Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1907)
Heft: 74

Artikel: Autour de la cuisine
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-256952

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: 10.08.2025

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

une plus belle apparence, on doit le laisser plusieurs jours dans un maturateur-épurateur. Après quoi vous procéderez au soutirage de votre miel, qui, à cette époque, est toujours supérieur comme finesse et comme couleur ; vous le mettrez dans de jolis bocaux de verre, et, afin de le présenter sous une forme qui flatte l'œil, vous apposerez sur vos flacons une de ces belles étiquettes où le nom et l'adresse du producteur figurent en gros caractères.

Le miel en rayons demande beaucoup de peine aux abeilles, parce que leur groupe est divisé et que la ventilation et le maintien de la chaleur sont gênés par les séparateurs Aussi, l'on remarque que les ruches sur lesquelles on a mis de ces petits casiers rapportent le tiers et même la moitié ee ce que rapporte une ruche à hausse ordinaire.

Mais si vous êtes désireux d'avoir de ces jolis carrés si agréables pour le dessert, il faut les surveiller au grain lorsque vous les aurez passés sur les ruches.

Les sections les plus belles sont celles qui sont les plus vite achevées et qui restent le moins longtemps au contact des abeilles.

Leur maniement est des plus délicats : râclez avec soin le propolis attaché au bois et veillez bien à ne pas enfoncer la pointe du couteau dans ces beaux rayons qui sont toujours des objets de luxe. Exposé au froid et à l'humidité, le miel secrète à travers les opercules ; vendez le donc le plus tôt possible.

* * *

Pour obtenir des fraises tardives. Un horticulteur distingué a fait l'an dernier une expérience sur les fraisiers. Il l'a raconte ainsi :

Au mois de mai, au moment où les fraisiers étaient en pleine floraison, j'eus l'idée de supprimer toutes les fleurs de trois planches de fraisiers (fraisiers remontants à gros fruits, variété Saint Joseph). Je laissai à côté une planche témoin destinée à servir de comparaison :

Voici ce qui s'est passé :

A la floraison suivante, il y eut dans les planches ainsi traitées des fleurs en bien plus grand nombre que sur la planche témoin.

De sorte qu'à la fin de juillet et tout le mois d'août, alors que les fraisiers ordinaires ont cessé de produire depuis longtemps déjà, les planches soumises à l'expérience étaient en plein rapport et ne cessèrent de donner qu'aux gelées.

Cette expérience démontre qu'en supprimant une production à une époque de l'année où les fraises abondent partout, on peut obtenir une récolte à un moment où ces fruits sont plus rares et, conséquemment, d'une valeur plus grande.

De plus, les rendements de la deuxième fructification sont aussi élevés que ceux de la planche témoin pour sa fructification totale.

* * *

La chaleur soudaine qui nous atteint a provoqué sur beaucoup de points et plus particulièrement dans les campagnes, l'apparition des moustiques et des cousins. Comment doit-on opérer pour se débarrasser de ces désagréables insectes et aussi, comment on peut remédier à leurs piqûres ?

D'abord, au point de vue général. Où se multiplient les moustiques ? On pense couramment que les eaux vives et les arbres en favorisent l'éclosion. Cette opinion est erronée. C'est au contraire dans les égoûts, les mares, les fossés, les puisards, en un mot dans les eaux stagnantes que les moustiques se développent.

Pour détruire les larves, deux moyens sont préconisés par le savant docteur. Ils ont l'un et l'autre donné des résultats les plus concluants. L'un consiste à répandre à la surface de l'eau une mince couche de pétrole qu'on renouvellera tous les quinze ou vingt jours. Ce moyen n'est à recommander, bien entendu, que si l'on ne destine pas l'eau à l'alimentation des hommes et des animaux. Dans ce dernier cas, on obtiendra d'excellents effets en mettant du poisson dans la mare et plus particulièrement des cyprins.

Voulez-vous simplement préserver votre logis des insectes ? Brûlez vers la fin du jour, dans votre appartement de la poudre de pyrèthre ou bien encore du formol en ayant soin d'aérer largement pendant l'opération. On peut utilement provoquer des courants d'air.

Si vous avez la peau sensible et que vous craigniez particulièrement les piqûres, vous pouvez l'enduire d'une macération de quassia amara ou d'essence de lavande. Les vaporisations d'eucalyptus donnent aussi de bons résultats.

Enfin, si vous êtes piqué, évitez d'écraser le moustique sur la plaie, car vous ne ferez que faciliter l'introduction du liquide venimeux ; chassez-le simplement, et ensuite, appliquez de l'eau phéniquée à un ou deux pour cent de l'eau ammoniacale à raison de dix gouttes d'ammoniaque da s un verre d'eau, ou encore quelques gouttes d'eau de Cologne mentholée à 4 pour cent ou de la préparation suivante :

Ammoniaque liquide	2 gr.
Collodion	10 gr.
Acide salicylique	0 30

A défaut de ces produits, on peut faire de simples applications de jus de citron, de vinaigre ou de teinture d'iode laudanisée.

