Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 7 (1904)
Heft: 25

Artikel: Recettes et conseils
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-253923

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 29.11.2025

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

et le capitaine Vogel, de Zurich. Cette mission s'est rendue au Japon par voie de mer, de Gênes à Yokohama.

La mission destinée à la Russie se compose de MM. le colonel Audéoud, de Genève, directeur des écoles centrales, et le capitaine Bardet, de l'état-major, qui possède cette qualité, rare dans notre armée, de parler la langue russe.

Ces deux représentants de notre armée ont été fêtés par la colonie suisse de Saint-Pétersbourg et ont été reçus par le czar ; Nicolas II leur a fait le meilleur accueil.

Les deux missions se composent d'hommes observateurs et capables qui tireront profit de la campagne russo-japonaise pour le bien de notre armée suisse.

BONS MOTS

Naturellement

— Dis-moi, mon petit, quel chemin dois-je prendre pour arriver plus vite au village des Hirondelles ?

— Le plus court, monsieur.

COIN DE LA MENAGERE

Conservation des citrons

Les citrons se gâtent dès qu'ils sont atteints par l'humidité. Pour y obvier, faire sécher au feu du sable fin. Quand il est froid, en mettre une couche au fond d'une caisse propre et sèche ; envelopper d'un papier chaque citron, le poser à mesure, le côté de la queue tourné en bas, sur la couche de sable, de manière que les fruits ne se touchent pas. Sur ce premier lit de citron mettre une couche de sable de 4 à 5 centimètres d'épaisseur ; sur cette couche, un second lit de citrons, et ainsi de suite.

Conservation du beurre

Prendre 3 kilos de beurre frais ; battre pour le débarrasser du petit-lait, essuyer dans un linge blanc, mettre dans une bouteille, en le tassant jusqu'à 10 cent. du goulot. Boucher et soumettre les bouteilles au bain-marie jusqu'à ébullition seulement. Retirer quand le bain est assez refroidi pour y tenir la main. Ce beurre se conserve 6 mois très frais. Autre procédé ; 100 gr. de sucre en poudre, 200 gr. de sel fin, 100 gr. de nitrate de potasse. 60 gr. de ce mélange par kilo de beurre. Débarrasser le beurre du petit-lait, le pétrir avec ce mélange et l'enfermer hermétiquement dans des pots de grès.

Œufs. — Les enduire, avec un pinceau, d'une couche de gomme arabique ou de collodion, et les placer dans une caisse avec de la poussière de charbon de bois. Ils se conservent tout l'hiver. L'important est de tenir les œufs à l'abri de l'air et dans un lieu sec.

Conservation des œufs (autre procédé).

Un procédé très simple qui permet de conserver les œufs frais pendant tout l'hiver consiste à envelopper les œufs dans de vieux journaux et à les placer par 40 ou 50 dans un filet à légumes, étroitement lié par le haut pour empêcher tout ballottement. Le filet ainsi garni est suspendu dans une cave aérée, et on le retourne chaque semaine, mettant en bas la partie qui se trouvait en haut.

CONSEILS D'HYGIÈNE

Les citadins ont pour habitude d'aller se refaire de leurs fatigues à la campagne, dont l'air a des propriétés salutaires spéciales. Il les doit, vous en serez surpris en grande partie aux fleurs.

Qui n'a senti, après une pluie d'orage, la terre exhaler une odeur particulière : elle est due à la présence dans l'air d'une certaine quantité d'*ozone*, gaz qui provient de l'oxygène contenu dans l'air atmosphérique. La présence de l'ozone développe l'intensité du parfum des fleurs, aussi un parterre de roses embaume-t-il plus après l'orage ; mais, en revanche, les parfums des fleurs, en s'oxydant, c'est-à-dire en se mélangeant à l'oxygène de l'atmosphère, produisent à leur tour une certaine quantité d'ozone.

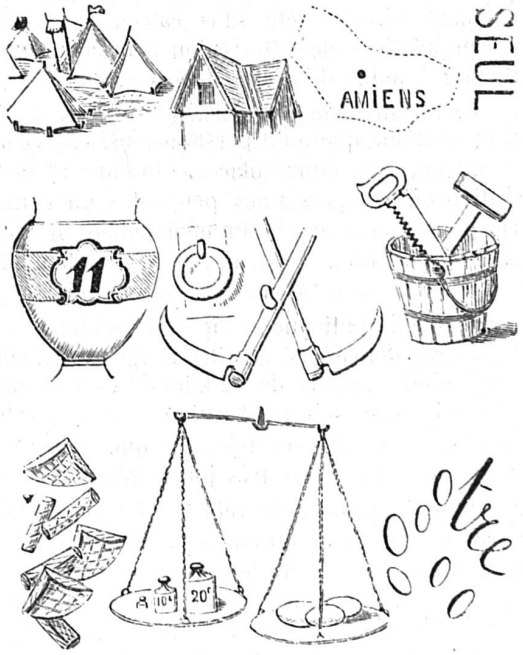
Les fleurs sont donc des sources d'ozone. Or, l'ozone est un antiputrescible, un antiseptique puissant, qu'on préconise contre la phtisie et l'anémie. Il a été constaté que pendant certaine épidémies, l'air en était pauvre, comme si son absence favorisait la contagion. Puisqu'à la campagne, l'air est riche en ozone, allez aux champs faire ample provision de santé.

RECETTES ET CONSEILS

Conservation des fleurs.

Dans les vases remplis d'eau, dès que des fleurs coupées, les plantes à hampe succulente et charnue, les jacinthes, les narcisses par exemple, commencent à se faner, mettre un tiers de la tige dans de l'eau très chaude : à mesure que l'eau se refroidit, les fleurs se redressent et redeviennent fraîches. Couper la partie qui a baigné dans l'eau chaude avant de la remettre dans l'eau fraîche.

REBUS



Solution du rébus paru dans le numéro 23

La charité est la clef d'or qui nous ouvre le ciel.

Editeur-Imprimeur : G. Moritz
Gérant de la Société typographique, à Porrentruy