

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1906)
Heft: 25

Artikel: Passe-temps
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-256184>

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: 13.03.2025

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

sage des prairies, utilisation des engrais liquides. — Destruction de la cuscute : arracher et brûler sur place les pieds de luzerne et de très fies envahis, arroser ensuite les surfaces nettoyées avec une solution de 5 à 6 kilos de sulfate de fer dans 100 litres d'eau.

Bétail. — Mêmes soins hygiéniques qu'en juin. — Lutte des brebis — Préparation de l'agnelage d'automne ou du commencement de l'hiver. — Nourriture substantielle et tonique aux béliers. — Tonte des agneaux tardifs. — Conduire les moutons sur les chaumes après la moisson et supplément de nourriture à la bergerie. — Donner aux bêtes de trait une alimentation progressivement plus sèche. — Sel dans les rations : pour cheval, jument et mulet, 30 à 40 grammes par jour ; pour vache laitière, 60 gr. ; bœuf de travail, 50 à 60 gr. ; bœuf d'engrais, suivant poids et période d'engraissement, 80 à 150 gr. ; porc, 30 à 60 gr. ; mouton 5 à 6 gr. ; mouton à l'engrais 10 à 12 gr. Fin de la monte des juments. — Bains. — Pâturage des porcs sur les emblavures après la moisson ; grains cuits, mais concassés, donduite à la grande.

Apiculture. — Commencer la récolte du miel et de la cire. — Transporter les ruches près des champs couverts de bruyères ou de sarrasin ; faire ce déplacement la nuit. — Réunir les ruches faibles.

Horticulture. — Greffe en approche du pêcher. — Ensachage des poires et pommes, sur tout les variétés de garde et celles sujettes à la tavelure. Pincement, palissage, éclaircie des fruits du pêcher en se servant de ciseaux à pointe émoussées ; en laisser 12 environ par mètre courant de branches. — Greffer en écusson à œil dormant les sujets qui perdent leur sève : pruniers, aubépine, pommiers paradis et poiriers francs. — Arroser pelouses, corbeilles, légumes. — Semer en pépinière plantes décoratives pour le printemps : pensés myosotis, silènes, giroliées jaunes, roses trémières, digitales œillets de poète, ancolies etc. — Marcotter les œillets et les rosiers. — Tondre les haies d'ornement, charmilles, aubépines, troènes, ifsetc. — Au potager, mettre en place plants de choux de Bruxelles, poireau d'hiver, chicorées, scaroles, fraisiers à gros fruits. — Semer salades et fournitures, choux-fleurs d'automne pois, haricots et épinards.

P. I. ZAN.

Petites recettes

Nettoyage. — Comment nettoyer les meubles en bois blanc, tables et buffets de cuisine ? — On emploie les lavages au savon et à l'eau de soude bien chaude, ou, comme dans certains pays, du savon noir, le sable blanc (ou savon minéral) avec lequel on frotte hardiment. On rince à grande eau et on laisse sécher. Ce n'est pas plus difficile que cela. Quant aux taches d'encre qui peuvent quelquefois se trouver sur le bois et les meubles, on les enlève en les raclant avec du verre ou autre chose, ou encore en mettant dessus une petite solution d'acide tartrique ou d'oxalate de potasse ou d'eau de javelle ou d'acide chlorhydrique dilué selon l'espèce d'encre.

Verres de lampes. Ils doivent être nettoyés au moyen d'une bagette contournée par un chiffon humide, et si les taches sont trop résistantes, en les mettant tremper dans l'eau chaude contenant en dissolution quelques cristaux de soude. Quand ils ont trempé suffisamment, on les frotte, rince et essuie. Il faut se

garder du blanc d'Espagne, cela les fait éclater et surtout il faut qu'ils soient parfaitement secs au moment où on allumera la lampe.

* * *

Eau de toilette. — On connaît le liquide avec lequel les coiffeurs nettoient la tête et qui mousse comme du savon. Mais sait-on comment on la fabrique ?

Faire fondre dans 5 litres d'eau chaude 245 grammes de sous-carbonate de soude et 250 grammes de savon noir. Laissez reposer un jour, decantez et aromatisez avec de l'eau de lavande ou une essence quelconque et vous aurez le « champoing » des coiffeurs.

* * *

Crème d'asperges. — Il y a un délicieux potage intitulé « crème d'asperges » ; la recette est très simple, quoique de beaucoup d'effet.

Vous choisissez des asperges vertes que vous coupez en pointes et que vous faites cuire à l'eau salée ; on compte une bonne cuillère de pointes par convive ; d'autre part, vous mettez dans une casserole un énorme morceau de beurre frais et deux ou trois grosses cuillerées de farine pour un potage de dix personnes.

