

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 28

Artikel: Recettes culinaires
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255351>

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](#)

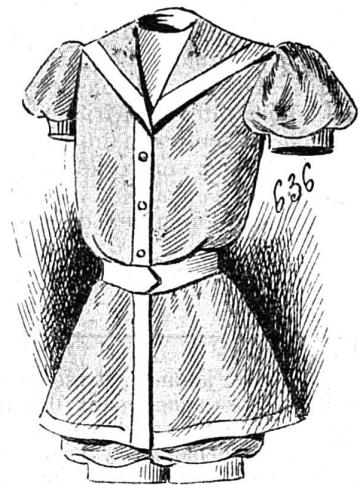
Download PDF: 23.01.2026

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

puisqu'on agit soi-même et c'est presque toujours une douleur calmée.

René d'Anjou.

A TRAVERS LA MODE



Cours de coupe. Blouse de bain pour dame.

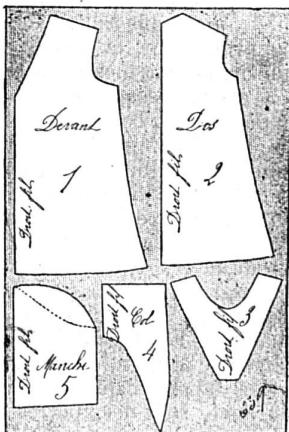
Mesures : Largeur
du devant, 0,36.

Largeur du dos, 0,34.

Tour de poitrine, 0,94.

Notre modèle est en serge bleue marine, garni de galons mohair blanc. Les devants se boutonnent par des boutons de nacre et sont ouverts du haut sur un petit plastron de serge blanche entouré d'un col marin. Ceinture ronde. Manche courte, serrée dans un brassard.

Le patron se compose de cinq pièces : 1, devant droit fil, au milieu ; 2, dos droit fil sans couture ; 3, plastron droit fil au milieu et sans couture ; 4, col droit fil derrière ; 5, manche droit fil en hauteur.



Coupe. — Placer le milieu devant le long de la lisière et le milieu du dos le long du pli, afin qu'il n'y ait pas de couture ; à côté, poser la manche et couper le patron en laissant deux centimètres environ autour de chaque morceau pour les remplis et les coutures.

Assemblage. — Bâtir les coutures des dessous de bras et des épaules, essayer et rectifier : lorsque les rectifications seront faites, piquer les coutures et poser le galon en le maintenant de chaque côté par une piqûre. Le col est doublé de même tissu, le coudre en couture et rabattre la doublure sur cette dernière. La manche est froncée en haut et en bas, elle est serrée dans un galon mohair.

Matériaux : 2 mètres de tissu.

Mme M.

Le patron découpé de la blouse de bain est offert au prix de 0 fr. 50 c., le patron en papier du pantalon est offert au prix de 0 fr. 95 c.

Addresser les demandes, avec le montant de la commande en timbres ou en mandat-poste, à MM. Wirth & Cie, Société d'Édition, 37, rue de Trévise, Paris IX^e.

Tarif de nos Patrons sur mesure.

	PAPIER MOUSSELLINE	
Fr.	Fr.	
Manche	4,—	1,50
Corsage, jaquette, collet, jupe unie, matinée, jupon habillé	2,10	3,—
Jupe de mariée, jupe de cycliste ou jupe avec volant	2,50	4,—
Jupe plissée, jupe avec plusieurs volants, jupe froncée, robe princesse, robe de chambre ou grand vêtement	3,—	4,75
Jupe d'amazone	3,75	5,75
Enfants de deux à cinq ans : robe ou grand vêtement	2,50	3,—
Enfants de deux à cinq ans : collet, tablier, jaquette, vareuse	1,20	2,—
Fillette de six à dix ans : corsage, jupe unie, jaquette ou collet	1,50	2,50
Fillette de six à dix ans : jupe plissée, jupe avec plusieurs volants ou grand vêtement	2,—	3,—
Fillette de onze à quatorze ans : jupe plissée, jupe avec plusieurs volants ou grand vêtement	2,50	4,—
Fillette de onze à quatorze ans : corsage, jupe unie, jaquette ou collet	1,80	2,80
Manche de fillette	0,80	1,20
Lingerie : chemise de jour, chemise de nuit, pantalon, jupon, cache-corset, camisole, blouse de bain, gilet de flanelle, tablier de fantaisie	1,50	2,80
Layette complète	4,80	9,—
Port recommandé : 0 fr. 30 pour la France ; 0 fr. 50 pour la Suisse.		

