

Aux ménagères

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **3 (1900)**

Heft 143

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-250042>

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.

mues de voix, etc. font qu'il ne peut aborder que des chants faciles et en nombre assez restreint.

Le canton de Thurgovie se distingue toujours par le nombre considérable de sections qu'il possède relativement à la population catholique, et par le zèle que la plupart déploient en faveur de la musique religieuse. Ce canton a compté 44 sections paroissiales et 650 membres de sorte qu'il n'y a que 8 paroisses où il ne se trouve pas de section cécilienne. La plupart ont deux ou trois répétitions par semaine et sont pourvues d'un vaste répertoire.

Le rapport diocésain se termine comme suit : « Le présent rapport a de nouveau quelques lacunes, attendu que quelques sections de district n'ont pas envoyé de rapport annuel au président diocésain. Ce défaut peut avoir eu pour cause la répulsion que certains directeurs ont éprouvée à entrer dans les nombreux détails que renfermaient les formulaires qui ont été envoyés et qu'ils n'ont pas remplis ni retournés. Comme un pareil mécontentement s'est manifesté encore de différents côtés, le président diocésain a fait à l'assemblée générale, qui a eu lieu cette année à Sursée, la proposition de reprendre à l'avenir le premier formulaire. Cette plus simple proposition a été agréée, de sorte que dorénavant cette plainte n'aura plus de raison d'être. »

L'assemblée des délégués des sections céciliennes du diocèse de St-Gall réunie le 12 juillet dernier a nommé à l'unanimité comme président diocésain M. Oswald, curé à Goldingen.

Cette nomination vient d'être agréée par Mgr l'évêque de St-Gall ainsi que celle de MM. Stehle, organiste de la cathédrale et J.-Ch. Bischoff, chanoine et curé à Wyl comme vice-président.

Le 25 mai dernier est décédé à Leitmeritz où il remplissait les fonctions de professeur de chant et d'organiste un des principaux compositeurs et promoteurs de l'association de Ste Cécile, M. J.-B. Molitor. Le défunt est l'auteur de plusieurs œuvres admises dans le catalogue de l'association; elle se font remarquer en général par leur gravité et leur simplicité et en viennent aux cœurs mixtes à quatre parties qui en sont à leurs débuts. Le défunt était organiste à Constance lorsque en 1888 s'y réunit l'assemblée générale de l'association cécilienne. Foncièrement catholique pratiquant, le défunt a eu la satisfaction de voir quatre de ses fils entrer dans l'ordre de St Benoît, dont un le P. Grégoire Molitor à Beuron est un organiste célèbre. Sa fille a épousé son successeur à Constance, M. Ernest de Werra, qui est un des censeurs de la dite association.

Le gouvernement de Soleure avait déjà nommé comme professeur de plain-chant et d'orgue à l'école normale des instituteurs de cette ville M. le chanoine A. Walther. Sur la demande de ce dernier, il vient de faire construire un excellent petit orgue avec deux claviers et pédalier à l'usage des futurs instituteurs et organistes. Est-ce que le grand canton de Berne se laissera toujours devancer dans la voie du vrai progrès par ces petits cantons que l'on dit si arriérés?

Signalons encore deux décès récents de personnages qui ont eu une certaine notoriété dans le monde musical. C'est d'abord le décès à Boulogne sur mer de M. Hanon, auteur d'une méthode très répandue d'accompagnement du plain-chant, puis ce lui de M. Mingardon, de Marseille, éditeur propriétaire des livres de plain-chant de l'éditeur de Digne, une des plus répandues en France.

AUX MÉNAGÈRES

Les moyens de bien conserver les légumes.

Les façons de conserver les légumes bah! mais qui ne les connaît pas, direz-vous, chers lecteurs, en voyant le titre de cet article. Et vous aurez raison. Seulement moi qui ne veux pas avoir tort, j'ajouterai: il y a moyens et moyens de conservation des légumes comme il y a fagots et fagots. Les uns sont bons, les autres sont mauvais.

Faire une sélection parmi ces procédés sera le but utile de cette causerie. Et j'espère que mes lecteurs m'en sauront gré.

Je suis persuadé qu'il y en a beaucoup parmi eux qui, comptant conserver des légumes pendant tout un hiver ont été étonnés dès novembre ou décembre de voir ces légumes se gâter.

Ils avaient tout simplement employé de mauvais procédés ou alors ils n'avaient pas pris toutes les précautions nécessaires en usant des bons.

Car il est certain que la façon d'appliquer une méthode vaut mieux que la méthode elle-même.

Une recommandation tout d'abord s'impose relativement aux caves et aux celliers. Il importe, beaucoup plus qu'on ne le pense généralement, pour bien assurer la conservation des légumes qu'on dépose dans les caves et celliers de leur faire réunir certaines conditions de température et d'aération.

