# Coin de la ménagère

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **[8] (1905)**

Heft 19

PDF erstellt am: **10.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-255219

**Nutzungsbedingungen**

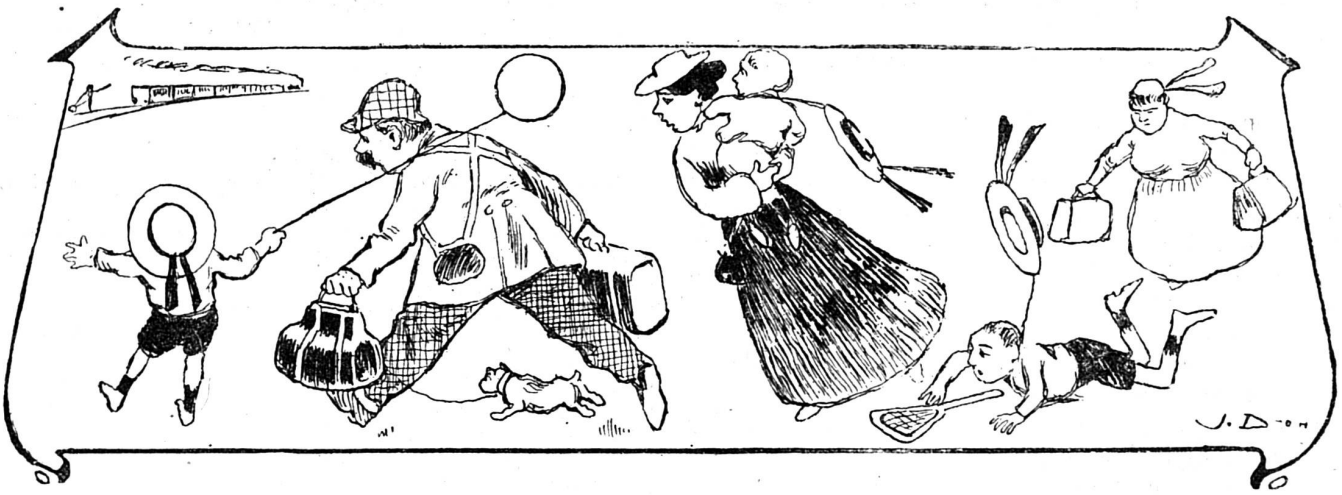
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**



Madame. — Tu vois, ce n'était vraiment pas la peine de tant me bousculer, nous ratons le train de deux minutes.
Monsieur. — N'empêche que si je ne t'avais pas pressée, nous l'aurions manqué d'une demi-heure. *Dessin de Jan Duch*

## COIN DE LA MENAGÈRE

### Consommé aux croûtes gratinées

Proportion pour 6 à 8 personnes. Préparer 2 litres de consommé.

Dans un pain long, tailler une vingtaine de petite croûtes épaisses d'un centimètre. Les faire dorer au four et les farcir d'un salpicon composé avec les légumes de la marmite (carottes, navets, poireaux). Saupoudrer de parmesan et faire gratiner à four très chaud. Servir ces croûtes en même temps que le consommé. Envoyer aussi une petite assiette contenant du fromage râpé.

### Côte de bœuf braisée à la Richardin

Piquer de plusieurs rangs de gros lardons une tranche épaisse de côte de bœuf pesant de 3 à 4 kilos. La ficeler solidement, mais sans la déformer et la placer dans une daubière foncée de 2 carottes et d'un oignon coupés en grosses rouelles. Ajouter 600 grammes de jarret de veau coupé en tronçons et 500 grammes de couennes fraîches bien râclées, blanchies et réunies en un paquet. Assaisonner de sel, condimenter d'un tiers de tête d'ail non épluché et mettre à suer, la daubière couverte, sur le fourneau, pendant 45 minutes.

## RECETTES ET CONSEILS

### Nettoyage des couvertures de laines

Pendant la période des fortes chaleurs, on enlève en général ses couvertures de laine. C'est cette époque qu'il faut choisir pour les nettoyer. On fait tremper la couverture une demi-heure environ dans un baquet rempli d'eau froide à laquelle on ajoute quatre cuillerées de térébentine ; on frotte, on tord rapidement, on fait sécher dans un endroit chaud pour que l'opération se fasse vite.

### Pour rafraîchir les fleurs coupées

Lorsque les fleurs coupées placées dans l'eau commencent à se faner, on peut leur rendre la fraîcheur par le procédé suivant : on plonge l'extémité de la tige dans de l'eau bien chaude et on les y laisse jusqu'à ce que l'eau soit refroidie. On les retire, on coupe la partie qui était plongée dans l'eau bien chaude et on les remet dans un vase contenant de l'eau froide.

### Nettoyage des loupes, verres et jumelles

Si la lentille a été tachée de graisse, la frotter avec un morceau de papier buvard (ou de soie) mouillé dans de l'eau contenant quelques gouttes d'alcali.

Polir ensuite avec un vieux chiffon de toile : ne pas employer de soie. Les lentilles, du reste, doivent être frottées le moins souvent possible si l'on veut éviter des raies. On enlève la poussière avec une peau de chamois très douce.

## VARIETES

### Moyen de corriger les chiens qui courent après les poules

— Ne vous est-il jamais arrivé de voir votre chien courir après les poules ? me demandait un jour un de mes amis. Le mien a malheureusement ce défaut et jai beau le corriger chaque fois, il recommence toujours.

— Ce défaut, lui répondis-je, est assez fréquent chez la race canine ; mais je crois pouvoir vous indiquer le moyen de faire perdre à votre chien cette fâcheuse habitude. J'en avais un qui ne faisait que courir après les poules et j'en étais désolé, car c'était un excellent chien d'arrêt et j'aurais été contrarié de m'en défaire. J'allais cependant m'y voir forcé, ne pouvant garder un chien qui dévorait toutes mes poules, quand un de mes amis me donna un moyen qu'il considérait comme infaillible pour corriger mon épagneul. Ce moyen consiste à attacher un poulet mort au cou du chien. Le fait, me dit-il, d'avoir toujours ce poulet suspendu au cou l'exaspérera tellement qu'il ne songera plus à poursuivre ceux qu'il rencontrera. Ce procédé me réussit à merveille. A vous lecteur, à vous assurer si ce fait est exact.

* * *

Combien coûterait un voyage à la lune?

Un Américain, qui doit avoir beaucoup de temps de reste, a calculé le prix d'un billet de chemin de fer, en troisième classe, de la terre à la lune.

D'après les tarifs des chemins de fer américains, ce ticket reviendrait à 930,000 dollars, ou 4,650,000 francs.

En prenant pour base les tarifs allemands, il coûterait 5,000,000 de marcs, soit 6 millions 250,000 francs.

En raison de 60 kilomètres à l'heure, le voyage durerait 2,500,000 heures, ce qui représente 104,166 jours, ou 285 ans.

## BONS MOTS

Un jour de distribution de prix :

— Et moi aussi, raconte un vieux cancre, je suis sorti le premier de tous les élèves.

— Quand donc ça?

— Quand on m'a mis à la porte du collège !

Editeur-Imprimeur : G. MORITZ, Gérant de la Société Typographique, à Porrentruy