Mesures à prendre pour les corsages, jaquettes, matinées, robes de chambre et confections pour dames :

Encolure ; tour de poitrine à l'endroit le plus saillant, en passant sous les bras ; tour de taille, tour des hanches ; longueur de manche, à la couture extérieure ; longueur de taille devant, prise sous le col jusqu'à la taille ; longueur de taille derrière, prise sous le col jusqu'à la taille, col non compris ; grosseur du bras, à l'endroit le plus fort ; largeur du dos, entre les deux épaulles.

Addresser ces mesures, avec le montant de la commande en mandat-poste, à MM. Wirth & Cie, Société d'Édition, 37, rue de Trévise, Paris IX^e.

RECETTES ET CONSEILS

Conservation des Artichauts.

On choisit les plus beaux et les plus sains. On coupe la queue et l'extrémité des feuilles, et on les trempe dans l'eau bouillante assez longtemps pour pouvoir en extraire le foin. Saupoudrez l'intérieur avec du sel et placez-les dans un vase de grès avec de l'eau et une bonne poignée de sel ; le lendemain, changez votre eau et faites une saumure plus forte encore avec trois ou quatre poignées de sel et un verre de vinaigre, il est bon de recouvrir la saumure d'une légère couche de beurre fondu ou d'huile, qui, en empêchant le contact de l'air, contribue à la conservation des artichauts. On les fait tremper dans l'eau tiède avant de les manger et l'on a soin de les faire cuire à grande eau pour leur enlever le goût de saumure.



Lowther, ambassadeur anglais à Tanger, envoyé en mission particulière à Fez.

RECETTES CULINAIRES

Potage à l'italienne.

Faites cuire du riz dans de l'eau salée, avec un choux bien épluché ; puis faites égoutter et mettez dans la casserole avec un oignon haché, sel, beurre, poivre et bouillon ; ajoutez du jus de viande si vous en avez, laissez bien cuire et versez dans la soupière avec du fromage râpé que vous incorporez avec une cuiller de bois.

Tendrons de veau aux laitues.

Les tendrons sont, on le sait, des morceaux pris dans la poitrine. Saler, poivrer en faisant revenir tout doucement, et mouiller en recouvrant complètement de bouillon mêlé d'un peu de jus de rôti. Laisser cuire à feu très modéré, en arrosant de temps à autre, ce qui s'appelle braiser. Les laitues bien lavées, dépouillées des mauvaises feuilles et laissées entières, seront blanchies, rafraîchies, égouttées. Puis on foncera une casserole avec des bardes de lard, on rangera les laitues dessus avec sel, poivre, muscade ; on recouvrira du bouillon et du jus de tendrons, on parfumera à l'arôme Patrelle, on laissera cuire au coin du feu et l'on servira la viande entourée des laitues arrosées de jus.

MON CALEPIN

Le Zambèze est maintenant traversé par un viaduc de la grande ligne ferrée qui reliera un jour le Cap au Caire. Les ingénieurs ont eu la bonne idée de ne pas gâter le paysage superbe des chutes du fleuve. Le pont en est éloigné d'un quart de mille et on ne peut voir le pont et la chute en même temps. Le pont est long de 650 pieds anglais, haut de 400. Il est composé de trois arches, deux petites et une grande de 500 pieds d'ouverture.