Il est indispensable qu'ils soient placés assez bas en terre pour que leur température intérieure ne puisse guère varier et se maintienne entre 4 et 8°. Ils seront aérés par des ouvertures placées à leur partie supérieure, ouvertures qui seront susceptibles d'être facilement fermées au moment des gelées.

Une bonne cave et un bon cellier devront n'être ni trop secs ni trop humides.

Ceci dit, on n'oubliera pas non plus que les légumes, les plantes racines surtout, ne devront jamais être jetées en tas contre un mur et sur le sol directement, mais qu'il doit être séparés de l'un et de l'autre par des fagots, des planches, du sable sec, etc.

On a l'habitude dans la plupart de nos campagnes d'arracher, de mettre en sac et de rentrer les pommes de terre dans la même journée, même par le beau temps. C'est un tort. Pour la conservation mieux vaut — si le temps n'est pas menaçant évidemment — les laisser éparpillées sur le sol jusqu'à ce qu'elles soient bien ressuyées, puis le soir venant, les mettre en tas qu'on couvrira de fanes. Ces fanes seront enlevées le lendemain matin. Et pendant plusieurs jours on les laissera ainsi en les couvrant chaque soir.

Une fois rentrées en cave, les pommes de terre lorsqu'elles sont récoltées en grande quantité doivent être placées en gros tas. Parfois on n'en fait même qu'un seul. On n'oubliera pas alors qu'il importe que les tubercules soient isolés des murs et du sol. De plus, avec des fagots qu'on plantera debout de distance en distance au milieu du tas, on permettra à l'air de pénétrer dans l'intérieur même et d'y exercer son action bienfaisante.

Les betteraves et les carottes se conservent à peu de choses près de la même façon. Rentrées bien sèches, on ne les jettera pas pêle-mêle dans la cave, mais on prendra le soin de les empiler, ainsi qu'on empile le bois dans les forêts, en cordes.

Il faut que l'air puisse circuler partout dans le tas. Il est indispensable à la bonne conservation. On laissera donc les ouvertures débouchées tant qu'on ne craindra pas la gelée. En hiver on pourra déboucher dans la journée pour reboucher le soir.

Une remarque très importante à faire, c'est que les betteraves des espèces précoces qui sont récoltées en premier lieu se conservent mieux que celles récoltées ensuite. Il importe donc de mettre ces dernières au-dessus du tas pour les utiliser d'abord.

Pour les carottes, c'est tout à fait le contraire. Les dernières semées et par suite les dernières récoltées se conservent bien mieux que les autres. Or, généralement on les empile dans les caves au fur à mesure de la récolte sans songer à cette particularité et il arrive que le bas du tas est gâté quand on veut s'en servir. On placera donc provisoirement les premières récoltées et on ne procédera à l'installation du tas que lorsque toute la récolte sera effectuée.

On se souviendra aussi que la pourriture n'est souvent amenée que par un excès de chaleur dans les caves.

Les navets plus encore que les pommes de terre, les betteraves et les carottes, exigent, pour une bonne conservation, d'être récoltées par un temps sec. On leur coupe le collet et on les met en tas, empilés, soit à la cave, soit dans des meubles de paille. En Alsace et dans quelques autres contrées, on utilise les silos pour la conservation des navets.

Comme le panais n'a pas peur des gelées, on peut lui laisser passer l'hiver en terre. Il ne s'en portera pas plus mal. Par exemple au printemps on arrachera ceux qui resteront, car ils pourriraient.

Pour les choux, le meilleur de tous les procédés est celui qu'a décrit ainsi de Combes:

« Les choux seront arrachés vers la Toussaint, dépouillés de leurs grandes feuilles et placés le long d'un mur exposé au nord ou à l'ouest. On les couche sur terre, près à près, avec toute la racine, la tête tournée vers le nord. Quand une rangée est ainsi placée, on jette de la terre sur les racines. On recommence un autre rang à la suite, disposé de manière que les têtes touchent aux racines des premiers, et on continue de la même manière tant qu'on en a. Quand les fortes gelées approchent, on les couvre avec de la grande litière sèche et bien secouée. On les découvre lors du dégel. Ils ne prennent pas ainsi de mauvais goût jusque vers le nouvel an. »

C'est là, pour à peu près toutes les variétés de choux, le meilleur procédé de conservation.

Dans les pays où le froid n'est pas excessif, on laisse généralement les poireaux en terre pendant l'hiver. Dans le nord on les dispose obliquement, les feuilles rabattues, dans une rigole creusée à la base d'un mur exposé au midi. On les recouvre de paille ou de litière ou de feuilles sèches.

