

## Au Buisson Gourmet

Moineaux, mésanges et autres grimpereaux s'activent au déparasitage du verger, à l'égrainage des derniers plantains et au picotage des fruits tombés. Bravo et merci !

Le mercure chute, la neige s'annonce, le temps est venu de mijoter de festifs festins pour vos hôtes.

En plus du bain public dégelé chaque jour, voici les recettes secrètes et économes du Buisson Gourmet pour pinsons pressés :

- **Retourné mille miettes** : une belle tasse de gruaux d'avoine accompagnée de cacahuètes (non rances car la toxine qu'elles contiennent serait fatale pour vos petits protégés), cerneaux de noix, raisins secs, brisures de biscuits et gâteaux rassis, rehaussée d'une pincée de fromage râpé et de quelques spaghettis cuits. Un peu de graisse de porc vient lier l'ensemble avant de refroidir. Figurer le tout dans un pot à fleur garni en son cul d'une ficelle de chanvre puis accrocher à l'envers deux mètres au-dessus du sol.
- **Cuit-cru surprise** : deux simples pommes de terre en robe des champs, une poignée de noisettes grossièrement concassées et 50g de couennes de lard non fumé. Pétrir le tout avec 300g. de pâte à tarte. Glisser la boule crue ainsi formée dans une petite mangeoire-treillis improvisée.
- **Bûche de saison** : graines de millet, chanvre et tournesol délicieusement malaxées à du saindoux ramolli sont ensuite « bourrées » dans les orifices d'une bûche préalablement percées de trous 3cm x 3cm et aimablement suspendue hors de portée des chats.

Pour satisfaire aux plus discrets et déconcerter les greffiers, gros et gras mais toujours à l'affût, disséminer les points de nourrissage aux quatre coins du jardin.

Un incessant ballet virevoltant et coloré vous est dès lors gracieusement offert tout l'hiver, contre le gîte et le couvert.



*Le Reporter curieux de l'Abeille*