Dès que la farine est parfaitement délayée avec le beurre, vous mouillez soit avec de l'eau, soit avec du bouillon d'os, puis vous ajoutez la moitié du jus de cuisson de vos asperges. Cela doit vous donner une sorte de sauce légère ayant l'apparence d'une crème. Au moment de servir, ajoutez vos pointes et vous liez avec deux jaunes d'œufs.

Pas bien difficile la crème d'asperges, n'est-ce pas vrai ?

* * *

Manière d'accommoder un poisson. —

Vous prenez votre poisson, vous le parez le mieux possible, puis vous mettez dans un plat allant au four, du beurre deux cuillerées d'eau, sel, poivre ; mettez-y le poisson, couvrez sur une épaisseur d'un centimètre, avec une farce composée de mie de pain, persil, ail ou échalotes, ciboules, sel, poivre et un ou deux jaunes d'œufs, servant à lier la farce, saupoudrez avec de la chapelure, parsemez de petits morceaux de beurre, faites cuire enfin au four pendant une demi heure au plus, suivant l'épaisseur du poisson.

Au moment de servir, arrosez d'un jus de citron, et présentez dans le plat de la cuisson.

* * *

Pour faire sécher les souliers. — Il n'y a guère de supplice plus grand que d'être obligé de chausser des bottes ou des souliers mouillés de la veille. Non seulement ils se rétrécissent, mais ils glacent le pied, ce qui n'est pas sans danger pour la santé.

Il y a un moyen bien simple de remédier à ce désagrément. Lorsque vous ôtez vos souliers ou vos bottes, remplissez-les jusqu'au bord d'avoine sèche. L'avoine absorbera bientôt l'humidité. Elle prendra au soulier la moisissure et s'enlèvera sous l'action de l'humidité qu'elle prendra ; elle donnera comme la forme du cordonnier, en maintenant la grandeur du soulier, sans que le cuir se durcisse.

Le lendemain, ôtez l'avoine que vous mettez pendre dans un sac auprès du feu, afin qu'elle sèche et que vous puissiez encore l'employer. Si le soulier n'est pas encore complètement sec, recommencez.

* * *

Les brûlures guéries par le lait. —

Lorsqu'on a été brûlé d'une manière quelconque, il faut plonger rapidement la partie atteinte dans du lait de vache bouilli et refroidi et l'y maintenir jusqu'à ce que la douleur ait cessé.

On peut aussi recouvrir la blessure de compresses imbibées de lait. Quelle que soit la gravité du mal, sa guérison complète ne se fait pas longtemps attendre.

LETTRE PATOISE

Di lai Côte de mai.

L'imagination peu revoir de bin des maladies. In djo que le Pierlé di Tchavon de dos ai M. setrovait à cabaret aivo quèque caimerades ai boire lai biere, tiaint to d'in cô ai se ieuvé en se teniaint lai tête comme s'elle l'avaït voü sattu. Oie ! Oie ! Oie ! Oh qui ai mà è dents. Main i le veux bin faire ai péçay tot content ; i sais in remède. François, dié-té à cabartie, baye-me voi in pô de çà, aivo in bout de gazette, i veu faire ai péçay mon mà de dents. Tiaint ai leut ces doues tchoses, ai fesé in peté païquait de çà po l'aïpliquay tchu lai fidiure de lai san qu'ai seufray. Vos vlais voi comme çà in bon remède, lai sà. Main à mainme moment quég'un l'aïpelé feu po y dire in mot. Ditant qu'ai l'étaït feu, ses caimerades rempaïcainnent lai sà aïvò des ceindres qu'ai prengnainnent dain le fona. Tiaint le Pierlé rentré, ai boté tot content son peté païquait tchu lai fidiure. Un de ses amis iy dié : çà de lai bétige ; djemais cte sà ne sà ne veut te revoiri. Coïje te, i sens que çoli se péce djé in pô. In moment aïprés, ai flanqué le païquait tchu lai tâte en diaint : Çoli ià ! I ne sens pu ran. Hein, vos voites que le remède étaït bon. — Tot le monde se boté ai rire en iy diaint : raïvise-voi qué sà ai ié dain ci papie ! Ai l'euvré ai peu se boté ai rire aïvò les âres en diaint : çà drôle, çoli, les ceindres faint le mainme effet. — Craie-bin qu'ò ! Aïvis en ces qu'aint mà ès dents.

Stu que n'ape de bos.



Passe-temps

— 0 —

Solutions pour le numéro du 24 juin 1906.

Charades : Ver-sion. — Four-mi.

Enigmes : Santé. — R.

Devinettes

Quelle différence entre un escalier et un juge de paix ?

Quelle différence entre une personne menteuse et une pomme cuite ?

Pourquoi les sourds ne peuvent-ils jamais prendre de poissons au filet ?

A quoi servent les ballons ?

COMBLES

De la sensibilité ?

De la prévoyance pour un banquier ?

De l'hospitalité ?

De la bonté ?



Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.