

La page de la femme

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **La Croix-Rouge suisse**

Band (Jahr): **59 (1949-1950)**

Heft 12

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

La page de la femme

«VOICI DES FRUITS, DES FEUILLES...»

Notre collaboratrice, M^{me} Dora Bourquin, étant empêchée ce mois-ci de nous apporter sa chronique, nous avons demandé cet article à un autre de nos rédacteurs.

Provisions de jadis, provisions d'aujourd'hui... Quand il y a bruit de guerre par le monde, les kilos réglementaires et prescrits — café, riz, sucre et pâtes — remplacent les soucis ménagers d'antan. Les odieux «laboratoires» des appartements modernes aidant, les conserves industrielles, en leurs boîtes métalliques, tiennent lieu, en bien des ménages, des bocaux et des jattes où s'alignaient et se mêlaient jadis les fruits préparés avec amour selon les recettes familiales.

Je les regrette, ces provisions d'antan, et je plains de tout cœur celles qui en ont laissé perdre la tradition avec le goût. Car je le dis tout franc, nulle confiture de fabrique, si tentante soit-elle, ne me remplacera jamais la jatte de verre où tremblait, l'hiver venu, la gelée de pommes, de coings, de raisins de mars ou de cassis, ni le pot de grès où la confiture de cerises noires et rouges, de merises ou de griottes, de groseilles à maquereaux, de myrtilles, de framboises, de mirabelles, de pruneaux, de pêches, d'abricots ou de brugnons nous apportait, doré, sanglant ou sombre comme la nuit, le souvenir de tel arbre ou de tel arbuste du jardin. Et la plus rare et si fine gelée d'épine-vinette ou de cormes, acidulée et délicieuse, quand l'été l'avait permise, et l'onctueuse et riche cougnarde des vigneron ou le raisiné son cousin, où le moût de la vendange lentement réduit pendant des heures enrobait de son miel grains entiers du raisin de l'automne voire quartiers de poires, de coings ou de pommes, sinon de courges... Et l'exotique marmelade d'oranges ou de pamplemousses. Et les sirops de tous fruits, et les bocaux des futurs desserts.

Plaise aux femmes, aujourd'hui, de parler politique, beaux-arts et devoirs sociaux, qu'elles n'oublient pas, grands dieux, pour tant de soucis que leur imposent nos temps, leur souci ménager! Si nous parlions un peu, pour une fois, de ces provisions qui aideront si bien le ménage à passer la saison morte, et laisseront aux enfants, avec le souvenir de leur douceur, celui de la douceur du foyer et de sa tendre amitié.

Fruits, légumes ou œufs, terrines ou confits de viande, de volailles ou de gibiers, et champignons cueillis et gardés au gré des saisons, je

voudrais mon grenier, ma cave et mes armoires bien garnis dès l'automne venu. Tous les produits de la terre y trouveraient leur abri, coulis de tomates séchées à la mode italienne ou cuites avec de savantes épices, chaînes brunes d'haricots pendues dès l'été au-dessus du four entre les saucissons et le quartier de lard, ou celui de viande sèche couleur rubis, caisses à clairevoies ou s'amoncellent les pommes de terre roses ou jaunes, et le tablard aux gros oignons roux, et la chaîne d'aulx blancs avec celles de menus oignons d'or. Sous leur couche de sable ou de fine terre, contre un mur de la cave, les légumes à blanchir, à commencer par le cardon royal. Dans la grande bassine de grès jaune, à baigner dans l'eau mêlée de quelque subtile poudre, les œufs de l'été et du premier automne qui feront «le pont» des mois où la poule cesse de pondre. Noires ou jaunes, les morilles du printemps recroquevillées en longues chaînes ont gagné l'abri hermétique de leur boîte métallique, voici à côté les beaux bolets d'automne — les cèpes d'outre-Jura — par quartiers et lamelles, la chanterelle orange en ses bocaux et le gros hydne écaillé au fort arôme dont la poudre desséchée sait si bien, d'une pincée, faire embaumer le jus du rôti.

Au vinaigre, le petit champignon de chair ferme, à commencer par le pied de mouton et la minuscule chanterelle, avec le cornichon, l'oignon blanc, le vert haricot, la jeune tomate, la carotte en lamelles, le chou-fleur par bouquets 1830 et la graine verte de capucine, ajoutez-y, ou mettez à côté dans un autre bocal, le violent piment de pourpre et le plus sage poivron d'or, de sinople ou de gueules. Ce sont amuse-bouches, ajoutez quelques brins d'herbes odorantes et feuille d'estragon pour affiner leur vinaigre, bon vinaigre de vin et blanchi comme il convient.

