

Coin de la ménagère

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 25

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-253921>

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.

et le capitaine Vogel, de Zurich. Cette mission s'est rendue au Japon par voie de mer, de Gènes à Yokohama.

La mission destinée à la Russie se compose de MM. le colonel Audéoud, de Genève, directeur des écoles centrales, et le capitaine Bardet, de l'état-major, qui possède cette qualité, rare dans notre armée, de parler la langue russe.

Ces deux représentants de notre armée ont été fêtés par la colonie suisse de Saint-Petersbourg et ont été reçus par le czar ; Nicolas II leur a fait le meilleur accueil.

Les deux missions se composent d'hommes observateurs et capables qui tireront profit de la campagne russo-japonaise pour le bien de notre armée suisse.



BONS MOTS



Naturellement

- Dis-moi, mon petit, quel chemin dois-je prendre pour arriver plus vite au village des Hirondelles ?
- Le plus court, monsieur.



COIN DE LA MENAGERE



Conservation des citrons

Les citrons se gâtent dès qu'ils sont atteints par l'humidité. Pour y obvier, faire sécher au feu du sable fin. Quand il est froid, en mettre une couche au fond d'une caisse propre et sèche ; envelopper d'un papier chaque citron, le poser à mesure, le côté de la queue tourné en bas, sur la couche de sable, de manière que les fruits ne se touchent pas. Sur ce premier lit de citron mettre une couche de sable de 4 à 5 centimètres d'épaisseur ; sur cette couche, un second lit de citrons, et ainsi de suite.

Conservation du beurre

Prendre 3 kilos de beurre frais ; battre pour le débarrasser du petit-lait, essuyer dans un linge blanc, mettre dans une bouteille, en le tassant jusqu'à 10 cent. du goulot. Boucher et soumettre les bouteilles au bain-marie jusqu'à ébullition seulement. Retirer quand le bain est assez refroidi pour y tenir la main. Ce beurre se conserve 6 mois très frais. Autre procédé : 100 gr. de sucre en poudre, 200 gr. de sel fin, 100 gr. de nitrate de potasse, 60 gr. de ce mélange par kilo de beurre. Débarrasser le beurre du petit-lait, le pétrir avec ce mélange et l'enfermer hermétiquement dans des pots de grès.

Œufs. — Les enduire, avec un pinceau, d'une couche de gomme arabique ou de collodion, et les placer dans une caisse avec de la poussière de charbon de bois. Ils se conservent tout l'hiver. L'important est de tenir les œufs à l'abri de l'air et dans un lieu sec.

Conservation des œufs (autre procédé).

Un procédé très simple qui permet de conserver les œufs frais pendant tout l'hiver consiste à envelopper les œufs dans de vieux journaux et à les placer par 40 ou 50 dans un filet à légumes, étroitement lié par le haut pour empêcher tout ballonnement. Le filet ainsi garni est suspendu dans une cave aérée, et on le retourne chaque semaine, mettant en bas la partie qui se trouvait en haut.

***** CONSEILS D'HYGIÈNE *****

Les citadins ont pour habitude d'aller se refaire de leurs fatigues à la campagne, dont l'air a des propriétés salutaires spéciales. Il les doit, vous en serez surpris en grande partie aux fleurs.

Qui n'a senti, après une pluie d'orage, la terre exhaler une odeur particulière : elle est due à la présence dans l'air d'une certaine quantité d'*ozone*, gaz qui provient de l'oxygène contenu dans l'air atmosphérique. La présence de l'ozone développe l'intensité du parfum des fleurs, aussi un parterre de roses embaume-t-il plus après l'orage ; mais, en revanche, les parfums des fleurs, en s'oxydant, c'est-à-dire en se mélangeant à l'oxygène de l'atmosphère, produisent à leur tour une certaine quantité d'ozone.

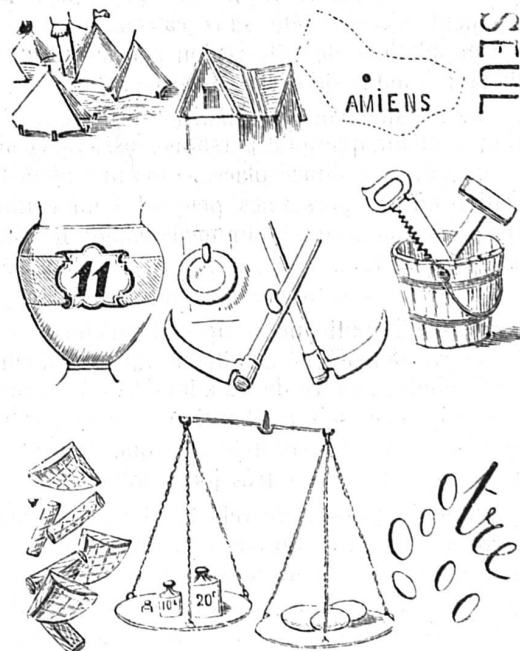
Les fleurs sont donc des sources d'ozone. Or, l'ozone est un antiputrescible, un antiseptique puissant, qu'on préconise contre la phthisie et l'anémie. Il a été constaté que pendant certaines épidémies, l'air en était pauvre, comme si son absence favorisait la contagion. Puisqu'à la campagne, l'air est riche en ozone, allez aux champs faire ample provision de santé.

***** RECETTES ET CONSEILS *****

Conservation des fleurs.

Dans les vases remplis d'eau, dès que des fleurs coupées, les plantes à hampe succulente et charnue, les jacinthes, les narcisses par exemple, commencent à se faner, mettre un tiers de la tige dans de l'eau très chaude : à mesure que l'eau se refroidit, les fleurs se redressent et redeviennent fraîches. Couper la partie qui a baigné dans l'eau chaude avant de la remettre dans l'eau fraîche.

***** REBUS *****



Solution du rébus paru dans le numéro 23

La charité est la clef d'or qui nous ouvre le ciel.

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