

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 8

Artikel: Coin de la ménagère
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255074>

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.](#)

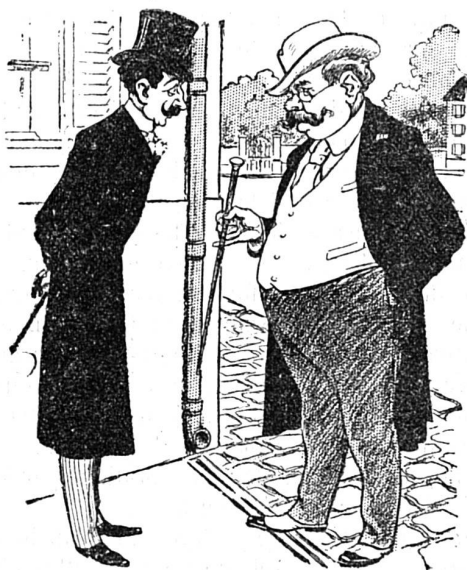
Terms of use

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: 22.11.2024

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

NOUVELLES A LA MAIN



— Tiens, vous êtes décoré, docteur?... vous avez donc soigné un ministre?
— Non, une belle-mère de ministre seulement...

Entre amis.

— J'ai attrapé un coup de froid.
— Eh bien ! bois une dizaine de grogs chauds, rentre chez toi et dis à ta femme de te préparer une bonne suée.

— Oh ! si je rentre à la maison avec dix grogs chauds dans le ventre, ma femme me flanquera une suée sans que je la lui demande !

La logique de Dédé.

— Papa, pourquoi qu'il tombe de la pluie ?
— C'est pour faire pousser les choux, les carottes, etc.
— Alors, pourquoi qu'il pleut dans la cour où y a pas de tout ça ?

COIN DE LA MENAGÈRE

Meringues

Les meringues peuvent se faire facilement à la maison, en se munissant d'une fourniture de neuf onces de sucre en poudre et de quatre blancs d'œufs. Vous battez d'abord les blancs en neige très ferme. Versez sur la mousse neigeuse et très lentement, en ne cessant pas de battre, toute la quantité désignée de sucre.

Ensuite, recouvrez de papier blanc une plaque de tôle arrondie pouvant entrer dans le four et, avec une cuillère à soupe, posez-y le blanc d'œuf auquel on donne la forme voulue, le plus communément c'est celle de l'œuf coupé en deux dans le sens de sa longueur qui est le plus usité.

On fait cuire ainsi à point très doux et lentement. Cela est nécessaire pour leur parfaite réussite. La cuisson doit durer environ une heure. Elles sont cuites à point lorsqu'elles sont dures au toucher et non brunies. Quand elles sont à point, il n'y a plus qu'à les détacher du papier avec la pointe d'un couteau.

CONSEILS D'HYGIÈNE

Rhumes

On s'enrhumme beaucoup du cerveau, voici un remède facile et efficace: dès que l'on sent ce rhume, il faut mélanger 10 grammes de miel de Nerbonne avec un jaune d'œuf, une cuillerée d'huile d'olive, bien remuer le tout et avaler le soir avant de se mettre au lit.

POÉSIE

NEIGE

A pleines mains, sur la forêt,
La neige a semé ses fleurs blanches,
Et l'on dirait
A voir s'enguirlander les branches,
Qu'un printemps tardif apparait.

Comme une floraison nouvelle,
La neige au bois s'épanouit
Et s'amoncelle
Sur les arbres qu'elle enfouit
Dans un flot montant de dentelle.

Drapée en son manteau léger
Qui respandit, la forêt semble
Un grand verger
Dont les cimes, toutes ensemble,
Fêtent un printemps mensonger.

Mais à ce printemps sans délices
Manquent les oiseaux et les nids,
Douce prémices;
Il n'a ni soupirs infinis
Ni parfums troublants des calices.

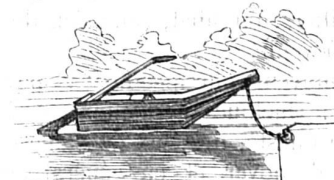
Un bruit d'ailes vibre au buisson:
C'est la mésange charbonnière,
Qui, sans façon,
Demeurée au bois la dernière,
Siffle sa moqueuse chanson.

Jules FORGET.

PROVERBES

Les écrits dont on vit ne vivent point.
On ne discute pas avec la vie, mais on la subit.
Le mensonge va plus vite que la vérité.
La richesse ne fait pas le bonheur.

RÉBUS



JEUDI



D'

DU

