Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 49

Artikel: Recettes culinaires
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-255634

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

avec la ceinture, bretelles bouillonnées dans le haut et ajustées sur les épaules.

Se boutonnant à la ceinture suissesse, bretelles étroites vers la taille et s'élargissant jusque sur l'épaule où elles forment une sorte de jockey, soit en deux pointes, soit en une dent arrondie.

Partant d'une ceinture étroite et drapée en satin noir, bretelles formées de deux rubans, dans le bas, l'un sur l'autre, puis se divisant en V jusque sur l'épaule d'où ils redescendent dans le dos avec le même mouvement.

Deux simples velours noirs retenant un corselet *blousant* identique à la jupe, forment de gracieuses et originales bretelles.

Les robes à tabliers sont très élégantes et l'on peut, en variant ce tablier, donner à la toilette un nouvel aspect. Ainsi, avec une veste Directoire en soie brochée, voici une jupe unie à demi-traîne s'ouvrant sur un tablier fait de volants en tulle brodé, continuant le gilet semblable. Plus riches, le gilet et le tablier de dentelles, de guipures, mais pas à la portée de tous les moyens. En tout cas, gilets et tabliers sont d'heureuses inaugurations pour rafraîchir une toilette un peu fatiguée ou utiliser de vieilles et précieuses étoffes dont le métrage serait insuffisant.

Pour le soir (fig. 2).

La jupe cloche se porte beaucoup, c'est encore la forme préférée ; mais il en est d'autres aussi qui sont très élégantes, la mode est fort éclectique.

Voici un bien chic costume tailleur (fig. 1). Il est en drap aubergine. Le boléro court et flottant est orné devant d'un petit gilet de drap blanc, garni de boutons or. Un joli galon brodé en est toute l'ornementation. Le boléro légèrement décolleté, laisse voir une chemisette coulissée. Haute ceinture de taffetas aubergine, bien baleinée. Jupe à plis montée sur un empiècement.

Pour le soir je mets la fig. 2. Cette toilette décolletée ou montante en la portant avec une guimpe de guipure, est en drap blanc brodé à même l'étoffe. Le décolleté forme une large dent maintenue bien en forme par un fil laitonné, posé à l'intérieur dans un petit ourlet d'extra-fort en soie. Manche courte à double ballon. Gant de castor blanc, montant au coude, ou poignet de guipure semblable à la guimpe. Ceinture en faille blanche. Jupe longue moulant bien les hanches ; toute l'ampleur est maintenue en arrière par deux gros plis qui s'allongent en traîne.

FROU-FROU

COIN DU DOCTEUR

L'évanouissement.

L'évanouissement procède d'une manière plus ou moins rapide. En général, il se produit subitement, le malade ayant à peine le temps de percevoir les symptômes, qui sont l'affaissement des jambes, l'anxiété, l'angoisse, les nausées, l'obscurcissement des sens, puis la sensation très nette et pourtant très fausse qu'il meurt.

L'évanouissement peut durer de une minute à plusieurs heures. Il n'est dangereux que dans ce dernier cas ; mais sa fréquence n'en indique pas moins un mauvais état de santé habituel, contre lequel on doit réagir.

Les sujets prédisposés sont ordinairement des nerveux. Le meilleur remède à leur indiquer est l'hydrothérapie chaude quotidienne (bains à 35° ou douches de 20 secondes à 37°), et le bromure de potassium. Quelques médecins employent aussi avec succès les injections de sérum artificiel.

Une cause très bizarre et pourtant assez fréquente d'évanouissement est la perception olfactive de certaines odeurs. Nous avons pour notre part dans notre clientèle une dame d'apparence robuste qui tombe sans connaissance chaque fois qu'elle sent une rose. Nous avons également connu un ancien officier, peu suspect de neurasthénie, certes, qui se serait affaissé en sentant l'odeur pénétrante de l'asphalte fondu employé à l'entretien des rues de Paris, s'il n'avait toujours pris soin de s'enfuir dès qu'il devinait la présence des appareils de la voirie.

La médecine est malheureusement désarmée devant ces singularités défiant toute analyse.

Quoi qu'il en soit, on doit porter un secours immédiat aux personnes évanouies.

L'essai pratiqué par les ignorants de remettre le malade debout est tout ce qu'il y a de malencontreux, la syncope provenant justement du reflux du sang vers le cœur au détriment de la tête où la circulation est momentanément suspendue. Il faut, au contraire, l'étendre à l'endroit où il est tombé, la tête plus basse que le corps ; et même si la situation se prolonge, lui soulever les pieds.

De plus, on fouette le visage à petits coups avec une serviette mouillée, on baigne les tempes d'eau de cologne ou de vinaigre, on fait respirer du sel pénétrant (chlorydrate d'ammoniaque, carbonate d'ammoniaque, etc.).

Le retour à la vie est marqué par la reprise des battements du cœur. L'éveil de l'intelligence suit à peu de temps près. On introduit alors un cordial énergique dans la bouche du malade, mais sans le changer de position. C'est à lui seul de se relever instinctivement lorsque la conscience est revenue. On lui prête alors assistance, et on le transporte sur un lit où du café noir très fort, des grogs chauds, de l'alcool, achèveront de dissiper le malaise.

Lorsque celui-ci s'est prolongé, il siéra pourtant que le repos au lit soit conservé durant le reste de la journée et que les réconfortants soient administrés dans la position horizontale. On fera bien aussi d'éviter le bruit, et de provoquer le sommeil.

DOCTEUR J...

RECETTES CULINAIRES

Crème mikado au chocolat.

Faites fondre six grammes de mousse du Japon dans du lait sucré ; ajoutez une tasse de chocolat cuit à l'eau, mélangez ensemble et mettez dans un moule ; faites geler pendant trois heures.

Gâteau au pain.

Mettez tremper dans l'eau des restes de pain le soir pour le lendemain ; égoutez ce pain en pressant avec les mains ; mettez dans un récipient ce pain, ajoutez des raisins de Malaga en quantité suffisante selon ce que vous aurez de pain, un verre de rhum, de la cassonade pour bien sucrer, deux œufs entiers ; pétrissez le tout. Mettez dans un plat creux beurré au four en couvrant le dessus de beurre frais. Laissez bien dorer.

Faites une corbeille de fruits : raisins, poires, pêches, noix mêlés avec des fleurs ; ayez la précaution de couper le raisin en petites brindilles.

Vous pouvez servir avec la glace des biscuits secs ou des gaufrettes, si vous voulez ne pas faire de gâteaux.

DEVINETTE

Où est la grenouille ?

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