Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 7 (1904)
Heft: 31

Artikel: Coin de la ménagère
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-253988

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: 16.07.2025

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

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

On débarrasse les trèflières 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 pêchers, 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, reines-marguerites, thlaspis, juliennes de Mahon, balsamines, etc. Supprimer les tiges défleuries 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 héliotropes 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

Crême fouettée au chocolat

Faites dissoudre dans de la crême double du chocolat non sucré en proportion de 60 grammes par litre de crême et cinq grandes cuillerées de sucre en poudre. Au complet refroidissement, ajoutez le reste de la crême 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, interrompt quelqu'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