

Recettes et conseils

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 27

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-253944>

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.



Aimables lecteurs, si jamais il vous arrive de peindre en plein air et d'être entouré d'un monde aussi gênant que peu gêné, vous n'avez qu'à dire ceci : Mesdames et Messieurs ce tableau.....



.....est à vendre..... y aurait-il amateur ? Et alors vous verrez l'effet produit.... c'est immédiat et ne rate jamais.

*** COIN DE LA MENAGERE ***

Cuisson des prunes

Pour prêter plus de saveur à des prunes étuvées, ajoutez-y trois cuillerées de vinaigre par livre de prunes.

Friture parfaite

La meilleure est assurément celle qu'on obtient avec la graisse du pot-au-feu passée au tamis et la graisse de rognon de bœuf haché, que l'on clarifiera en la faisant fondre avec un demi-verre d'eau. Ce mélange donne un "croustillant", délicieux aux aliments et particulièrement aux poissons.

Bouillon fait en une heure

Mettez dans une casserole une livre de bœuf, une carotte et un oignon finement coupés, un petit morceau de lard gras haché et une demi-pinte d'eau froide. Laissez cuire à l'étouffée pendant quinze minutes, ajoutez alors une chopine d'eau bouillante. Laissez bouillir pendant trois quarts d'heure. Assaisonnez de sel, de poivre et d'un peu de céleri. Servez très chaud.

*** RECETTES ET CONSEILS ***

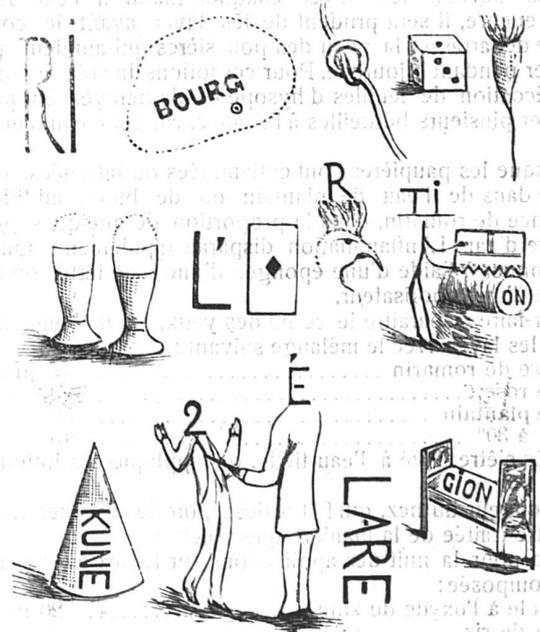
Robe mouillée par la pluie

Il faut d'abord suspendre la robe par les épaules, ensuite placer en dedans de la jupe une petite table recouverte d'un linge sec sur lequel on étend successivement toutes les parties mouillées, qu'on essuie avec des tampons. S'il y a des garnitures de dentelle, des bandes de velours, il faut les essuyer très légèrement et à rebrousse-poil avec un vieux foulard, ensuite relever les poils avec une brosse fine; quand les bords de la jupe sont très mouillés, il faut les repasser au travers d'une mousseline avec un fer assez chaud.

Les robes de laine et les robes de soie ne doivent jamais être séchées très près du four; il faut les suspendre dans une chambre chaude et aérée, à une certaine distance de toute espèce de foyer. Le séchage trop rapide fait retirer presque toutes les étoffes. Les robes de coton, toile, percale, etc., doivent d'abord être étendues, et lorsqu'elles sont à moitié sèches, on étire

l'étoffe en long et en large (en maintenant le droit fil) et on la repasse avec un fer de bonne chaleur. Si l'apprêt est tout à fait tombé, il faut repasser à l'envers au travers d'une mousseline amidonnée. Les jupons exigent les mêmes soins que les robes; pour les uns comme pour les autres, l'essentiel est de ne pas les laisser longtemps mouillés.

*** REBUS ***



Solution du rébus paru dans le N° 25

Quand nous sommes seuls pensons à nos défauts, en société oublions ceux des autres.