

Recettes et conseils

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **7 (1904)**

Heft 10

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-253760>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

— Où as-tu appris le russe? demandai-je.

— A Sakhaline, où j'ai travaillé dans les pêcheries.

Puis il me dit que c'était sa sœur dont on célébrait le mariage et il nous conduisit dans une cabane assez vaste où un diner était servi.

« Les Aïnos ne font pas de repas de noces, car ils sont pauvres, mais c'est une habitude qu'on a prise dans ma famille, lorsque nos moyens nous le permettent ».

Le repas était composé d'herbes, de racines, de viande et de poissons séchés; les Aïnos mangent tout ce qui vole, nage ou court, mais leurs préférences vont à l'ours, au chien, au phoque et au poisson cru.

A vrai dire, presque tous les assistants étaient gris, tant ils avaient bu d'eau-de-vie de riz, connu sous le nom de saké.

Le consul s'amusa à interroger la jeune épousée, il voulait savoir si elle connaissait les douze préceptes qu'on doit apprendre à une toute jeune fille japonaise le jour de son mariage. Rougissante elle les lui récita.

1^o Après la mariage je suis la fille des parents de mon époux;

2^o Mon époux est mon maître;

3^o Je dois être bonne pour ma belle-mère (il paraît qu'une belle-mère est horrible chose même au Japon).

4^o Si mon mari est injuste, je ne me fâcherai pas;

5^o Il ne faut pas être bavarde;

6^o Je me lèverai-tôt et je ne boirai beaucoup de vin qu'après 50 ans;

7^o Je ne devrai pas consulter les sorciers;

8^o Une jeune femme doit être bonne et économe ménagère;

9^o Il faut éviter les jeunes gens;

10^o Je m'habillerai de façon peu voyante;

11^o Je ne tirerai pas vanité de la position de mon mari;

12^o Je serai bonne aux serveurs.

— Si ta sœur avait été demandée par un Russe, demandai-je à l'Aïno, la lui aurais-tu donnée?

— Oh! non, il y a trop de forçats parmi eux!

L'Aïno, ayant vécu au bagne, se figurait que tous les Russes étaient des forçats.

Je lui demandai ce qu'il pensait des Russes et des Japonais:

— Les premiers sont plus forts, les seconds plus malingres. Il y a une légende dans notre pays qui dit qu'un petit homme peut battre un géant quand celui-ci est ivre!

Puis l'Aïno gravement ajouta:

— Et tu sais si on se soûle souvent dans ton pays!

— Je ne suis pas Russe.

— Tu leur ressembles pourtant.

— Il y a d'autres blancs sur la terre que les Russes.

— Oui, je sais, répondit l'Aïno; les sauvages du pays où le soleil se couche, qui sont venus en Chine il y a quelque temps et que les Japonais ont jeté à la porte. Le maître d'école nous l'a raconté!

C'est tout de même dur d'être allé au pays aïno pour se faire dire qu'on est un sauvage, par les sauvages eux-mêmes.

Il est vrai qu'en retour j'ai eu une idée du genre d'histoire qu'enseigne aux enfants le maître d'école japonais.

PAUL LABBÉ.

Menus propos

La population de Londres

Les derniers recensements fixent à 6 millions et demi la population de Londres avec un accroissement annuel de 80,000 âmes.

On y compte une naissance toutes les trois minutes et un mort toutes les cinq minutes.

Londres compte plus de juifs que la Palestine, plus d'Ecosse qu'Edimbourg, plus de Gallois que Cardiff, plus d'Irlandais que Bedford, plus de catholiques que Rome.

La longueur totale de ses rues est de 13,000 kilomètres environ.

31% de la population sont considérés comme dénués de moyens d'existence. Les registres de la police contiennent les noms de 220,000 criminels habituels. Londres consomme par an 400,000 bœufs, 1,500,000 moutons, 8 millions de volailles, 400 millions de livres de poisson, 500 millions d'huîtres, 500 millions de litres de bière, etc.

Un pays sans agents de police

Nous voulons parler de l'Islande, dont les habitants sont, paraît-il, d'une honnêteté et d'une moralité proverbiales. Les maisons n'ont pas de serrure, les portes pas de verrou, et cependant les voleurs sont inconnus là-bas.

Depuis plus de dix siècles, il ne s'est commis que deux vols dans toute l'étendue de l'île; encore l'un d'eux eut-il pour auteur un berger allemand immigré. Dans cette circonstance, les plus anciens se réunirent en conseil et condamnèrent le délinquant purement et simplement à mort, le crime qu'il avait commis étant considéré par eux comme très grave. Par contre, les Islandais sont processifs à l'excès. Pour le moindre différend, ils vont en justice. Aussi le métier d'avocat et d'avoué n'est-il pas là-bas une sinécure.

Recettes et Conseils

Conservation des Mousselines

Pour conserver les mousselines et les tissus blancs, par exemple pour les vêtements de première communion ou autre chose semblable, les envelopper dans un linge fin qui a été passé au bleu très fort, et les mettre dans des cartons.

Nettoyage de la mousseline de soie

Toutes les mousselines de soie, de 1^{re} qualité, peuvent être lavées: 1^o la noire, dans de l'eau de Panama en l'eau claire, puis dans une deuxième eau de Panama, dans laquelle vous aurez fait fondre de la gomme arabique; pour que cela aille plus vite, on fait fondre cette gomme dans un peu d'eau chaude que l'on ajoute ensuite dans l'eau de Panama. Vous rûlez votre mousseline dans un torchon bien propre. Tordez légèrement pour extraire l'eau, et repassez votre mousseline lorsqu'elle est encore humide. Vous aurez votre mousseline absolument neuve.

Pour les mousselines de couleur, lavez-les avec de l'eau tiède et du savon, rincez à l'eau claire, puis à l'eau claire gommée. Faites ensuite comme j'ai indiqué plus haut.

Nouvelles à la main

Cri du cœur

— As-tu lu dans le journal, Angèle, qu'une jeune fille s'est jetée à l'eau par chagrin d'amour.

En feras-tu autant à l'occasion?

— Moi, mon cousin, me tuer pour un homme! Jamais de la vie; plutôt mourir!

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