Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 16

Artikel: Recettes et conseils
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-255182

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: 09.12.2025

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

une vapeur légère. Trois liens de panne de couleurs différentes partent en cache-peigne pour venir s'arrêter à gauche, vers le milieu du fond.

Notez que la mode actuelle est ennemie déclarée du juste milieu. Point d'autres ressources que la capeline hardiment campée sous d'altiers panaches ou le minuscule toquet adonné de mignonnes têtes de plumes frisées.

Voici maintenant quelques indications sur les blousons et les upes nouvelles :

Les blousons ont comme matériaux ordinaires les soies granitées, les taffetas légers, les satins souples, les soies à damiers et à rayures.

Il est bien entendu que les manches, très bouffantes par le haut, sont serrées au poignet. On garnit avec des guipures, des ruches bouillonnées, des entre-deux, qui font à merveille sur les nuances blanc, vert-amande, bleu pâle et champagne, adoptées par les spécialistes.

Pour les jupes, on n'aura pas l'embarras du choix. Jupes à plis, froncées, piquées, à volants, coulissées : nos couturiers paraissent avoir tenu à en imaginer pour tous les goûts. Notez cependant que les plis doivent être profonds, contrairement aux plis de l'été dernier qui étaient seulement onglés.

L'essentiel, pour une femme désirant être élégamment habillée, est de bien discerner la forme de jupe qui lui va le mieux. Ainsi, les jupes à plis libres font un effet désastreux sur les hanches basses, les jupes à tablier plat exigent une taille de guêpe, etc.

A signaler enfin que les personnes achetant à cette époque une jupe devant servir toute la saison feront sagement de la faire faire très évasée, car nous marchons à grands pas aux jupes exagérément amples. GABRIELLE CAVELLIER.

CONSEILS D'HYGIÈNE

Comment employer la teinture d'iode

La teinture d'iode est un médicament employé tantôt à l'extérieur, tantôt à l'intérieur, dont l'usage est très utile et l'effet énergique, mais que fort peu de personnes savent utiliser.

Parlons d'abord de l'usage externe.

A ce point de vue, la teinture d'iode est employée en badigeonnages contre la bronchite, les douleurs rhumatismales, la névralgie, les ganglions du cou, l'arthrite chronique, le goitre, les indurations et surtout contre le rhume.

Une erreur généralement répandue veut qu'on mette une couche épaisse de teinture sur la peau.

Or, il est bon qu'on sache que la peau teintée d'iode, en si minime couche que ce soit, devient imperméable. Si donc vous recommencez deux soirs de suite un badigeonnage de ce genre, le second n'aura aucune efficacité, puisque le remède ne pénètrera pas par les pores. De plus, la peau irritée ne permet plus l'application d'un révulsif plus violent si celui-ci devient nécessaire. Enfin pour peu que vous ayiez employé une teinture vieillie chez vous dans un coin d'armoire et où se seront formées des fermentations, entre autres de l'acide iodhydrique, la desquamation deviendra sérieuse et formera plaie.

Donc, nécessité d'user discrètement du remède.

Voici comment l'on doit s'y prendre:

On étend la teinture au moyen d'un pinceau doux préalablement égoutté et aussi près que possible de l'organe malade, soit du larynx à la naissance du cou dans les maux de gorge, du larynx au milieu de la poitrine dans le rhume, sur la région douloureuse dans les autres cas cités plus haut, mais en passant le pinceau une seule fois au même endroit. On recouvre d'une couche d'ouate, puis d'une feuille de taffetas gommé.

De cette façon, la coloration spéciale aura disparu le lendemain matin et l'application pourra être recommencée utilement le lendemain soir, si le besoin s'en fait sentir.

L'emploi de la teinture d'iode à l'intérieur, utilisé aussi par certaines personnes à la légère, demande beaucoup de prudence.

Il existe en effet de nombreuses incompatibilités : alcaloïdes, alcalins, alcalis, sels métalliques, amidon, etc. Toute personne qui prend quelque remède que ce soit ne doit donc pas user de la teinture d'iode sans avis du médecin. Docteur J...

COIN DE LA MENAGÈRE

Champignons farcis à la Piémontaise

Choisir une quinzaine de très gros champignons. Supprimer les queues et les évider; les arroser de beurre fondu, les saler et les poivrer et les faire cuire au four pendant 5 minutes. Au sortir du four les garnir chacun d'une forte cuillerée de risotto lié d'une poignée de parmesan râpé.

Ranger les champignons dans un plat à gratin, les saupoudrer de parmesan et les faire gratiner à four très chaud. Avant de servir, ajouter deux ou trois cuillerées de jus brun lié.

Cet apprêt indiqué ici en guise de légume peut aussi être employé pour les garnitures de viandes braisées ou rôties, les volailles, les poissons.

Gâteau Madeleine

Prenez quatre œufs et même poids de sucre, mélangez sucre et œufs pendant une demi-heure. Ajoutez 150 grammes de farine, 100 grammes de beurre frais, puis quelques gouttes d'essence au choix. Cuire au four pendant trois quarts d'heure.

RECETTES ET CONSEILS

Contre les excroissances de chair

Rien d'affreux sur les mains que ces excroissances de chair, appelées verrues. Certaines résistent à l'action de la pierre infernale. Le moyen infaillible de se débarrasser de ces ennuyeuses excroissances, le voici :

Jetez dans un verre d'eau bouillante des cristaux de bichromate de potasse que vous trouverez chez tous les droguistes ou pharmaciens; il faut que l'eau soit saturée, c'est-à-dire qu'elle ne dissolve plus à un certain moment. En se refroidissant, l'eau laisse précipiter les sels et vous n'avez plus qu'à la verser tout doucement dans un flacon.

Cette préparation s'emploie à froid ; vous badigeonnez légèrement une fois par jour les verrues à l'aide d'un pinceau ; au bout de quelques jours l'excroissance se flétrit et tombe.

MOTS POUR RIRE

A table d'hôte:

Un quidam s'apprête à entamer un morceau de roquefort grouillant.

— Arrêtez! s'écrie un voisin furieux, vous ne mangerez pas ce fromage en ma présence...

— Et pourquoi donc?

— Je suis membre de la Société protectrice des animaux.

— Madame ! mon cœ eust plein de vous !

— Ah ! monsieur Godichon, que vous devez l'avoir grand

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