Zeitschrift: Le pays du dimanche

Herausgeber: Le pays du dimanche

Band: 1 (1906)

Heft: 29

Artikel: Bonne soupe et bon ménage

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-256211

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: 17.11.2025

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

qu'il y a de fois 1000 gerbes à entasser : placer des sous-traits de fagots et un lit de paille ; la meule étant terminée, la couvrir avec des paillassons serrés et épais, trempés dans un bain de sulfate de cuivre. - Déchaumage à l'aide de l'extirpateur, du scrarificateur ou même du polysoc ; trois semaines après, donner un labour plus profond, puis un labour d'ensemnsement; enfouir les engrais et semer leblé que sur le sol bien tassé, car il redoute les terres A la fin du mois, commencer creuses. les semailles de seigle dans les terres calcaires très sèches, dépourvues de potasse, où 150 k. chlorure de potassium feront merveille (180 à 200 litr. de semence à l'hectare); celles de trèfle incarnat sur chaumes (20 à 25 kil. de graine nue à l'hectare). - Fanage des regains de trèfle et de luzerne, des fourrages de prairies naturelles et des foins de marais. — Labours et fu-mures pour semis de colza, navette et vesces. Récolter maïs, chanvre, pois, lentilles. - Enfouir les engrais du parcage. on manque de litière, battre de suite une certaine quantité de seigle, d'orge et de blé, utiliser la tourbe, les genêts, les bruyères, les ajoncs avec plâtre ou chaux pour les désacidifier. - Rouissage et triage du chanvre et da lin. -- Récolte des amandes et olives de table.

Basse-cour. — Conduire les poules, d'indes, oies, glaner sur les chaumes après la moisson. — Ajouter quelques grammes de sulfate de fer à l'eau de boisson. — Recueillir les œuf à conserver pour la provision de l'hiver; — Sélection des poulets adultes pour la reproduction; engraisser ceux qui sont défectueux. — Récolter des plumes sur les oisons de deux mois. — Faire couver les œufs de canes. Donner aux lapins du regain de luzerne, de la centaurée et autres plantes de sarclages.

Bétail. — Même régime alimentaire qu'au mois de juillet. — Parcage des moutons sur les terres libres. — Fin de l'engraissement des bœufs herbagés au printemps; commencement pour cuux que l'on vendra avant l'hiver.

Sevrage des poulins nés au printemps. Castration des gorets nés en juillet. — Si les fruits sont abondants, on a avantage à en donner aux animaux une certaine quantité, avec balles et menues pailles. — Pacage des vaches sur les chaumes et les prés. Dans les contrées pauvres, employer, pour nourrir le bétail, bruyères hachées ; ajoncs et genêts broyés (20 à 25 kil. pour le cheva!, 30 à 35 kil. pour la vache). — Désinfection des habitations des animaux, lavage des murs avec solution savonneuse, puis solution d'acide phénique à 5 o/o, acidulée d'acide chlorhydrique; employer un pulvérisateur. - Enlever les fumiers de bergeries, laver à grande eau, portes, châssis, râteliers avec solution de 1 kilogr.. de chlorure de chaux dans un baquet d'eau. — Alimentation riche aux brebis nourrices. — Continuer la Bains, lotions, pansage régulier. -Vente des bœufs d'herbe.

Horticulture. — Réparation du matériel horticole. — Bouturage des plantes frileuses. — Continuer la taille et le palissage en vert des arbres fruitiers. — Effeuiller les fruits avec précaution. — Entre-cueillir poires, pê-ches, prunes murissant en ce mois, afin qu'ils achèvent leur maturité au fruitier — Tondre les gazons, continuer les arrosages. — Tuteurer les glaïeuls et les chrysanthèmes pour la grande fleur. — Greffage en écusson à œil dormant du rosier sur églantier, du poirier, du cognassier, du pommier sur doucin. -

Bouturage du rosier, des calcéolaires rugueux, pentstemons etc., à la fin du mois, sous cloches, au nord et en sol sableux. - Bouturage sur vieille couche des géraniums, coleus, achyranthes, bégonias, ageratum. — Semis de navets, épinards, mâches, oignons blancs (vers le 25 août), choux d'York. — Mettre en place dernières scaroles et chicorées. — Récolter pommes de terre hâtives, oignons rouges et jaunes, ail, échalote, graines mûres de poireau, oignon, persil, panais, carotte, laitue, romaine, chicorée, etc.

P. I. ZAN.

Bonne Soupe et Bon Ménage

Un humoriste qui a gardé l'incognito, mais qu'il faut tenir pour un grand philosophe, a écrit : · Dis-moi la soupe que tu manges et je te dirai la femme que tu as. »

Ne pourrait-on pas ajouter : « la bonne soupe fait le bon ménage, la mauvaise soupe fait le mauvais ménage. » Et cela se comprend tout

C'est le rôle et le devoir de la femme d'employer le mieux possible, dans l'intérêt de la famille, le salaire du mari, le fruit de son salaire, de sa sueur, et c'est aussi le devoir de la femme d'aimer son mari et de chercher toutes les occasions de lui faire plaisir.

