

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** 7 (1904)  
**Heft:** 38

**Artikel:** Coin de la ménagère  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-254076>

### **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>**



## LA MODE



Toilette en étamine crème avec revers et col de drap blanc garnis de petits galons et boutons or. Jupe formant trois plis et froncée dans le bas.



## COIN DE LA MENAGÈRE



### Pains de Gingembre de grand'mère

Battez ensemble, une livre et demie de cassonade brune et une livre de beurre. Ajoutez trois chopines de mélasse, une once de clous de girofle, une muscade râpée, une once d'épices mélangées, une grande cuillerée de fort gingembre et un peu de cannelle. Pétrissez avec trois livres de farine. Quand la pâte est devenue assez consistante, roulez-la très mince, coupez avec un moule à biscuit et faites cuire sur un feu vif. Ces gâteaux sont excellents et ont la propriété de se conserver frais pendant plusieurs jours.

### Gâteaux à l'anis

Prendre une livre de farine de blé, une demi-livre de sucre, deux jaunes d'œufs, un demi-quart de beurre, deux pincées de graines d'anis. Mélanger le tout avec un quart de pinte de liqueur, anisette ou raspail. Étendre la pâte sur une planche, de façon à lui faire avoir une ligne d'épaisseur. Avec une roulette couper des morceaux de formes variées. Battre un blanc d'œuf

et en enduire les gâteaux et les saupoudrer de sucre. Mettre les gâteaux sur un plateau et les faire cuire à un feu doux. Les retirer lorsqu'ils sont légèrement dorés.



## NOUVELLES A LA MAIN



### Promenade champêtre

— Oh ! Arthur, défends-moi, j'ai peur . . .  
— C'est de ta faute, mignonne ; tu as voulu que je mette ma décoration, tu sais pourtant bien que le rouge effraie ces animaux . . . . .

Une dame en visite apporte à Dédé une boîte de pastilles de chocolat. En s'en allant, elle lui demande, s'il a déjà tout mangé.

— J'en ai gardé, dit l'enfant.

— C'est gentil, ça ! Pour ta petite sœur, sans doute ?

Et Dédé :

— Oh ! non, pour . . . demain.

On cause d'un jeune employé de maison de banque qui vient de disparaître sans laisser de traces.

— Et que faisait-il dans cette maison ?

— Il était attaché à la caisse.

— Il l'était bien mal, alors !



## RECETTES ET CONSEILS



### Traitement des brûlures

Un médecin français vient d'expérimenter dans plusieurs cas un moyen d'arrêter la douleur presque instantanément dans les accidents de brûlure étendue et superficielle ; il suffit de faire couler sur la partie malade, lentement et sans interruption, le contenu d'un siphon d'eau de seltz.

Dans un cas où le médecin a pu se servir de cet agent thérapeutique, il a essayé de le remplacer par un filet d'eau froide simple ; la douleur, calmée par l'eau de seltz, reparut sous l'eau froide et fut de nouveau calmée quand l'eau de seltz fut reprise. Pour le médecin il y a un double effet : le premier dû au froid, le second au gaz carbonique. Sans croire à un effet curatif bien manifeste, il estime cependant que la guérison peut être hâtée. En tout cas, le moyen est facile à employer et supprime la douleur.



## CE QU'IL FAUT SAVOIR



On estime à 720,000 âmes la population actuelle de la ville de Saint-Louis, dont environ 100,000 âmes sont de race noire ou jaune. La devise de la ville de Saint-Louis s'unifie dans les mots suivants qu'il n'y a « Rien d'Impossible »