

**Zeitschrift:** Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat

**Herausgeber:** Société de communication de l'habitat social

**Band:** 7 (1934)

**Heft:** 7

  

**Rubrik:** Nos jardins

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 14.03.2025

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

## Nos jardins.

En août, sous l'effet des chutes de pluie qui deviennent plus fréquentes et des rosées abondantes, nos jardins ont belle apparence.

Au début du mois, on peut encore planter des *choux frisés à pied court de Plainpalais*, des *poireaux* pour l'hiver et le printemps prochain. On met également en terre les *chicorées frisées et scaroles* pour la provision d'hiver.

En août, on plante les *fraisiers à gros fruits*; plus on les plante tôt, mieux ils résistent aux rigueurs de l'hiver et la récolte sera d'autant plus abondante la saison prochaine. Ayez soin de choisir des plants sur des pieds qui ne sont pas dégénérés. Cette année, les cultures de fraises ont souffert de la sécheresse et la végétation n'est pas très vigoureuse.

On plante en lignes espacées de 60 à 80 cm., suivant l'importance des cultures, et à 30 ou 40 cm. dans la ligne. La plantation se fait au fond d'une petite raie, mais en ayant soin de ne pas enterrer le cœur de la plante.

Dans les jardins bien abrités et exempts d'humidité, on plante les *choux-fleurs Brocolis*, également au fond d'une raie.

Les *colraves* que l'on plante en août sont tendres et délicats. Au début du mois, on sème les *épinards* en terre riche.

A la même époque et jusqu'à la fin du mois, on sème de la *mâche*. Nous rappelons que ce légume

lève beaucoup mieux sur un sol dur que sur de la terre labourée. Les premiers semis se font dans les *tomates* ou sous le feuillage des *artichauts*.

Jusque vers le 15 ou 20 août, on peut encore semer des *navets*, mais en ayant soin de choisir des variétés hâtives telles que: *N. rouge* ou *blanc plat hâtif* et *demi-long blanc des Halles*.

Au début du mois on sème les *oignons blancs*, que l'on repique en octobre. Il ne faut pas oublier les petits légumes, tels que *chicorée amère*, *persil*, *cerfeuil*, *cresson alénois*.

Enfin, vers le 25 août, on sème différents légumes hivernés, tels que *laitues pommées* et *romaines*, *choux blancs pointus*. La réussite de ces légumes est souvent aléatoire lorsque les hivers sont rigoureux. Néanmoins, en petite culture, on protège plus facilement les planches qu'en grande culture.

On commence à enlever le feuillage à la base des plantes de tomates; il ne faut pas faire ce travail en juillet, comme beaucoup de personnes en ont la fâcheuse habitude.

En août, on continue les boutures de *géraniums*. Il faut soigner spécialement les *chrysanthèmes*. On les ébourgeonne et on leur donne des arrosages en engrais liquides. Il est encore temps de greffer les rosiers en écusson; ce travail peut se faire aussi longtemps que les plantes sont encore en végétation.

D.

## Pour le ménage.

### La pharmacie de famille.

Chaque famille devrait être pourvue d'une armoire à médicaments dont on fera une fois par an l'inventaire, afin de remplacer ce qui manque, de jeter les bouteilles et les boîtes vides, de remplacer les étiquettes souillées ou déchirées. La prudence exige que chaque bouteille, chaque boîte soit pourvue d'une étiquette indiquant clairement le contenu en toutes lettres. Si, par hasard, un liquide est transvasé d'une bouteille dans une autre, on prendra soin de changer les étiquettes, faute de quoi on s'expose à des erreurs fatales.

La bonne conservation du contenu exige que l'armoire à médicaments soit placée dans un endroit sec. On enduira d'une légère couche de vaseline les instruments métalliques, de façon à les protéger de la rouille.

Une autre précaution élémentaire consiste à signaler par une étiquette spéciale, très visible, les médicaments toxiques, qu'ils soient destinés à l'usage interne ou à l'usage externe. On les placera dans la partie la moins accessible de l'armoire, de telle façon qu'un effort mental conscient soit nécessaire pour les trouver.

L'esprit d'économie pousse certaines personnes à conserver, après une maladie, ce qui reste des médicaments prescrits. Cette façon de faire est à con-

damner; rien ne prouve que la même maladie se représentera; rien ne prouve non plus que, dans cette éventualité, les mêmes remèdes seraient prescrits; enfin, avec le temps, les médicaments perdent leur action. Pour toutes ces raisons, on jettera les potions, les poudres, les pommades, aussitôt la convalescence terminée.

En dehors des médicaments, l'armoire contiendra des bandes de différentes largeurs, de la gaze boriquée, de l'ouate stérilisée, de la toile imperméable, de l'emplâtre adhésif, un thermomètre médical et une seringue à oreille.

Parmi les médicaments nécessaires, lorsque la pharmacie n'est pas aisément accessible, citons: l'aspirine, pour les maux de tête et la fièvre; l'huile de ricin et le sulfate de soude, pour la constipation; le sous-nitrate de bismuth, pour la diarrhée; l'acide borique, pour faire une solution antiseptique; le crésyloïl, comme désinfectant; le chlorate de potasse, comme gargarisme; la pommade de Reclus, pour les blessures et les brûlures; la farine de moutarde pour faire un sinapisme ou un vomitif.

Nous ne pouvons indiquer ni les quantités à acheter ni les doses à employer. Les premières dépendent du nombre de personnes dont se compose le ménage, les secondes de l'âge du sujet et des circonstances.