

Devinette

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 29

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-253966>

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.

❀❀❀ COIN DE LA MENAGERE ❀❀❀

Frangipane

Cette crème doit son nom au prince italien Frangipani. On en garnit des tartes, des tartelettes, etc.

Mettez deux œufs entiers dans une casserole, avec deux cuillerées de farine. Délayez soigneusement le tout. Ajoutez un demi-litre de lait et mettez sur le feu en tournant constamment. Faites cuire un quart d'heure sans cesser de tourner. Quand cette bouillie sera suffisamment épaissie, versez-la dans un vase pour refroidir. Après refroidissement, on ajoute quelques amandes pilées, quelques macarons pilés et un peu de sucre, en mélangeant bien le tout. (Extrait du journal « Le Cordon bleu ».)

Potage paysanne

Emincez choux, carottes, oignons et céleri ; mettez-les dans une casserole avec beurre et sel ; placez sur le feu, et, lorsque les légumes sont blonds, mouillez-les avec du bouillon ; laissez cuire à petit feu pendant trois heures, puis ajoutez de l'eau de cuisson de haricots ou de lentilles, en quantité suffisante pour le nombre des personnes à servir ; laissez mijoter encore pendant une demi-heure, puis ajoutez de l'oseille et de la laitue émincées ; laissez bouillir. Pour servir, mettez dans la soupière des croûtes de vin et versez.

Eclairs au chocolat

Prenez de la pâte à choux, faites-en des gâteaux à forme allongée (forme-éclair), mettez sur une plaque, laissez cuire pendant dix minutes. Lorsque les éclairs sont cuits, vous faites une incision de côté avec des ciseaux et vous introduisez dans l'intérieur de la crème au chocolat ou au café, et glacez.

Pigeons en papillotes

Coupez les pigeons en deux, faites-les revenir dans le beurre ; retirez-les du feu, mettez dans la casserole un hachis composé d'échalotes, persil, champignons, sel, poivre, farine, (une pincée), mouillez le tout avec du bouillon, faites réduire et entourez-en les moitiés de pigeons que vous enveloppez ensuite d'une bande de lard, puis d'un papier beurré, et placez vingt minutes sur le gril.

❀❀❀ RECETTES ET CONSEILS ❀❀❀

Pour le lavage du visage

Les personnes ayant la peau délicate feront bien de se servir, en place de savon, de la formule suivante pour le lavage du visage :

Borate de soude en poudre fine 400 grammes
Glycérine pure à 300 150 grammes

La dissolution accomplie, employer le mélange à l'aide d'un morceau de toile fine, ou mieux d'un tampon d'ouate hydrophile.

Glycérine parfumée

La glycérine ayant la propriété d'absorber le parfum des fleurs, on prépare des huiles parfumées parfaites, en faisant infuser dans de la glycérine de bonne qualité, pendant trois semaines, les fleurs de son choix, lilas, jacinth's, lis, violettes, roses, jasmin, etc.

La glycérine, pouvant se mêler à l'eau dans toute proportion, on peut ainsi parfumer délicieusement son eau de toilette.

Pour conserver le beurre frais

Voici une recette bien simple pour conserver le beurre parfaitement frais pendant l'été :

On met le beurre dans une assiette creuse avec un peu d'eau. Puis on coiffe l'assiette avec un pot de fleur tout ordinaire que l'on a soin d'envelopper d'une flanelle mouillée. L'évaporation de l'eau sur cette sorte d'alcarazas sommaire maintient à son intérieur une température très basse, en même temps que l'aération se fait par le trou dont le fond du pot de fleur est percé. Le beurre se conserve donc tout comme en l'iver, malgré les rigueurs adverses de la température.

❀❀❀ NOUVELLES A LA MAIN ❀❀❀

Crétinot, marchande des tableaux.

— Une œuvre posthume de Z... ? dit-il au marchand. Soit ! mais êtes-vous bien sûr qu'il l'a faite avant sa mort ?

Dans un ménage où le torchon brûle.

Monsieur. — A quoi penses-tu depuis un quart d'heure que tu n'as pas desserré les dents ?

Madame. — Je pensais à mon amie Berthe et je me disais qu'au moral son mari te ressemble.

Monsieur. — Et alors ?

Madame. — Je la plaignais.

Deux messieurs sont seuls dans un compartiment de chemin de fer.

— Quelle heure est-il ? demande l'un à son voisin qui vient de tirer sa montre.

— Je ne sais pas.

— Mais vous venez de tirer votre montre ?

— C'était pour voir si elle était toujours dans mon gousset.

Un petit garçon et une petite fille sont en train de s'injurier et de s'égratigner.

Une des mamans survient.

— Que faites-vous là, petits misérables ?

Ils s'interrompent, puis souriant, la petite fille répond avec candeur :

— Nous jouons à petit mari et à petite femme.

❀❀❀ DEVINETTE ❀❀❀



Cherchez les enfants.

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