Et les huiles? Gardez pour le gourmet quelque litre d'huile de noix, si bonne pour les salades, de quelque ami de Provence obtenez quelque autre litre d'huile de fleur de son pressoir d'olives, fruitée et chaude, deux gouttes sur la pomme de terre nouvelle en font régal des dieux, c'est là recette que je tiens de René-Louis Piachaud. Le pot de beurre fondu, auprès des

huiles, bien entendu, de beau beurre jaune lentement réchauffé et où on aura trempé, avant de le mettre en pot et de prélever la «drâche» du «taillé», une tranche ou deux de pain pour le goûter faste de ce jour. Et n'oubliez point, dans leurs vases clos de faïence, les épices du jardin; vous leur aurez réservé bien sûr quelque bordure de platebande l'été. Le thym, l'estragon, le romarin, avec la sarriette, la sauge, la marjolaine et le serpolet rendent soleil aux jours d'hiver, et il n'est que de humer leur gerbe sèche.

Ferez-vous votre baquet de choucroute et celui de compote aux raves? Profitez alors de quelque course aux Alpes pour récolter la graine mûre du genièvre qui viendra les parfumer. Gardez-vous votre pièce ou votre quartier de fromage? L'habitude s'en est perdue, sachez pourtant si vous le faites — Gruyère ou Jura, sans y faillir — le soigner et l'humecter, de bon vin blanc n'y est point employé en vain. Ou mettez quelque reblochon de Savoie à mariner au même vin, posé au préalable sur quelques branches de sapin, l'odeur en est forte

assurément, mais quel fumet! Et le beurre? Salée à la mode de Bretagne ou du Danemark, la grosse motte prise au chalet se garde à merveille et nous sauve à propos des fades beurres d'arrière-saison.

*

La cuisine nous a donné sept façons majeures de garder pour l'hiver la provision du ménage. Préférez l'une ou l'autre, selon le produit et l'usage, chacune a sa bonté. La cuisson ou le moderne bain-marie, et le bocal clos à chaud ou la boîte scellée à la soudure, conviennent au légume comme au fruit ou au pâté plus savant. La saumure et sa cousine la salaison sont propices aux viandes et aux poissons, l'olive les aime, verte ou noire. Vous pouvez doubler le vinaigre, si vous goûtez l'aigre-doux cher aux Italiens, d'un onctueux sirop de sucre pour y plonger, bouillant, les fruits ou le melon. Mais n'oubliez point les autres façons. La conserve en pot, dans un bain de bonne huile qu'on voudra d'olive pure et point trop fruitée, convient aux poissons comme aux légumes. La graisse de saindoux confit à merveille les

VOTRE PHARMACIE DE MAISON

La layette et la pharmacie de bébé

Le pharmacien est souvent un confident; à ce titre il est soumis au respect le plus strict du secret professionnel. Mais on ne lui pose pas que des questions purement professionnelles, et il arrive souvent, par exemple, qu'il doive renseigner de futures mères sur les préparatifs à faire à la maison en vue d'une naissance. De nombreux ouvrages d'auteurs très compétents omettent de donner ces détails pratiques. Nous pensons donc rendre service à celles de nos lectrices que cela concerne en leur indiquant la composition d'une layette et la liste des quelques objets et médicaments indispensables au bébé.

Composition d'une layette

- 8 draps
- 1 couverture de laine
- 1 alèze de caoutchouc
- 2 douzaines de pointes
- 4 grands molletons
- 3 bandes ombilicales
- 6 brassières en fine laine irrétrécissable tissée à la machine
- 9 brassières de laine tricotée à la main (3 pour chaque âge)
- 9 culottes de laine (3 pour chaque âge)
- 2 culottes ou pointes en caoutchouc
- 12 bavoirs
- 4 paires de bas

- 2 peignoirs de bain à capuchon
- 2 bonnets
- 4 taies
- 1 couvre-pieds
- 3 douzaines de couches
- 3 langes
- 8 petits molletons
- 12 chemises de baptiste (4 pour chaque âge)
- 6 paires de chaussons
- 2 jaquettes tricot
- 1 burnous.

La pharmacie de bébé

(pour la toilette, après le bain et pour les menus soins)

- 1 paquet de coton de réserve et une boîte à couvercle
- 1 boîte de compresses stériles 6 × 8 cm
- 1 boîte de bonne pommade siccatrice et cicatrisante
- 1 boîte de poudre pour bébé
- 1 pèse-bébé (éventuellement en location)
- 1 thermomètre de bain
- 1 savon surgras
- 1 flacon de 50 cm³ d'huile d'amandes douces
- 1 poudreur contenant une poudre antiseptique
- 1 flacon d'huile goménolée à 2%
- 1 flacon compte-gouttes d'essence de pin (pour verser cinq gouttes sur l'oreiller en cas de rhume)
- 1 flacon de granules ou sirop de dentition à partir du 3^e ou 4^e mois.

