

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 7 (1904)
Heft: 34

Artikel: Recettes et conseils
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-254023>

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](#)

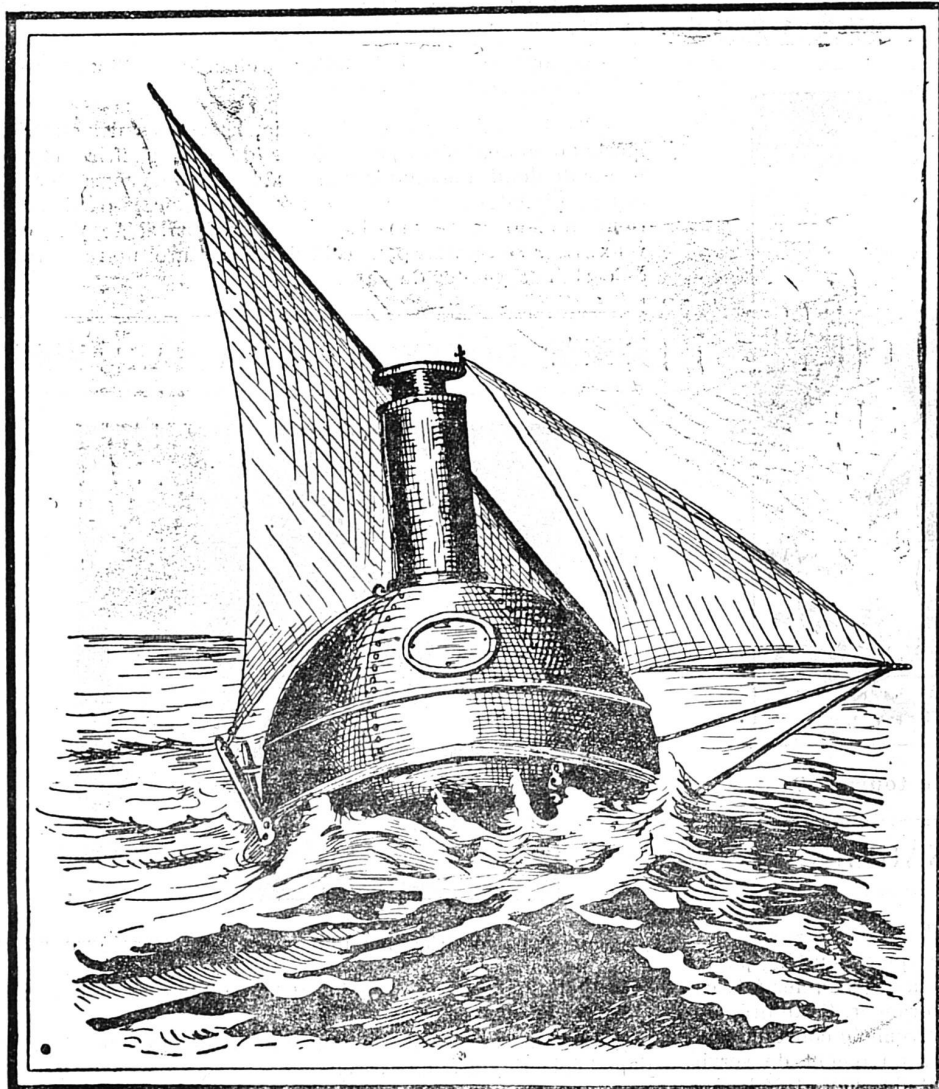
Terms of use

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: 11.12.2025

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

Un nouveau canot de sauvetage



Cette invention est due au génie du capitaine de marine français Dœnwig. Le canot est de forme sphérique, en acier laminé, d'un diamètre de 3 mètres sur 2 m. 15 de hauteur; après plein chargement, cette boule enfonce de 85 centimètres environ sous l'eau. Sous le plancher, à fond de cale, on peut loger 150 gallons (7 hectolitres) d'eau douce. Autour de la cabine sont placées des banquettes sous lesquelles on peut entasser les vivres et autres objets indispensables. Trois fenêtres éclairent cette cabine; l'air en est renouvelé par un puits à air d'une hauteur suffisante pour servir en même temps de mâts. Cette embarcation originale est pourvue d'un gouvernail et d'une quille mobile; elle est mise en mouvement au moyen de vannes et de petites voiles; la cabine peut contenir facilement une vingtaine de personnes.

Comme on le voit, ce nouveau canot de sauvetage est appelé, par sa construction moderne, à rendre d'importants services en cas d'accidents (et, par le fait, à épargner bien des vies humaines. Aussi, c'est avec un grand plaisir que les peuples verront cette heureuse invention et ne pourront s'empêcher de rendre hommage au génie du capitaine Dœnwig.

RECETTES ET CONSEILS

Essayage du bleu

On peut se rendre compte de la qualité du bleu en procédant de la manière suivante : Ajoutez à l'eau auquel vous avez mis du bleu un peu de sel de soude. S'il prend une teinte rougeâtre c'est du bleu de Prusse, et vous ne devez pas vous en servir car il contient du fer qui, lorsqu'il se décompose par l'emploi du savon et de la soude, laisse des taches de rouille sur le linge.

Contre le rhume

Par les temps humides et froids, nos chères lectrices nous sauront peut-être gré de leur indiquer un remède contre le rhume. On nous garantit l'efficacité absolue de cette recette. Prenez : bonne eau-de-vie, trois cuillerées à bouche ; sirop de capillaire, trois cuillerées à bouche. Mélez et versez dans une infusion chaude de fleurs de violettes, une grande tasse. Boire le tout en une seule fois, le soir, après s'être mis au lit, et reprendre la même potion deux ou trois soirs de suite.

Pour les yeux

Rien de meilleur pour conserver et fortifier la vue que ce moyen très simple : faire infuser des pétales de bluet dans de la vieille eau-de-vie pendant deux mois, au maximum. Quelques gouttes de ce liquide versées dans de l'eau chaude cons-

titueront une excellente lotion dont on se bassinera les yeux une ou deux fois par jour, et qui donne les meilleures résultats.

Procédé pour enlever à la vaisselle d'argent ou de métal la teinte noire que lui font prendre les œufs cuits.

L'on sait que les œufs cuits au beurre communiquent aux couverts et aux assiettes d'argent une teinte d'un noir rougeâtre, et que l'on ne parvient à faire disparaître qu'au bout de quelque temps, en employant les moyens ordinaires pour nettoyer l'argenterie. Il en est un bien simple qui efface en un instant cette teinte désagréable, et rend à la vaisselle d'argent tout son éclat : il suffit de la frotter avec de la suie.

CE QU'IL FAUT SAVOIR

La durée d'un navire marchand est, généralement de vingt ans, en moyenne ; celle d'un ravire de guerre de 12 à 15 ans.

— C'est la Sicile qui produit la plus grande quantité de soufre dans le monde.

— Le procédé le plus favorablement employé pour la conservation des œufs est celui qui consiste à immerger les œufs dans de l'eau de chaux. Tout en étant le plus simple et le moins coûteux, c'est l'un des systèmes qui donne le moins de pertes.