

Recettes et conseils

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 34

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-254023>

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

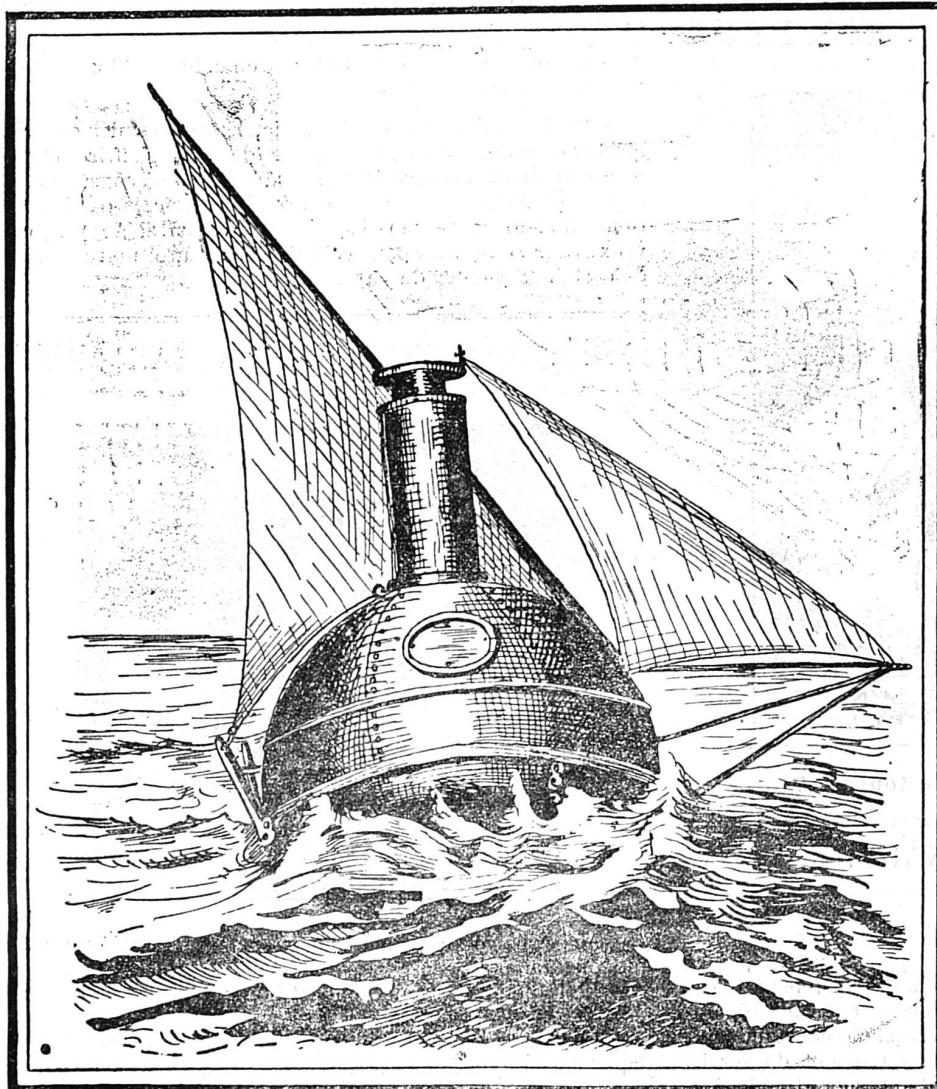
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Un nouveau canot

de sauvetage

Cette invention est due au génie du capitaine de marine français Dœnwig. Le canot est de forme sphérique, en acier laminé, d'un diamètre de 3 mètres sur 2 m. 15 de hauteur; après plein chargement, cette boule enfonce de 85 centimètres environ sous l'eau. Sous le plancher, à fond de cale, on peut loger 150 gallons (7 hectolitres) d'eau douce. Autour de la cabine sont placées des banquettes sous lesquelles on peut entasser les vivres et autres objets indispensables. Trois fenêtres éclairent cette cabine; l'air en est renouvelé par un puits à air d'une hauteur suffisante pour servir en même temps de mât. Cette embarcation originale est pourvue d'un gouvernail et d'une quille mobile; elle est mise en mouvement au moyen de vannes et de petites voiles; la cabine peut contenir facilement une vingtaine de personnes.

Comme on le voit, ce nouveau canot de sauvetage est appelé, par sa construction moderne, à rendre d'importants services en cas d'accidents (et, par le fait, à épargner bien des vies humaines. Aussi, c'est avec un grand plaisir que les peuples verront cette heureuse invention et ne pourront s'empêcher de rendre hommage au génie du capitaine Dœnwig.



RECETTES ET CONSEILS

Essayage du bleu

On peut se rendre compte de la qualité du bleu en procédant de la manière suivante : Ajoutez à l'eau auquel vous avez mis du bleu un peu de sel de soude. S'il prend une teinte rougeâtre c'est du bleu de Prusse, et vous ne devez pas vous en servir car il contient du fer qui, lorsqu'il se décompose par l'emploi du savon et de la soude, laisse des taches de rouille sur le linge.

Contre le rhume

Par les temps humides et froids, nos chères lectrices nous sauront peut-être gré de leur indiquer un remède contre le rhume. On nous garantit l'efficacité absolue de cette recette. Prenez : bonne eau-de-vie, trois cuillerées à bouche ; sirop de capillaire, trois cuillerées à bouche. Mélez et versez dans une infusion chaude de fleurs de violettes, une grande tasse. Boire le tout en une seule fois, le soir, après s'être mis au lit, et reprendre la même potion deux ou trois soirs de suite.

Pour les yeux

Rien de meilleur pour conserver et fortifier la vue que ce moyen très simple : faire infuser des pétales de bluet dans de la vieille eau-de-vie pendant deux mois, au maximum. Quelques gouttes de ce liquide versées dans de l'eau chaude cons-

titueront une excellente lotion dont on se baignera les yeux une ou deux fois par jour, et qui donne les meilleures résultats.

Procédé pour enlever à la vaisselle d'argent ou de métal la teinte noire que lui font prendre les œufs cuits.

L'on sait que les œufs cuits au beurre communiquent aux couverts et aux assiettes d'argent une teinte d'un noir rougeâtre, et que l'on ne parvient à faire disparaître qu'au bout de quelque temps, en employant les moyens ordinaires pour nettoyer l'argenterie. Il en est un bien simple qui efface en un instant cette teinte désagréable, et rend à la vaisselle d'argent tout son éclat : il suffit de la frotter avec de la suie.

CE QU'IL FAUT SAVOIR

La durée d'un navire marchand est, généralement de vingt ans, en moyenne ; celle d'un ravire de guerre de 12 à 15 ans.

— C'est la Sicile qui produit la plus grande quantité de soufre dans le monde.

— Le procédé le plus favorablement employé pour la conservation des œufs est celui qui consiste à immerger les œufs dans de l'eau de chaux. Tout en étant le plus simple et le moins coûteux, c'est l'un des systèmes qui donne le moins de pertes.