Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 19

Artikel: Coin de la ménagère
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-255219

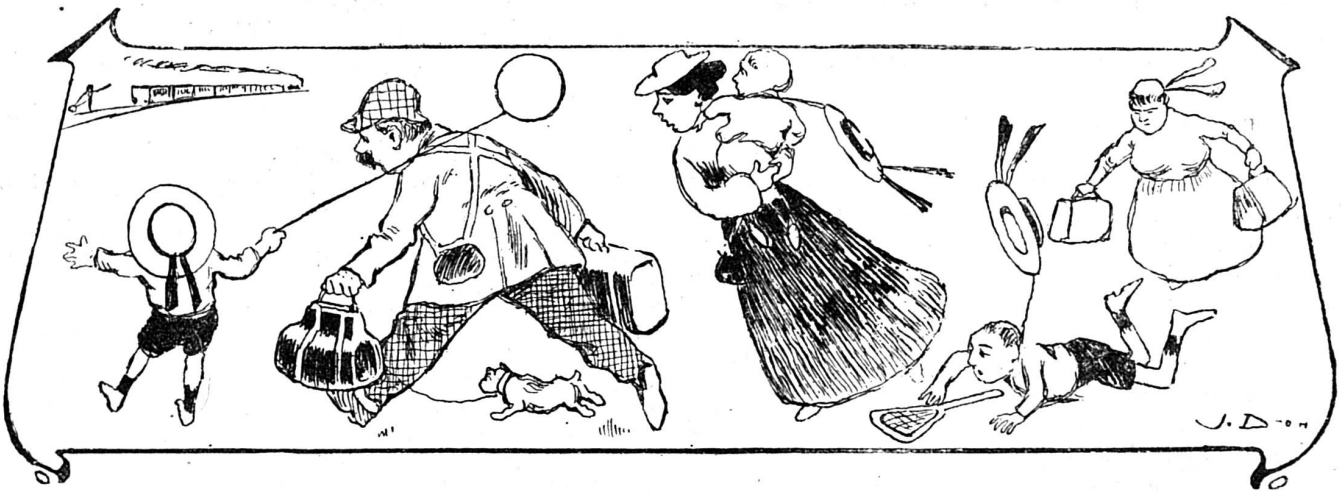
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 08.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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