Recettes et conseils

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **7 (1904)**

Heft 41

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-254117

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

bébés ! C'est eux surtout pourtant qui auraient grand besoin de la protection des astres.

Il est vrai que neuf étoiles seulement exercent une action sur la destinée des humains, et, ayant fort à faire on conçoit qu'elles refusent la clientèle des moutards : ce sont les étoiles du Dragon, de la Terre, de l'Eau, du Métal, du Soleil, de la Lune, du Feu, de l'Enseignement moral et du Bois. Et pour les conjurer avec quelque chance de succès, il importe de faire entrer dans la formule un des douze terrains et des huit animaux dont le concours est indispensable. La conjuration ayant réussi, grâce au concours de quelque génie propice, un Coréen habile à déchiffrer les tables de divination que lui fournissent des traités spéciaux obtiendra sans trop de peine un oracle des plus réputées « devineresses » de l'Europe.

Notons que si l'oracle est fâcheux, il reste divers moyens d'en esquiver les menaces ou d'en atténuer les effets.

Parmi les coutumes signalées, mentionnons d'abord celle de conserver soigneusement les cheveux tombés, afin de les jeter dans un brasier le jour du Nouvel-An ; puis la fête pittoresque du Tchong Qual, pendant laquelle les Coréens lancent, dans les rues, des poupées de paille renfermant un nombre de sapèques (petite monnaie) égal à l'âge de celui qui jette le mannequin, les indigènes croient ainsi conjurer le mauvais sort et l'écarter pour l'année entière.

COIN DE LA MENAGÈRE

Cardons au gratin

Le cardon est non seulement un très bon légume, c'est encore une fort belle plante qui, placée isolément ou par massifs de quelques-unes, embellirait certainement nos pelouses, tout comme d'autres plantes ornementales qui n'ont pas le mérite de pouvoir, dans la suite, paraître avantageusement sur nos tables.

C'est maintenant que l'on peut en manger ; il ne faut utiliser que les côtes des feuilles intérieures que vous coupez en morceaux de huit à dix centimètres et que vous jetez au fur et à mesure dans de l'eau bouillante.

Au bout de quelques minutes, retirez la casserole du feu et versez-y de l'eau froide, afin de pouvoir, sans vous brûler, retirer les morceaux de cardon dont vous enlevez la pellicule. Cela fait, mettez-les dans de l'eau froide, additionnée d'un peu de vinaigre.

Puis, enfin, mettez-les dans une casserole et versez par-dessus assez d'eau froide pour les recouvrir ; ajoutez-y un filet de vinaigre, du sel, du poivre et un morceau de beurre, travaillé avec de la farine,

Après une cuisson d'un bon quart d'heure sur un feu modéré, retirez les morceaux de cardon à l'aide de l'écumoire et déposez-les dans la passoire, veillant à ce qu'ils restent entiers.

Dans un plat à gratin, mettez une bonne nouvelle couche de fromage râpé, mélangez-là d'un lit de cardon ; puis vient une nouvelle couche de fromage râpé, mélangé d'un peu de mie de pain finement émiettée ; arrosez d'un peu de beurre fondu. Continuez ainsi en alternant le fromage et les cardons et finissez par le fromage, sur lequel vous mettrez encore quelques petites noisettes de beurre frais.

Mettez le plat dans un four bien chauffé et faites dorer.

Servez très chaud dans le même plat où les cardons ont été préparés.

RECETTES ET CONSEILS

Pour rendre les noix fraîches

Voulez-vous donner aux noix sèches le goût et l'aspect de noix fraîches, il faut, dit-on, les plonger avec leur coquille entière dans de l'eau légèrement salée, pendant cinq ou six jours ; le sel, outre qu'il empêche l'eau de se corrompre, ôte aux noix le goût du tannin. L'eau, pénétrant lentement à travers la coquille jusqu'à la chair, la gonfle et l'amollit et on peut facilement en enlever la pellicule.

MENUS PROPOS

L'eau chaude — ses vertus

L'eau chaude est un excellent médicament dans de nombreux cas. Voici quelques exemples :

1° La céphalalgie cède presque toujours à l'application simultanée d'eau chaude sur la nuque et sur les pieds.

2° Une serviette pliée, trempée dans de l'eau chaude, tordue rapidement et appliquée sur l'estomac, agit d'une manière presque magique contre les coliques.

3° Rien ne coupe plus rapidement court à une congestion pulmonaire, à un angine ou à un rhumatisme que des applications bien faites d'eau chaude.

4° Une serviette pliée en plusieurs doubles, trempée dans l'eau chaude et tendue appliquée sur la partie douloureuse, apporte un soulagement aux maux de dents et aux névralgies.

5° Un morceau de flanelle imbibé d'eau chaude, appliqué autour du corps d'un enfant atteint du croup, produit souvent un calme remarquable. Cela réussit toujours dans le faux croup.

6° L'eau chaude appliquée à large dose une demi-heure avant de se coucher est un bon remède contre la constipation ; le même traitement continué pendant quelques mois et associé à une diète appropriée est très utile pour la cure de beaucoup de dyspepsies.

7° Un des meilleurs moyens de calmer les douleurs gastriques et de précipiter la digestion est l'absorption d'une certaine quantité d'eau aussi chaude que possible. On fait ainsi un vrai lavage de l'estomac dont on chasse le contenu dans l'intestin. On peut prendre l'eau sous forme d'infusion de menthe, d'anis, de camomille.

NOUVELLES A LA MAIN

Simple remarque.

On dit à chaque instant que la bêtise humaine est sans limites.

Et cependant, quand vous parlez d'un homme honnête, vous dites : « Que ce malheureux est donc borné ! »

Le célèbre romancier Trois Etoiles chez le docteur X...

— Dites-donc, cher docteur, ma femme a des insomnies, elle ne peut s'endormir le soir. Donnez-moi donc un remède.

— Mais mon cher ami, c'est bien simple, lisez-lui donc chaque soir un de vos romans.

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