Zeitschrift: Le pays du dimanche

Herausgeber: Le pays du dimanche

Band: 1 (1906)

Heft: 25

Artikel: Petites recettes

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-256182

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: 19.11.2025

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

sage des prairies, utilisation des engrais liquides. — Destruction de la cuscute : arracher et brûler sur place les pieds de luzerne et de très fles envahis, arrroser ensuite les surfaces nettoyées avec une solution de 5 à 6 kilos de sulface de fer dans 100 litres d'eau.

Bétail. — Mêmes soins hygiéniques qu'en juin. - Lutte des brebis - Préparation de l'agnelage d'automne ou du commencement de l'hiver. - Nourriture subtantielle et tonique aux béliers. — Tonte des agneaux tardifs. — Conduire les moutons sur les chaumes après la moisson et supplément de nourriture à le bergerie. - Donner aux bêtes de trait une alimentation progressivement plus sèche. Sel dans les rations : pour cheval, jument et mulet, 30 à 40 grammes par jour ; pour vache laitière, 60 gr.; bœuf de travail, 50 à 60 gr.; boul d'engrais, suivant poids et période d'engraissement, 80 à 150 gr.; porc. 30 à 60 gr.; mouton 5 à 6 gr.: mouton à l'engrais 10 à 12 gr. Fin de la monte des juments.

Bains. — Pâturage des porcs sur les embla vures après la moisson; grains cuits, maïs concassé, donduite à la glandée.

Apiculture. - Commencer la récolte du miel et de la cire. — Transporter les ruches près des champs couverts de bruyères ou de sarrassin; faire ce déplacement la nuit. Réunir les ruches faibles.

Horticulture. - Greffe en approche du pècher. - Ensachage des poires et pommes, sur tout les variétés de garde et celles sujettes à la tavelure. Pincement, palissage, éclaircie des fruits du pêcher en se servant de ciseaux à pointe émoussées; en laisser 12 environ par mètre courant de branches. — Greffer en écusson à œil dormant les sujets qui perdent leur sève: pruniers, aubépine, pommiers paradis et poiriers francs. — Arroser pelouses, corbeil-les, légumes. — Semer en pépinière plantes décoratives pour le printemps : pensés myosotis, silènes, giroflées jaunes, roses trémières, digitales œillets de poète, ancolies etc. - Marcotter les œillets et les rosiers. - Tondre les haies d'ornement, charmilles, aubépines, troènes, ifsetc. - Au potager, mettre en place plants de choux de Bruxelles, poireau d'hiver, chicorées, scaroles, fraisiers à gros fruits. - Semer salades et fournitures, choux-fleurs d'automne pois, haricots et épinards.

P. I. ZAN.

PAVAVAVAVAVAVAV Petites recettes

Nettoyage. — Comment nettoyer les meubles en bois blanc, tables et buffets de cuisine? — On emploie les lavages au savon et à l'eau de soude bien chande, ou, comme dans certains pays, du savon noir, le sable blanc (ou savon mineral) avec lequel on frotte hardiment. On rince à grande eau et on laisse sécher. Ce n'est pas plus disficile que cela. Quant aux taches d'encre qui peuvent quelquefois se trouver sur le bois et les meubles, on les enlève en les raclant avec du verre ou autre chose, ou encore en mettant dessus une petite solution d'acide tartrique ou d'oxaltate de po-tasse ou d'eau de javelle ou d'acide chlorydri-que dilué selon l'espèce d'encre.

Verres de lampes. Ils doivent être nettoyés au moyen d'une bagette contournée par un chiffon humide, et si les taches sont trop résistantes, en les mettant tremper dans l'eau chaude contenant en dissolution quelques cristaux de soude. Quand ils ont trempé suffisamment, on les frotte, rince et essuie. Il faut se

garder du blanc d'Espagne, cela les fait éclater et surtout il faut qu'ils soient parfaitement secs au moment où on allumera la lampe.

Eau de toilette. — On connait le liqui-de avec lequel les coisseurs nettoient la tête et qui mousse comme du savon. Mais sait-on comment on la fabrique?

Faire fondre dans 5 litres d'eau chaude 245 grammes se sous-carbonate de soude et 250 grammes de savon noir. Laissez reposer un jour, decantez et aromatisez avec de l'eau de lavande ou une essence quelconque et vous aurez le « champoing » des coiffeurs.

Crême d'asperges. — Il y a un délicieux potage intitulé « crème d'asperges » ; la recette est très simple, quoique de beaucoup d'effet.

Vous choisissez des asperges vertes que vous coupez en pointes et que vous faites cuire à l'eau salée; on compte une bonne cuillère de pointes par convive; d'autre part, vous mettez dans une casserole un énorme morçeau de beurre frais et deux ou trois grosses cuillerées de farine pour un potage de dix personnes.

