

Recettes et conseils

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 39

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-254088>

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.

Cette hygiène défectueuse retentit sur la vie entière. J'ai vu un malheureux enfant de trois ans, que l'on gavait du matin au soir de gâteaux, de chocolat et de sucre, ce qui ne l'empêchait pas de manger aux repas plus qu'une grande personne. A un dîner (je m'en souviens), il absorba, après quantité d'huîtres, deux grosses côtelettes et, comme il résistait, son père l'encourageait follement : « Mange, mon petit, mange, laisse le pain si tu n'en peux plus... » Le dessert et les gâteaux passèrent comme le reste.

Aujourd'hui, il est âgé de plus de vingt ans ; mais il a les dents gâtées, l'estomac détestable et le caractère aussi.

Heureux encore qu'il ait vécu jusque-là !

DEVINETTE



Où est le petit chat ?

COIN DE LA MENAGÈRE

Epaule farcie

Une épaule de moyenne grosseur désossée. Une farce composée de 200 grammes de foie de volaille, 100 grammes de lard, 200 grammes de chair à saucisse, bien assaisonnée revenue légèrement au beurre, passer au tamis ; garnir l'épaule avec cette farce, la ficeler, la mettre braiser avec un bon fond, une carotte, deux oignons, un bouquet garni, cuire trois heures en l'arrosant de temps en temps. Dresser sur un plat, passer sa cuisson dessus, et servir avec pommes nouvelles au beurre additionnées de quelques oignons.

Nota. — On peut simplifier la farce en ne se servant que de chair à saucisse bien assaisonnée.

RECETTES ET CONSEILS

Désinfection des lieux d'aisance

Les fortes chaleurs produisent souvent des émanations fort désagréables dans les lieux d'aisances, surtout à la campagne. Parmi les solutions désinfectantes, en voici une qui donne

d'excellents résultats : Sulfate de fer, 500 grammes ; sulfate de zinc, 40 grammes ; plâtre, 400 grammes ; charbon en poudre 500 grammes. On jette chaque jour 30 grammes de cette poudre et au bout de quelques jours la désinfection est complète.

NOUVELLES A LA MAIN

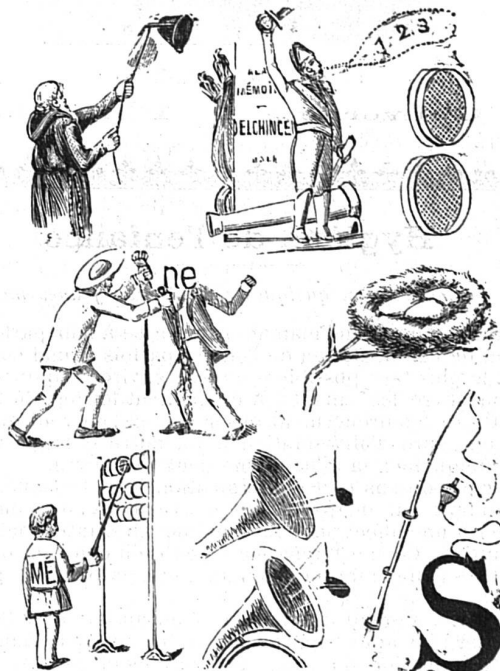


— Ah ça ! qu'est-ce que vous faites donc de votre argent ? Je vous ai déjà donné deux sous il y a huit jours.

Un duel sous une pluie battante. Tandis que l'on prépare les épées, un des témoins, homme d'esprit et de mœurs pacifiques, prend la parole :

— Voyons, messieurs, est-ce qu'on ne pourrait pas constater que l'honneur est satisfait... puisque les deux adversaires sont traversés ?

RÉBUS



Solution du Rébus paru dans le N° 37

Doux est le miel, mais l'abeille pique.

Editeur-Imprimeur : G. MORITZ, Gérant de la Société Typographique, à Porrentruy