

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 3 (1908)
Heft: 123

Artikel: Poignée de Recettes
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-257623>

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: 14.05.2025

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

du diamètre de la fente quand le sujet est assez gros.

Les arbres trop gros pour être fendus sont « greffés en couronne ». A cet effet, on les scie horizontalement à la hauteur voulue ; on fend longitudinalement l'écorce à trois ou quatre points également espacés et on y introduit les greffons. Ceux-ci ont été taillés en biseau, et l'on a ménagé un cran d'arrêt à la base du biseau ; le greffon est placé de telle sorte que la cran d'arrêt repose sur la section du sujet. Enfin, on ligature et l'on enduit de mastic.

La « greffe anglaise » se pratique sur table pour la vigne, le sujet et le greffon étant de même grosseur sont tous deux fendus, et les extrémités étant taillées en biseau, on les introduit l'une dans l'autre ; on ligature avec du raphia. Ces greffes anglaises peuvent s'exécuter d'avance, à temps perdu, pendant l'hiver ; on les conserve dans le sable frais comme les boutures.

Greffe par œil ou écusson.

Cette greffe consiste à introduire dans l'écorce du sujet, non pas un rameau, mais un œil ou bouton d'un autre végétal. Elle se fait à « œil poussant » en mai ou juin, ou à « œil dormant », en août pendant l'arrêt de la sève. Dans le premier cas, l'œil greffon se développera tout de suite ; dans le deuxième cas, il attendra le printemps suivant.

Pour lever l'écusson, prenez d'abord un jeune rameau vigoureux et sain, où vous choisirez un bouton du milieu : à 1 centimètre 1/2 au-dessus du bouton, et un centimètre 1/2 en dessous, vous découpez l'écorce ; avec la serpette introduite sous l'écorce, vous enlevez le bouton avec une portion de l'écorce en forme d'écusson, et avec une portion du liber placée sous le bouton afin d'être plus sûr de ne pas éborgner celui-ci.

Pour appliquer l'écusson sur le sujet, on pratique sur un point lisse de celui-ci une double fente en forme de T ; avec la spatule du greffoir, on soulève les lèvres du T et on introduit l'écusson ; une légère ligature à la laine ou au raphia le maintiendra en place.

Pour assurer la réussite, il est d'expérience qu'il convient de couper les feuilles du rameau qui donnera l'écusson en laissant cependant les pétioles.

On attend généralement pour couper le sujet au dessus du greffon que celui-ci se soit développé.

La « greffe en flûte » est une forme de la greffe en écusson. Elle consiste à choisir greffon et sujet de même grosseur ou à peu près, à enlever un anneau complet d'écorce au sujet et à le remplacer par un anneau de la variété à reproduire sur lequel il y a deux ou trois yeux ou boutons. Elle se pratique nécessairement au moment de la sève de printemps. C'est ainsi notamment qu'on greffe les noyers.

Greffe par approche.

Se pratique sur des arbres voisins ou sur des rameaux d'un même arbre, pendant le courant de l'été. On greffe ainsi l'un sur l'autre deux rameaux encore herbacés sur une branche charpentière. Derrière un œil du rameau, on enlève une plaque d'écorce et de liber ; on en fait autant sur l'autre branche ; on rapproche les plaies qui doivent parfaitement coïncider, on ligature et on enduit de mastic. Au bout d'un an ou deux, quand le rameau-greffon sera bien soudé, on le coupera au-dessous de la greffe pour le sevrer.

Un petit laboureur.

Le Hanneton et ses vers

Ces vers sont, les « larves du hanneton » ; elles causent de grands dégâts et il y a intérêt à détruire cet insecte sous toutes ses formes. Dans certains pays, on a arrêté ce fléau par la pratique régulière du hannetonnage. A l'état de ver blanc, on le fait dévorer par les poules qu'on amène sur le terrain au moment des labours. On le fait aussi ramasser au moment des semailles. Coût : 10 fr. environ par hectare. Mélangés à de la chaux, les vers blancs font un bon compost. On détruit encore le ver blanc par le sulfure de carbone répandu dans le sol à raison de 10 grammes par mètre carré. On se sert pour cela d'un pal injecteur ; on trouve aussi chez les droguistes des capsules de sulfure de carbone ; on les enterre à 20 ou 30 centimètres de profondeur.

Enfin, ces dernières années, on a employé avec plus ou moins de succès une sorte de vaccin, le « Botaytis terrella », qu'on trouve à l'Institut Pasteur. Pour opérer, on ramasse des vers blancs que l'on place dans des terrines, sur une couche de terre de 1 centimètre. On ouvre les tubes contenant le Botaytis terrella ; on répand ce champignon microscopique sur les vers ; on recouvre d'une même couche de terre ; on humecte légèrement le tout et l'on recouvre de mousse humide. Quinze jours après, les vers sont infectés d'une moisissure blanche ; distribués dans le sol à raison d'une trentaine de foyers par hectare, ils contaminent les autres vers. Cette méthode nécessite malheureusement des opérations successives assez longues.