Dès que la farine est parfaitement délayée avec le beurre, vous mouillez soit avec de l'eau, soit avec du bouillon d'os, puis vous ajoutez la moitié du jus de cuisson de vos asperges. Cela doit vous donner une sorte de sauce légère ayant l'apparence d'une crême. Au moment de servir, ajoutez vos pointes et vous liez avec deux jaunes d'œufs.

Pas bien difficile la crême d'asperges, n'est-

ce pas vrai ?

Manière d'accommoder un poisson. -Vous prenez votre poisson, vous le parez le mieux possible, puis vous mettez dans un plat allant au four, du beurre deux cuillerées d'eau, sel, poivre; mettez-y le poisson, couvrez sur une égaisseur d'un centimètre, avec une farce composée de mie de pain, persil, ail ou échalotes, ciboules, sel, poivre et un ou deux jaunes d'œufs, servant à lier la farce, saupoudrez avec de la chapelure, parsemez de petits morçeaux de beurre, faites cuire enfin au four pendant une demi heure au plus, suivant l'épaisseur du

Au moment de servir, arrosez d'un jus de citron, et présentez dans le plat de la cuisson. * * *

Pour faire sécher les souliers. - Il n'y a guère de supplice plus grand que d'être obligé de chausser des bottes ou des souliers mouillés de la veille. Non seulement ils se rétrécissent, mais ils glacent le pied, ce qui n'est

pas sans danger pour la santé.

Il y a un moyen bien simple de remédier à ce désagrément. Lorsque vous ôtez vos souliers ou vos bottes, remplissez-les jusqu'au bord d'avoine sèche. L'avoine absorbera bientôt l'humidité. Elle prendra au soulier la moisissure et s'enflera sous l'action de l'humidité qu'elle prendra ; elle donnera comme la forme du cordonnier, en maintenant la grandeur du soulier, sans que le cuir se durcisse.

Le lendemain, ôtez l'avoine que vous mettrez pendre dans un sac auprès du feu, afin qu'elle sèche ct que vous puissiez encore l'employer. Si le soulier n'est pas encore complètement sec, recommencez.

Les brûlures guéries par le lait. -Lorsqu'on a été brûlé d'une manière quelconque, il faut plonger rapidement la partie atteinte dans du lait de vache bouilli et refroidi et l'y maintenir jusqu'à ce que la douleur ait cessé.

On peut aussi recouvrir la blessure de compresses imbibées de lait. Quelle que soit la gravité du mal, sa guérison comptète ne se fait pas longtemps attendre.



LETTRE PATOISE

Dá lai Côte de mai.

L'imadgination peu revoiri de bin des malaidies. In djo que le Pierlé di Tchavon de dos ai M. se trovait à cabaret aivo quèque caimerades ai boire lai biere, tiaint to d'in cô ai se ieuvé en se teniaint lai téte comme s'elle l'aivait voïu sattay. Oïe! Oïe! Oïe! Oh qui ai mâ ë dents. Main i le veux bin faire ai péçay tot content ; i sais in remède. François, dié-té à cabartie, bayre-me voi in pô de sâ, aivo in bout de gazette, i veu faire ai péçay mon mâ de dents. Tiaint ai leut ces doues tchoses, ai fesé in peté paiquait de să po l'aipliquay tehu lai fidiure de lai san qu'ai seufray. Vos vlais voi comme çà in bon remède, lai sa. Main à mainme moment quéqu'un l'aipelé feu po y dire in mot. Ditant qu'ai l'était feu, ses caimerades rempiaiçainnent lai sâ aivô des ceindres qu'ai prengnainnent dain le fona. Tiaint le Pierlé rentré, ai boté tot content son peté paiquait tchu lai fidiure. Un de ses amis iy dié : çâ de lai bétige; djemais cte sa ne sa ne veut te revoiri. Coije te, i sens que coli se péce djé in pô. In moment aiprés, ai flanqué le paiquait tchu lai tâle en diaint : Coli jâ! I ne sens pu ran. Hein, vos voites que le reméde était bon. — Tot le monde se boté ai rire en iy diaint : raivise-voi qué sâ ai ié dain ci papie! Ai l'euvré ai pen se boté ai rire aivô les âtres en diant : çà drôle, çoli, les ceindres faint le mainme effet. — Crais-bin qu'ô! Aivis en ces qu'aint mâ és dents.

Stu que n'âpe de bos.

Passe-temps

Solutions pour le numéro du 24 juin 1906. Charades: Ver-sion. - Four-mi.

Enigmes: Santé. - R.

Devinettes

Quelle différence entre un escalier et un juge de paix ?

Quelle différence entre une personne menteuse et une pomme cuite?

Pourquoi les sourds ne penvent-ils jamais prendre de poissons au filet?

A quoi servent les ballons?

COMBLES

De la sensibilité? De la prévoyance pour un banquier? De l'hospitalité? De la bonté?



Editeur-imprimeur : G. Moritz, gérant.