

Recettes et conseils

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **7 (1904)**

Heft 31

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-253989>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Aux prairies, la fenaison est terminée et on achève la rentrée des foin. Employer le sel dénaturé pour la conservation des fourrages avariés.

On débarrasse les tréfilères de la cuscute qui a pu s'y développer.

Tous les dix jours, pendant la nuit, on irriguera les prairies naturelles ; à cet effet, on ouvrira des rigoles et on nettoiera celles existant déjà.

A l'étable, on s'occupera surtout de protéger le bétail contre les grandes chaleurs et les mouches. On évitera de faire travailler les attelages pendant le milieu du jour.

On baignera les chevaux tous les jours et on pourra leur donner du fourrage sec ; on terminera la saillie tardive des juments et on fera monter les brebis. Tondre les agneaux tardifs.

On distribuera du fourrage vert surtout aux vaches laitières. Arroser le fumier au moins deux fois par semaine.

Maintenir les étables et les écuries dans un état constant de fraîcheur et de propreté.

A la basse-cour, arrêter la ponte des poules et chaponner les jeunes coqs ; préparer l'engraissement des dindons et renouveler souvent l'eau des volailles. De même que pour l'étable, on redoublera de soins hygiéniques.

Au rucher, on recueille le miel et la cire et on s'occupe activement de l'élevage des reines et de réserve. On réunira les essaims faibles et, dans la nuit, il sera bon de transporter les ruches près d'un champ de sarrasin ou de bruyère.

Au jardin potager, on continuera les binages et les sarclages et on arrosera abondamment tous les jours. Récolter les pommes de terre hâtives et les graines des plantes potagères à mesure qu'elles mûrissent. Butter les céleris et empailler les cordons afin de les faire blanchir. Dans le même but, on lie les chicorées et les scaroles. Tailler les aubergines et, sur couche, planter les concombres. Semer, en pleine terre, chicorée, laitue, carottes pour l'automne, radis, épinards, chicorée d'hiver et choux-fleurs pour l'hiver ainsi que l'oignon blanc hâtif de printemps. On continuera la mise en place des choux, des salades, du céleri et des poireaux d'hiver.

Au jardin fruitier, on écussonnera à œil dormant les abricotiers, pruniers, poiriers francs et pommiers. Sur les pèchers, on enlèvera les feuilles qui masquent les fruits et les empêchent ainsi de se colorer et de prendre de la saveur. On continue le palissage et la taille en vert. Supprimer quelques fruits sur les branches trop chargées. Récolter poires précoces, fraises de quatre saisons, framboises, groseilles, cassis, pêches et prunes hâtives et figues. Donner beaucoup d'eau aux fraisiers et en supprimer les coulants. Détruire les limaces et les insectes par de fréquents seringuages.

Au jardin d'agrément, les roses ont presque totalement disparu, mais elles sont remplacées par dahlias, roses-marguerites, thlaspis, juliennes de Mahon, balsamines, etc. Supprimer les tiges déflourées à l'exception des porte-graines ; pour les œillets nains et autres plantes dont la végétation est passée, les couper au niveau du sol, semer en place les fleurs automnales, planter des hélioïtopes de distance en distance pour parfumer le parterre, arracher les plantes bulbeuses à floraison printanière, tuteurer les gladiolus et, enfin, arroser abondamment.

A la vigne, atteler les grappes, biner aussitôt la fleur passée et prévenir le folletage, lier les sarments et enlever les drageons. Combattre l'oïdium, le black-rot et le mildew.

Jean D'ARAULES.



COIN DE LA MENAGERE



Crème fouettée au chocolat

Faites dissoudre dans de la crème double du chocolat non sucré en proportion de 60 grammes par litre de crème et cinq grandes cuillerées de sucre en poudre. Au complet refroidissement, ajoutez le reste de la crème et fouettez en suivant les directions données plus haut.

Madrilènes

Tenez prêt un quart de livre respectivement de figues, de raisins secs, de dates et une demi-livre respectivement d'amandes et de noix. Examinez les figues, enlevez-en la queue, enlevez aussi les noyaux des dates et les grains des raisins. Enlevez l'intérieur des noix. Mélangez le fruit et les noix et passez dans une machine pour hacher la viande. Pétrissez avec les mains pour en faire une pâte lisse sur une planche bien saupoudrée de sucre de pâtissier, et roulez à une épaisseur d'un demi-centimètre. Moulez avec un petit instrument rond tel qu'un dé, par exemple, ou une salière, saupoudrez de sucre, et avec un couteau effilé coupez en carrés de deux centimètres.



RECETTES ET CONSEILS



Taches d'iode

On enlève les taches d'iode en les mouillant avec de l'eau fortement mélangée d'amoniaque.

Essayage du bleu

On peut se rendre compte de la qualité du bleu en procédant de la manière suivante : Ajoutez à l'eau dans laquelle vous avez mis du bleu un peu de sel de soude. S'il prend une teinte rougeâtre c'est du bleu de Prusse, et vous ne devez pas vous en servir car il contient du fer, qui, lorsqu'il se décompose par l'emploi du savon et de la soude, laisse des taches de rouille sur le linge.

Manière de nettoyer la serge blanche ou le cachemire

Si la robe est très souillée, il serait préférable de l'envoyer à un dégraisseur, mis si elle n'est que légèrement souillée, on peut la nettoyer en procédant comme suit : Mettez une certaine quantité de farine dans le four et laissez-la chauffer. Lorsqu'elle est bien chaude frottez-en toute la robe. Ensuite secouez et brossez la robe pour faire partir toute la farine. S'il reste des taches, recommencez l'opération.



NOUVELLES A LA MAIN



On parle d'un discours récemment prononcé par un homme politique.

— Cette superbe harangue, dit Crétinot, son admirateur, est divisée en trois points.

— Oui, interromp quelque'un : point de style, point d'esprit, point d'idées.

Fragment de conversation.

— Que devient donc Y?...

— Je le crois en prévention.

— Alors il ne poursuit pas sa carrière ?

— Non, il y a interversion de rôles. C'est lui qui est poursuivi.

On joue aux petits jeux dans un salon. Crétinot est au milieu d'un cercle de dames outrageusement peintes, et il est condamné à être embrassé par l'une d'elles.

— Allons, choisissez, lui dit-on.

— J'y vais, j'y vais, dit Crétinot... Je cherche la moins ancienne !

Editeur-Imprimeur : G. Moritz
Gérant de la Société typographique, à Porrentruy