Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 68 (1971)
Heft: 10

Rubrik: La page de la femme ; Tribune libre

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: 09.12.2025

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

LA PAGE DE LA FEMME

Crème de banane

Râper finement une banane et en faire une pâte en y ajoutant du lait et une demi-cueillerée de miel. Battre fortement jusqu'à ce qu'elle soit devenue écumeuse. On obtiendra ainsi une crème très légère, facile à digérer et à la fois très nourrissante et délicieuse, que les mères de famille seront heureuses d'offrir aux enfants délicats, qui l'accepteront plus facilement que toute autre nourriture.

On peut chocolater cette crème en y ajoutant un peu de cacao solubilisé.

(Il faut remarquer que l'effet échauffant du cacao est détruit par l'effet laxatif du miel contenu dans la préparation).

Crème velours au miel

Prendre un petit-suisse, y incorporer une cuillerée à café de bon miel, une cuillerée à café de kirsch. Bien mélanger et servir avec décoration de cerises ou groseilles.

Langues de chat au miel

Battez, avec un petit fouet, quatre œufs entiers et une demi-livre de sucre en poudre. Lorsque le mélange est bien mousseux, ajoutez, toujours en fouettant, un quart de litre de bon miel liquide et 500 gr de farine tamisée.

Lorsque le mélange forme une belle pâte, disposez-la en petites langues de chat longues comme le doigt, sur une plaque de tôle beurrée. Faites cuire au four pas trop chaud.

Battez un œuf entier avec deux cuillerées à bouche d'eau filtrée et du sucre en poudre vanillé.

Les langues de chat étant cuites, détachez-les de la plaque ; puis, à l'aide d'un pinceau trempé dans l'eau sucrée, badigeonnez le dessus de chacune ; laissez-les bien sécher et complètement refroidir, puis mettez-les dans une boîte en fer blanc.

TRIBUNE LIBRE

CONCOURS DES RUCHERS

Par l'autre bout de la lorgnette.

La circonscription de sa société avait été désignée pour ce concours. Pourquoi ne le ferait-il pas ? N'était-il pas trop âgé pour reprendre l'étude. Ses trente-cinq ans de pratique ne prouvaient-ils pas que le métier devait être entré dans la peau avec les piqûres supportées stoïquement. Sa comptabilité établie depuis vingt ans

apportait la preuve qu'un petit profit était le résultat d'un rucher bien ordonné.

Mais les experts comprendraient-ils les scrupules et les hésitations devant ce crime de lèse-majesté qui consiste à écraser entre le pouce et l'index cette reine n'ayant eu que le tort de se mésallier. Sauront-ils faire la différence entre le « tartarinesque » verbiage de certains candidats et les solides connaissances acquises tout au long d'une vie mais qui ne peuvent être contrôlées en une heure. Tant pis comme aux Jeux olympiques : le tout n'est pas de gagner mais d'y participer.

Ils sont donc venus ces messieurs du jury par un temps froid et pluvieux à ne pas mettre une abeille dehors. Mais quoi de plus propice pour un examen théorique et un inventaire du matériel.

Essayons de décrire ces examinateurs : le premier, très calme, au parler rocailleux posant des questions précises, laisse transparaître l'ancien maître d'école qui aime les leçons bien apprises. Le second, plus jeune, un peu embarrassé dans son rôle comme une jeune recrue dans son uniforme tout neuf. Enfin le troisième, bien à l'aise, un peu rigolard, essayant de tendre la perche au candidat qui se noie. Enfin le concurrent, sentant des remous dans le ventre, réminiscence de son temps d'école, avec un effet aussi certain qu'une cuillerée de ricin.

Mais ils sont revenus par un temps superbement beau et sec, comme les hausses qu'il a fallu enlever pour ne pas laisser ces pauvres bêtes mourir de faim. Dommage qu'ils n'aient pas pu voir la première récolte, une des plus belles de toute une carrière.

Une bouteille de bon « La Côte » efface tout ce que cette visite peut avoir de scolaire.

Puis ils sont repartis emportant dans leur serviette un fatidique et mystérieux verdict.

M. J.

Variétés

PHARMACOPÉE, COSMÉTIQUE ET MIEL DANS L'ITALIE DU XVIe SIÈCLE

Les « ornements des femmes » est le titre d'un livre paru en 1574, à Venise, sous les presses de l'imprimeur Valgrisia, et l'auteur en fut, en plein XVIe siècle, le médecin et philosophe bolognais, Jean Marinello.

Quatre siècles d'âge nous sont restés dans un volume à l'aspect fruste et démodé, mais cet ouvrage est intéressant, pour le moins curieux, exclusivement dédié aux femmes.