Les haricots cueillis gousse à gousse seront mis à sécher sur des claies ou des toiles, soit au grand soleil, soit dans un hangar ou un grenier bien aéré. On les écosse quand ils sont bien secs et on les conserve dans des sacs fermés.

On procède de même pour les pois.

On arrachera les oignons par un très beau temps si possible. On les laissera exposés au soleil pendant quatre ou cinq jours. On les réunira ensuite en bottes ou en chaînes qu'on suspendra à des plafonds dans un local aéré ou au grenier. Si les oignons n'ont pas de fanes on

les placera au grenier sur une couche de paille ou de feuilles bien sèches. Au moment des gelées on les couvrira de paille. Les oignons gelés une première fois peuvent être utilisés, mais une seconde fois ils seraient perdus.

Les oignons récoltés en premier se conservent mieux que les autres.

JEAN TERRIEN

Ça et là

Sur le champ de bataille. — Savez-vous combien on a ramassé à Paris de bouteilles vides aux Tuilleries, samedi soir ? Quarante neuf mille trois cents.

Les organisateurs avaient prévu le chiffre de cinquante mille, ce qui faisait près de deux bouteilles et demie par convive.

Comme on le voit, il s'en est fallu de peu que le chiffre fût dépassé.

Si chaque maire avait bu *trois centilitres* de plus le vin manquait.

Tout de même, Paris a dû compter, dans la soirée de samedi, un effectif de citoyens « gais et contents » un peu plus grand qu'à l'ordinaire.

* * *

Le jeûneur Succi. — Le fameux Succi va commencer, samedi matin, un jeûne de trente à quarante jours, muré dans une cage de verre.

Succi a eu l'idée légèrement ironique de faire participer à ses recettes l'œuvre de la Bouchée de pain. C'est un comité de membres de la Bouchée de pain qui sera chargé de le surveiller et de le contrôler dans sa tentative.

Etat civil de la ville de Porrentruy

Mois de juin 1900.

Naissances.

Du 1. Bessire Henriette-Joséphine, fille d'Ariste, employé de Péry, et de Joséphine née Prenz. — Du 1. Roy Joseph-Emile-Antoine, fils d'Emile, cultivateur de Bremoncourt, et de Marie née Berthold. — Du 3. Comment Alice-Lucie, fille de Charles, graveur, de Courgenay, et d'Alaine née Hernikat. — Du 3. Sommer Marthe-Elise, servante de Lauperswyl, domiciliée à Langnan. — Du 2. Schill Marie-Germaine, fille de Joseph, maréchal, de Gutach (duché de Bade), et de Marie née Imhof. — Du 4. Monnat Marie-Jeanne, fille d'Alfred, vannier de Saignelégier, et de Julia née Aubry. — Du 5. Wirth Arnold-René, fils de Joseph, faiseur de ressorts, de Froidefontaine, et de Bertha née Verne. — Du 8. Arnaboldi Henri-Ernest, fils d'Ernest, graveur, d'Albate (Italie), et de Jeanne née Hirschi. — Du 9. Bomberger Paul-Charles, fils de Paul, boulanger, d'Egisheim (Alsace) et d'Alphonsine née Héro. — Du 11. Clerc Jeanne-Berthe, fille de Xavier, monteur de boîtes, de Montenol, et de Marie née Faivet. — Du 13. Lapaire Paul-Arthur, fils de Pierre, horloger, de Fontenais, et de Louise née Jobin. — Du 13. Hofer Jean-Adolphe, fils de Jean manœuvre, de Biglon, et d'Emma née Stigesser. — Du 17. Metzger Berthe-Léonie-Adèle, fille de Joseph, peintre de Möhlin et de Mathilde née Heim. — Du 19. Hommen Camille-Marie, fille de Charles, visiteur des douanes de Bâle, et de Joséphine née Nebel. — Du 23. Tische Fidélia-Joséphine, fille de Joseph, graveur de Porrentruy, et de Fidélia née Moine. — Du 25. Buchwalder Lucie-Céles-

tine, fille de Léon, cuvetier de Bure, et de Joséphine née Fleury. — Du 27. Chavanne Marie-Louise-Marianne, fille d'Albert, graveur de Porrentruy, et de Léonie née Champion. — Du 30. Loriot Urbain-Albert, fille d'Albert, agent de police de Charnoilleet de Marie née Grélat.

Mariages.

Du 2. Vuillemin Jules, remonteur de Roggenbourg, et Schaffter Marie-Séraphine de Souce. — Du 4. Villemin Eugène, mécanicien, d'Epaulliers, et Bittikofer Elisa, repasseuse d'Ersingen. — Du 8. Oser Henri-Emile, boucher, de Bâle et Buchwalder Marie de Bure. — Du 12. Crelfer Constant-Joseph, commis postal, de Bure, et Baumgartner Anna-Bertha de Löwenbourg. — Du 30. Champion Albert-Joseph, monteur de boîtes, de Courrendlin, et Helfer Rosa, Caroline, horlogère de Lurtigen.