Poignée de Recettes

Un plat fin et un plat simple. — Marrons glacés. — Pour repasser le velours. — Manière d'enlever les marques de papier à calquer. — Comment faire du papier de verre et nettoyer les bouteilles. — Pour les malades.

Les croustades aux champignons sont un plat excellent comme hors d'œuvre pour un déjeuner. Pour les confectionner, vous commencez par vous procurer des petits pains au beurre, genre brioches, mais non sucrés, vous en prenez un par personne ; vous les videz en les creusant avec précaution sans les casser et vous les mettez à sécher quelques instants à feu très doux.

D'autre part, vous préparez 250 grammes de champignons que vous émincez en lames et que vous faites cuire à l'eau salée. Lorsque les champignons sont cuits, vous les mettez dans une bonne sauce blanche, bien épaisse. Vous garnissez les petits pains avec vos champignons, vous saupoudrez de fromage râpé, vous arrosez avec un peu de beurre fondu et vous faites gratiner quelques minutes au four, vous servez brûlant.

Comme cuisine simple et peu coûteuse, voici d'exquises boulettes aux lentilles qui accompagnent à merveille n'importe quelle viande rôtie ou grillée.

Vous préparez pour cela une purée de lentilles un peu épaisse.

D.ssez cette purée en la remuant en plein feu ; ajoutez 100 grammes de beurre frais et liez hors du feu avec un œuf entier et deux jaunes. Faites refroidir sur une plaque, divisez en croquettes forme bouchon que l'on panera à la mie de pain, après avoir roulé les boulettes dans des blancs d'œufs.

Comment glacer les marrons, la saison de ces fruits s'avance déjà, il ne faut pas tarder davantage à donner cette recette.

Choisissez de beaux marrons, faites une entaille dans la première peau et mettez-les dans un poêle sur un feu doux ou sur une plaque, dans un four, pour que, sans qu'ils prennent couleur, vous puissiez facilement enlever les deux peaux. Mettez les ensuite dans l'eau bouillante avec de la mie de pain pour les faire blanchir jusqu'à ce que vous puissiez facilement les traverser avec une épingle. Sortez les alors de leur eau de cuisson, égouttez les et remettez-les dans un pot d'eau tiède avec un jus de citron.

Dans une casserole de cuivre, faites un sirop de sucre cuit au lissé, mettez-y les marrons qui doivent y tremper à l'aise ; faites-les frémir sans bouillir sur un feu doux pendant vingt minutes ; retirez du feu ; vingt-quatre heures après, recommencez la cuisson dans les mêmes conditions pendant vingt minutes et vingt-quatre heures plus tard, recommencez une troisième fois la même opération. Retirez alors les marrons du sirop pour les faire égoutter. Remettez celui-ci sur le feu pour le faire cuire à nouveau. remettez-y les marrons ; faites-leur faire quelques bouillons, ôtez les du feu, sortez les tièdes et faites-les sécher et refroidir avant de les conserver dans des boîtes ou des bocaux.

Pour repasser le velours, il faut être deux ; une personne tient le fer chaud modérément en présentant la plaque en l'air ; la seconde personne passe son velours sur cette plaque en imprimant avec les deux mains un mouvement de va-et-vient à son étoffe.

Quant aux lignes bleues produites par le papier à décalquer, on les enlève en les frottant avec un morceau de mie de pain rassi, comme l'on ferait si l'on se servait d'une gomme.

A la campagne, on n'a pas toujours sous la main du papier de verre, on peut le préparer rapidement et économiquement de la manière suivante : pulvériser du verre et tamiser le doucement sur de la mousseline que vous avez enduite d'une couche de colle forte.

Laissez sécher et employez. Vous n'aurez jamais un meilleur papier de verre.

Voici maintenant un moyen fort simple pour nettoyer des bouteilles ayant contenu des matières grasses : on verse dans la bouteille du marc de café chaud, que l'on promène sur les parois.

Au bout de quelques minutes on vide et on rince la bouteille. Toute trace de graisse aura disparu.

Terminons par un conseil qui ne sera pas inutile à ceux qui ont malheureusement des malades. Si vous voulez purifier l'air dans une chambre de malade et que l'ouverture prolongée des fenêtres soit difficile, voici un procédé pratique :

Jetez une bonne cuillerée d'essence de térébenthine dans un seau d'eau chaude. Mettez un peu de ce liquide dans une soucoupe et laissez évaporer. Nettoyer le parquet avec le reste, sans oublier de laver sous le lit des malades. Lavez aussi dans de l'eau ainsi préparée les linges de compresses que vous ferez sécher rapidement près d'un fourneau bien chaud.

Editeur-imprimeur, G. MORITZ, gérant.