Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 31

Artikel: Recettes et conseils
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-255389

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

viter qu'il serve de réceptacle à toutes sortes de vieux mets, si ce n'est pire.

On cherche trop souvent à dissimuler la boîte aux ordures ménagères. Etant donné que cet ustensile occupe dans la cuisine une place nécessaire, on parviendra plus facilement à le faire tenir en bon état s'il reste dans un coin, bien en vue.

Le choix des casseroles est de son côté à considérer. On ne devrait plus voir dans aucune cuisine des casseroles en émail, qui se désagrègent et risquent d'apporter des troubles graves dans les voies digestives. Rien ne vaut, à mon sens les humbles casseroles en fer battu auxquelles on adjoint les cocottes de terre et de fonte pour les sauces et les ragouts. Les casseroles de cuivre peuvent leur être préférées, mais seulement dans le cas où on a toute confiance dans la propreté de sa cuisinière, le séjour des aliments dans ces ustensiles souvent mal étamés risquant de produire des intoxications. Quant aux casseroles d'aluminite, d'argent, de bi-métal, de nickel, je les cite seulement pour mémoire, leurs qualités n'étant pas douteuses, mais leur prix les rendant inabordables aux petites et moyennes bourses.

En résumé, de l'ordre, de la propreté, de la lumière : voilà les qualités essentielles d'une cuisine bien tenue. A Paris, l'enseignement des écoles professionnelles ménagères insiste plus sur la cuisine et sur les cabinets d'aisance que sur le salon. C'est intelligemment compris. Il est très vilain d'exhiber orgueilleusement une toilette superbe lorsqu'on a des dessous douteux.

GABRIELLE CAVELLIER.

MENUS PROPOS

Le singe dans la religion japonaise

Se douterait-on que les Japonais ont fait du singe un emblême religieux ? Sur le portail du fameux temple de Jeyasu, lieu de pèlerinage très couru, on remarque un groupe de trois singes en bois sculpté et doré. L'un d'eux se couvre les oreilles avec ses pattes antérieures, l'autre ses yeux, le troisième sa bouche.

Une inscription indique que le groupe constitue un sermon sur la charité. Il montre que le singe, bien qu'il soit l'animal le plus malicieux de la création, refuse de regarder, d'entendre ou de dire quelque chose de mal.

Un bateau en papier

Un inventeur autrichien vient de se construire un yacht, un yacht complet, avec coque, voiles, mâts et gouvernail, le tout en papier, et en papier sympathique.

C'est en comprimant à la machine et dans des moules « ad hoc » plusieurs collections complètes d'un des plus grands quotidiens de Vienne, qu'il a confectionné d'abord la coque, puis les agrès et les différents accessoires de son navire, qui mesure 5 mètres de long environ.

Sa construction a exigé l'emploi de quelque 300,000 feuilles du journal. Cela représente à peu près le tirage de deux jours du quotidien austro-hongrois dont il s'agit.

Le miel et les nerfs

Un médecin raconte qu'il souffrait depuis longtemps d'insomnies qu'il ne savait comment guérir. Une nuit qu'il ne pouvait dormir, il prit par hasard quelques cuillerées de miel avec un biscuit. Il se recoucha et s'endormit immédiatement. La nuit suivante, il employa le même moyen, avec le même succès. Dès lors, il ne manqua plus, avant de se coucher, de prendre trois ou quatre cuillerées de miel. Ses nerfs se sont calmés et il dort maintenant très régulièrement. Le remède est facile... et agréable à essayer.

RECETTES CULINAIRES

Oeufs à la neige

Prenez huit jaunes d'œufs. Battez les blancs en neige, les saupoudrer de sucre fin. Faites bouillir un litre de lait, sucré et parfumé. Au moyen d'une cuiller à bouche, déposez les blancs dans votre lait. Faites bouillir très légèrement le lait, tournez les blancs d'œufs en ayant soin qu'il ne cuisent pas plus de trois minutes. Les égoutter sur un tamis, les dresser sur un compotier. D'autre part, avec les huit jaunes d'œufs faire une crème anglaise de votre lait ; la passer à l'étamine quand elle est froide, la verser dans un compotier avec les blancs d'œufs par dessus.

Petits pois au sucre

Ecossez, lavez, mettez-les dans une casserole, avec gros comme un œuf de beurre, un cœur de laitue, un oignon moyen, deux cuillerées d'eau, sel, poivre, et gros comme une noix de sucre.

Faites cuire à feu doux, une demi-heure : ôtez l'oignon, liez avec un jaune d'œuf et deux cuillerées de crème et servez.

RECETTES ET CONSEILS

Traitement contre les pucerons.

On a signalé naguère à la Société nationale d'agriculture un nouveau mode de traitement contre le puceron lanigère du pommier et une foule d'autres insectes aphidiens, parasites des plantes fruitières ou ornementales. Ce traitement consiste dans l'emploi de l'alcool ou du pétrole, dissolvants des corps gras qui protègent les organes tégumentaires de l'insecte, et du savon noir dont la potasse alcaline agit corrosivement sur les mêmes organes non protégés.

Le mélange se compose de trois litres d'alcool non rectifié ou de pétrole et d'un kilogramme de savon noir, le tout étendu de cinq fois son poids d'eau, pour l'emploi au petit balai, contre le puceron lanigère ; on double la dilution si l'emploi doit être fait à l'aide du pulvérisateur. Etendu de dix fois son poids d'eau, ce mélange est sans action corrosive, même sur les organes tendres des plantes.

Pour clarifier l'eau sans filtre.

Aux personnes qui ont quelques difficultés à se procurer une eau saine et pure, nous recommandons le procédé suivant : Mettez 10 grammes d'alun (sulfate d'alumine) dans un seau d'eau ; cette quantité suffit pour clarifier les eaux les plus malsaines ; les impuretés se précipitent au fond du récipient et le liquide devient aussitôt cristallin.

Les bains de mer chez soi

Pour ceux ou celles dont les occupations et bien d'autres raisons imprévues ne permettent pas d'aller se vivifier pendant les vacances sur les rives salines, voici un moyen de s'en consoler et de jouir d'un résultat presque aussi satisfaisant sans quitter son foyer.

Dans un bain simple, ajouter, tout bonnement, deux kilos de sel gris marin et une forte décoction de feuilles de noyer, bouillie préalablement.

Nettoyage des broderies d'argent. — Prenez de la craie calcinée délayée dans un peu d'eau, ni trop, ni trop peu, puis avec une toute petite brosse à dents, prenez ce mélange et frottez la broderie, galons, puis laissez un peu sécher, ensuite vous brossez assez fort et le brillant réapparaît.

Pour le nettoyage des suspensions. — Faites bouillir les fèves de haricots — environ 1 litre de fèves pour 4 litres d'eau. Filtrez l'eau lorsque les fèves sont cuites (vous pouvez en servir encore dans la cuisine). Mettez la suspension dans l'eau encore chaude, lavez et brossez, toutes les taches disparaîtront.

NOUVELLES A LA MAIN

— Vous étiez, madame, dans le train au moment de la catastrophe ; vous avez été blessée ?

— Pensez donc, quelle blessure insupportable : la violence du choc m'a fait passer de 2e en 3e classe.

Paradoxe :

MONSIEUR : — C'est votre nonchalance qui fait de moi votre esclave.

MADAME : — C'est que le meilleur moyen de s'attacher un mari est de le laisser courir.

Un témoin important :

— Vous jurez de dire la vérité, toute la vérité ?

— Je le jure.

— Que savez-vous ?

— Rien.

Editeur-imprimeur : G. Moritz
Gérant de la Société typographique, à Porrentruy