Jean Martin.

viandes légères et recouvre de son blanc manteau l'oie, le poulet ou la caille comme le lièvre ou le lapin. L'air sec et le soleil, voire la tiédeur de quelque âtre, font bonne garde de bien des fruits et de bien d'autres marchandises. Quelque alcool de bon goût et de bonne origine vous apporte pour le dessert mainte autre ressource, que vous y laissez à macérer la framboise ou la cerise, la pêche ou la prunelle. N'est-ce point sept façons, le feu, le sel, le vinaigre et le soleil, l'huile, la graisse et l'alcool? Le vieux nombre sacré garde sa pleine vertu jusque dans celles du ménage.

Voilà donc vos provisions faites. Je n'ai point oublié les fruits mis au large et au sec dans une cave fraîche, poires et pommes de toutes cou-

leurs et de vingt espèces, que l'on se doit de surveiller. Ni le raisin que vous aurez mis au grenier, pendu grappe après grappe par un fil, à quelque longue ficelle, ou simplement posé à l'aise sur une table couverte de papier, — à Noël il vous sera plus succulent encore si vous avez bien su choisir vos grappes, ni trop grosses ni trop menues, de beau grain et bien égal et doré de partout. Ni les noix et les noisettes, dont vous aurez laissé à l'arbre la provision des écureuils. Ni les tisanes, bien sûr, dont vous aurez bourré, bien sèches, quelques housses légères, tilleul, verveine ou menthe, ou cent autres simples des champs.

N'est-ce point là plaisant ouvrage et plaisante récompense?
M.-M. T.

UNE MERVEILLE DE LA NATURE :

La coagulation du sang

On sait que le sang a de nombreuses possibilités de se défendre contre des microbes et des toxines de tous genres. Mais ce n'est pas tout, car il possède encore une propriété d'une espèce particulière, propriété qui l'empêche, en cas de coupure des vaisseaux sanguins, de se répandre à l'intérieur ou à l'extérieur du corps.

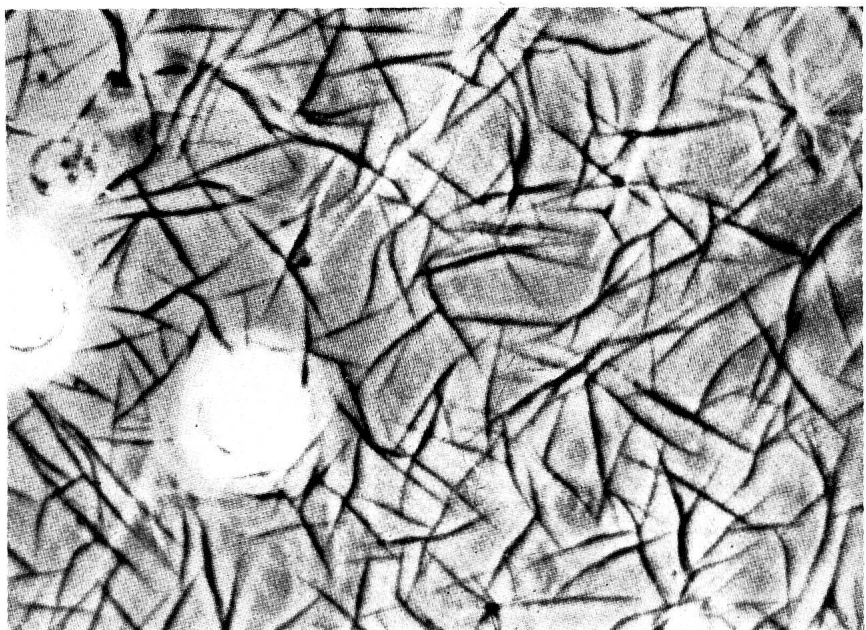
Cette cicatrisation des vaisseaux, cette coagulation du sang, pour l'appeler par son nom, est tellement naturelle que son importance n'apparaît vraiment que lorsque, pour une raison ou pour une autre, elle ne s'opère pas. C'est alors, en effet, que des plaies insignifiantes peuvent provoquer des saignements excessifs,

que la moindre petite blessure occasionne quelquefois des pertes de sang mortelles, ou encore que des écoulements sanguins se produisent sans cause extérieure.

La coagulation du sang est un processus étonnamment compliqué et, malgré des recherches approfondies, ses secrets n'ont pu encore être percés. La coagulation normale est basée sur la coopération des éléments cellulaires et plasmatiques du sang; de plus, elle est intimement liée à la fonction des vaisseaux sanguins.

Voyons la chose d'un peu plus près et observons, par exemple, ce qui se passe lorsqu'on se coupe. La plaie est béante, de nombreux

Photographie extraite de la «Revue d'hématologie» et publiée avec l'autorisation du Dr. M. Bessis et des Editions Masson, de Paris.



Lors de la coagulation et sous l'influence de la thrombine, les fines molécules de fibrinogène s'agglomèrent en un réseau filamenteux de fibrine.