Autour de la cuisine

Nous sommes dans la saison des primeurs, où les asperges, les arichauts, les petits pois et les haricots verts feront les délices de toutes et de tous. Aussi je me plais à donner aujourd'hui quelques recettes de saison faciles et économiques pour vous, mes chères lectrices.

Potage Crécy aux croûtons. — Faire cuire dans de l'eau salée, des carottes en abondance, avec des oignons, des raves ou des navets et quelques pommes de terre. Ajouter un petit bouquet de cerfeuil et de thym, puis retirer le bouquet quand les légumes sont cuits et passer au tamis ou dans une passoire très fine. Eclaircir ensuite cette purée avec de l'eau et ajouter la quantité nécessaire de riz.

Mettre sur le feu, laisser cuire tout doucement pendant une demi-heure environ, en ayant soin de tourner et sans laisser bouillir ; puis lier avec un morceau de beurre frais. Ajouter un peu de poivre et verser le potage dans la soupière au fond de laquelle on aura mis de tout petits carrés de pain frits au beurre.

Côtelettes d'agneau panées et grillées. — Faire revenir ces côtelettes dans un peu de beurre, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, en ayant soin que le beurre ne roussisse pas. Retirer ces côtelettes et laisser refroidir le beurre ; puis battre des jaunes d'œufs, tremper dedans les côtelettes, les rouler ensuite dans de la panclure et les faire griller à feu doux. Servir ensuite avec un jus de citron.

Pigeons aux petits pois. — Quand l'oiseau a été troussé et bardé, lui faire prendre couleur dans la casserole avec du beurre. Ajouter ensuite un litre de pois et un bouquet garni. Passer le tout au fer ; ajouter une pincée de farine et mouiller avec un peu de bouillon. La cuisson doit s'achever à feu doux tout en faisant réduire la sauce.

Bouchées à la reine. — Précieuses pour accommoder les restes.

Hacher finement les restes de viande ou de volaille avec du persil, du pain trempé dans du lait, des œufs et une pincée de sel ; faire revenir ce hachis dans un roux blond ; mouiller avec du bouillon et laisser mijoter dix minutes ; remplir de cette préparation de petits pâtés feuilletés que l'on trouve chez les pâtissiers ; c'est un mets délicieux.

Croûte aux champignons. — Préparer un ragoût de champignons de la manière suivante : briser 3 œufs dans une casserole ; ajouter 40 grammes de beurre, un peu de sel, une pincée de poivre noir, puis quatre cuillerées à potage de petits champignons cuits à l'étuvée. Remuer le mélange et mettre sur le feu, en continuant à tourner, jusqu'à ce qu'il devienne légèrement consistant. Faire frire ensuite deux rôties de pain de forme ronde dans du beurre ; en garnir le fond d'un plat et verser le ragoût pardessus.

Artichauts à la lyonnaise. — Après avoir coupé les artichauts en plusieurs morceaux, enlever le foin ; puis les faire blanchir et les égoutter. Les tremper dans du beurre fondu additionné de jus de citron, faire revenir et cuire à feu doux. Retirer de la casserole, détendre la cuisson avec un peu de bouillon que l'on verse ensuite dans un roux avec un oignon coupé passé au beurre. Faire mijoter, passer au tamis et remettre les artichauts dans la sauce avec du sel, du poivre et du persil haché.

Carottes à la flamande. — Les couper en tranches et faire blanchir pendant cinq minutes. Les égoutter et les mettre dans une casserole avec du beurre, du bouillon et un peu de sucre. Faire cuire, et quand la sauce est réduite, ajouter du beurre, des fines herbes et une cuillerée de bon jus. Faire encore subir un autre bouillon. Servir avec une garniture de croûtons frits.

Les carottes sont un aliment très sain ; les meilleures sont d'un rouge frais. Les jaunes ne sont pas aussi bonnes, mais conviennent mieux pour être conservées pendant l'hiver.

Je termine par un *gâteau mousseline.* — Prendre 5 œufs du jour, battre les blancs en neige, et, quand ils sont pris, ajouter les jaunes en les versant doucement dans la neige et en faisant bien le mélange. Mettre ensuite 125 grammes de fleur de farine de riz et 250 grammes de sucre en poudre. Répandre avec précaution les œufs sur ce second mélange en tournant avec précaution afin que le sucre fonde, ne se ramasse pas et que les substances s'amalgament parfaitement ; mettre au four modéré.

Lorsque le gâteau est bien monté et qu'il est assez ferme, retourner le moule sur une assiette, débarrasser le gâteau de l'ustensile et laisser refroidir.

Passe-temps

Solutions du N° du 26 mai 1907.

Devises : Un cercueil.
Jéthro (j'ai trop).

Devises

Quel est le mot latin qui renferme un nom de femme, un nom d'ange, un nom de prophète et un nom d'homme ?

Que font trois moineaux sur un toit ?

Le monde sans moi n'aurait plus de soutien, je suis utile à tous et propre à rien ?

Editeur-imprimeur : G. Moritz, gérant.