Décès.

Du 3. Geiger Charles, brasseur, de Oberkirch (duché de Bade) né en 1869. — Du 9. Fridelance Augusta, tailleuse de Beurnevésain née en 1867. — Du 10. Chappatte Joséphine, née Caillet, journalière, de Peuchapatte, née en 1862. — Du 14. Biétry Henriette, fille d'Henri et de Lina née Guenin, de Bonfol, née en 1. 00. — Du 15. Erard Charles-Emile, fils de Rodolphe et Marie-Alice née Ablitzer, de Montfavergier, née en 1900. — Du 20. Pernoud Louis-Philippe, peintre en cadrans, de la Sagne et des Ponts-Martel, né en 1831. — Du 21. Grillon Marie, fille de Gustave et de Anna de Montavon, de Cornol, née en 1891. — Du 21. Giordano Louise née Perruchio, de Curino, Italie, née en 1859. — Du 29. Corbat Louis, cuvetier, de Bonfol, né en 1859. — Du 29. Terrier Henri, curé retraité, de Montignez, né en 1827.

Récréations du dimanche

Solutions aux questions posées dans le N° 140 du *Pays du Dimanche* :

551. CHARADE.

Potage.

552. MOT CARRÉ.

A T L A S
T A I T I
L I B A N
A T A L A
S I N A I

553. ARITHMÉTIQUE AMUSANTE.

L'un a 5 moutons et l'autre 7.

Ont envoyé des *Solutions complètes* : MM. Un groupe de Romands à Lœrrach (Baden) ;

Ont envoyé des *Solutions partielles* : MM. Marguerite de l'Ajoie à Fribourg ; Reine et Marguerite des Prés de retour dans l'Ajoie ; l'Hercule de la grand'rue à Porrentruy.

558. LOGOGRIPHE.

Sur mes cinq pieds, ami de l'onde ;
Moins le cœur, jeune fille, on voudrait m'obtenir ;
Enfin, sur trois pieds seuls, je rajeunis le monde,
Et tous les ans on me voit revenir.

559. MOTS EN LOSANGE.

X	1. Consonne.
X X X	2. Cousin de Mahomet.
X X X X X	3. Synonyme d'usurier.
X X X X X X X	4. Astre tournant autour du soleil.
X X X X X	5. Une des trois races françaises.
X X X	6. Saison.
X	7. Voyelle.

560. DERNIÈRES PAROLES.

Reine :
1689. — *J'attends la mort, sans la défier ni la craindre.*

-561. DOUBLE ACROSTICHE.

Remplacer les X ci-après par des lettres de manière à former les mots dont les définitions suivent et dont les initiales et les finales forment le nom d'un empereur célèbre :

X X X X	1. Arbrisseau.
X X X X	2. Vase.
X X X X	3. Ville.
X X X X	4. Prénom.
X X X X	5. Partie du jour.

Envoyer les solutions jusqu'au mardi soir, 9 octobre prochain.

Publications officielles.

Ecole complémentaire. — Les jeunes gens qui désirent subir l'examen en libération de l'école complémentaire doivent adresser jusqu'au 10 octobre à l'inspecteur primaire de leur arrondissement une demande d'admission en y joignant leur livret scolaire et des certificats équivalents, un extrait du registre de naissance et deux francs comme finance d'examen. Le jour en sera fixé plus tard.

Mises au concours

L'ouverture de la route St Imier-Breuleux pendant le prochain hiver. Adresser les soumissions jusqu'au 1^{er} octobre au maire de St Imier.

Convocations d'assemblées.

Damvant. — Le 30 après l'office pour passer les comptes et nommer une institutrice.

Dampheureux. — Le 30 à 2 h. pour s'occuper de la fusion des deux classes.

Fahy. — Le 30 à 2 h. pour se prononcer sur la démission du maire.

Micourt. — Le 7 de midi à 2 h. pour nommer un conseiller.

Monsevelier. — Le 27 à 7 h. du soir pour désigner les chemins à réparer, ratifier l'achat d'une forge, décider une vente de bois etc...

Courgenay-Cornol. — Assemblée paroissiale le 7 octobre à 1 h. pour voter le budget, passer les comptes, statuer sur la démission du président, discuter la question diocésaine.

Moutier. — Assemblée paroissiale catholique le 30 après l'office pour voter le budget.

Cote de l'argent

du 26 septembre 1900.

Argent fin en grenailles. fr. 110. — le kilo
Argent fin laminé, devant servir de base pour le calcul des titres de l'argent des boîtes de montres . . . fr. 112. — le kilo.

L'éditeur : Société typographique de Porrentruy.