Eh bien! elle trouvera tous les jours cette occasion de lui faire plaisir. Qu'elle lui fasse de la bonne soupe, c'est-à-dire qu'elle lui procure à la maison, selon sa condition et ses moyens, un repas sain, propre et agréable, au retour de son travail. Souvent dans les milieux ouvriers, on se demande la cause de la désunion de la famille, de ce goût prononcé du mari pour les réunions en dehors de chez lui, pour le café, etc. La cause en est dans la mauvaise administration intérieure de la femme.

Règle générale, un mari, au commencement de son mariage, ne demande pas mieux de trouver son toyer meilleur et plus agréable qu'une maison étrangère; mais qu'arrive-t-il, s'il rentre fatigué de son travail, comptant sur un repas fortifiant, et qu'il ne trouve rien de prêt, des mets mal apprêtés, en un mot de la mauvaise soupe et cela sans aucun profit pécuniaire, au contraire? Il prend l'habitude de déserter son foyer.

C'est de l'histoire quotidienne. Que les mères de famille fassent à ce sujet un petit examen de conscience; qu'elles pensent à cette condition d'un bon ménage non seulement pour elles, mais pour leurs filles; qu'elles leur apprennent de bonne heure à faire le ménage, à avoir de l'ordre, à bien ranger la maison, à bien raccomoder les vêtements, à bien entretenir le linge, en un mot à faire de bonne soupe. Elles sauront ainsi employer utilement et agréablement le salaire du mari, elles lui feront un intérieur agréable et confortable, où il se plaira au milieu de sa femme et de ses enfants, pour le plus grand bien des uns et des autres.

LETTRE PATOISE

Dû lai Côte de mai.

In djuene bouebe de C., qu'était loin d'étre le tiusin de Rotschild, trové ai se mairiay aivo enne veie dondon di velaidje qu'aivait des djânats dain enne tchâssatte a fond di gairde-robe. A ne feut pe en lai nace, le paure afaint, tchutôt les derieres

annaies que sai compaigne vétié. I iaint elle feut paitchi po l'âtre monde, mon bon Piera se trové bin seul. Mais comme ai l'aivait hairtay les djânats de sai véiatte, ai fesé bin soie po retroyay enne djuene dôbatte po iy faire sai sope. A bout des trâs mois ai l'était remairiay. Main ses pairents, que comptint l'hairtay, iy fesainnent lai mine; ai déchepitainnent aivô lu comme s'ai l'aivait fay le pu métchaint cô. Main lu, sain trop s'occupay des observations, dié en ses frères ai sœurs : Aiprés tot, saites vos ce qu'ai ié? i ainmais meu potchay des pettes à sorayïe, que de trinnay enne véïe fanne derie le fona. (I en cogcà inco dinche).

Stu que n'ape de bos.

** ** *

Passe-temps

Solutions pour le n° du 21 juillet 1906.

Combles: Demander à acheter à un armurier, un kilo de poudre d'escampette et à un mercier, une pelotte de fil à couper le beurre. Réconcilier des œufs brouillés. Etre jaloux de son ombre. Reculer devant une pendule qui

Devinettes: Les cartes. - Les imprimeurs.

Curiosités alphabétiques

Le curé de village

Dans mon hameau réside un saint homme Aux sept œuvres du bien, tous les jours Récitant ses Pater, ses Credo, ses Et ses psaumes latins sans jamais se Sous ses cheveux tout blancs, car il est très Rayonne son front pur que n'a point Le fardeau si pesant de quatre-vingts Seule, inclinant un peu, son épaule Ah! qu'il en a conduits, de pauvres Dans le froid cimetière! Et sans jamais Et sans le droit de dire à la mort Ah! qu'il en a bénis! Ah! qu'il en a Lorsque devant l'autel, le regard ers le ciel et courbant ses vieux genoux Il implore ponr ceux dont il a dir Le frèle esquif, alors sur le flot ball L'apôtre attend ce jour que Dieu n'a point. Et dans le linceul blanc, lui-même envel Il rejoindra ses morts qu'à pris l'étern Seigneur, donne ta gloire à celui dont l' Méprisant les écus, à de tout temps De partager avec ceux qu'il pouvait Et qui vers les honneurs ne s'est jamais Puisque voilà son temps de voyage Puisqu'en lui le péché n'a point mis son Donne lui dans tes cieux, loin du monde Le bonheur que son âme a si bien

RÉBUS

Pluie

VENT

je suis bien —

É 1000 i, dix mois tu tu tu tu tu tu f h é. - L., n.



Editeur-imprimeur : G. Moritz, gérant..