt en aivoi en tot neu, ai peu aiprès lai pieduge le bé temps. Que vlaiss vos ? Les aiffaires vaint dinche, ai peu, tchaindgiete-les, se vos peutes ; moi i n'y peus ran.

En aitandaint ci bé temps, i veux vos en redire enne qui prend inco dain lai brochure di *Tobi di-j-elyudzo*. (Ai me permât d'en pare trâ ; c'à in avâre.) Lai voici :

Ai ié quéque temps qui me trovô tchu le tchemin de fêaie entre Payerne ai peu Fribô, tiaint en freluquet que n'avait pe l'air d'être aiyu aieutchie dain in tchété, qu'avait totes soetches de peutes mannières, monté dain le train ai peu venié s'aissietay vis-avis d'enne baichatte qu'auvait bin boenne faïcon. Ci patapouf se boté tot content ai tchaintay enne tchainson tot-ai-fait sâle. Lai baichatte qu'était sôle de l'oïu, se boté ai bayye ; elle l'euvaient enne goërdge comme l'ai gneule d'un fo.

Hé ! hé ! i crais bin que vos ai envie de me maindje, iy dié le bé tchainiou.

On nenni, répongé lai fêie, vos n'ai pe fate d'aivoi pavou, vos ne risquais ran ; i seu enne djuerâce ; i ne maindje djemais de lai tchéaie de poë.

Raiméec, mon gros.

Stu que n'ape de bos.



Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.