

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 7 (1904)
Heft: 50

Artikel: Recettes et conseils
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-254230>

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: 14.03.2025

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



GÉNÉRAL ANDRÉ

Ancien ministre de la guerre de la République française



MENUS PROPOS



Une confiance méritée

Certain jour un homme se présenta comme valet de chambre à Emile de Girardin. Il était grand, bien tourné, d'aspect robuste ; sa physionomie intelligente, son air franc, parlaient pour lui. L'entrevue fut courte, car Girardin n'aimait pas à perdre son temps.

- Vos certificats ?
- Je n'en ai pas.
- Vous n'avez servi nul part ?
- Si, mais il y a bien longtemps. Depuis j'ai passé cinq ans au bagne de Toulon.

De son regard d'acier, Girardin pénétra le nouveau venu.

— C'est bien, dit-il, je vous prends.

Or, Jean (cet homme s'appelait Jean, tous les amis du grand journaliste l'ont bien connu), fut, pendant vingt ans, un domestique exemplaire. Il devint même l'homme de confiance d'Emile de Girardin.



NOUVELLES A LA MAIN



Un journal rend compte en ces termes de la découverte d'un assassin :

„Le crime avait été commis avec beaucoup d'habileté, et le criminel n'aurait probablement jamais été connu s'il n'avait laissé par mégarde son chapeau sur le lieu du crime. Laisser son chapeau, c'est, pour un assassin, le meilleur moyen d'être découvert.“

— Pour tout le monde aussi, du reste.

Conversation :

— Je n'ai pas de dot, mais j'ai un oncle qui est très riche, et il a une maladie de foi...

— De foie ? Mademoiselle, vous voulez dire d'espérance !

Chez un directeur de théâtre :

— Vous pouvez m'engager, Monsieur le Directeur, je suis un artiste consommé...

— C'est avec les consommés qu'on boit les bouillons, Monsieur !

Un cabotin a de son talent l'opinion la plus flatteuse. On parlait de lui, hier, entre camarades, et l'un d'eux constata :

— X... s'en croit tellement qu'il ne consent à habiter que des maisons dont le numéro comporte un bis.



RECETTES ET CONSEILS



Pour stériliser l'eau

Voici un moyen à la portée de tout le monde pour stériliser l'eau et lui enlever tous les microbes : Mettez dans l'eau suspecte un peu de perchlorure de fer, puis ajoutez un peu d'eau de chaux ou une solution de carbonate de soude. Agitez bien et quand il s'est formé un précipité granulé, laissez reposer et filtrez, et décantez votre eau qui sera aussi pure que de l'eau de source.

Comment mettre le couvert

Recouvrir la table d'une couverture de laine et mettre la nappe. La fourchette à gauche de l'assiette, la cuiller, le couteau à droite, la serviette pliée. Les verres devant l'assiette par ordre de grandeur. Mettre pour chaque personne une carafe de vin et une d'eau, une salière double. — Pour le déjeuner, on peut remplacer la nappe blanche par une nappe rouge damassée de blanc ; à la campagne on peut même se permettre le linge de couleur pour le dîner. — La maîtresse de la maison doit veiller à ce que la table ait un aspect agréable. Des fleurs ou des plantes vertes dans une corbeille en égayeront l'aspect ; les cristaux et l'argenterie devront être étincelants, le dessert arrangé avec goût. Eviter de surcharger la table.



COIN DE LA MENAGÈRE



Confiture de roses

On prend en automne des fruits de l'églantier sauvage, on les met dans une casserole et on recouvre d'eau ; après cinq minutes de cuisson on passe le tout dans un linge, on met autant de livres de sucre que de livres de jus et on fait cuire jusqu'à la cuisson de la gelée de groseille.

Cette confiture de roses a un goût exquis.

Soupe danoise

On émiette du pain blanc ; on le met tremper dans du lait en quantité suffisante pour qu'il en soit bien empreint. On met du beurre dans une casserole, on le fait fondre sans roussir ; puis on fait fondre le pain dedans en veillant à ce qu'il ne s'attache pas. On laisse refroidir un instant ; on ajoute le blanc de deux œufs. On prend ensuite cette pâte cuillerée par cuillerée et on la verse dans du bouillon bouillant. On laisse cuire pendant dix minutes et l'on sert.

Ces boulettes ont la forme et le goût des meilleures quenelles, et forment, en outre un excellent aliment pour les enfants et les personnes d'un tempérament délicat.



DEVINETTE

