

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** 7 (1904)  
**Heft:** 29

**Artikel:** Coin de la ménagère  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-253963>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 01.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

❀❀❀ 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 hiver, 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