

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 11

Artikel: Coin de la ménagère
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255112>

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: 29.03.2025

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

❁❁ COIN DE LA MENAGÈRE ❁❁

Potage Saint-Germain

Prenez un demi-litre de pois secs cassés, que vous aurez fait tremper depuis la veille. Cuisez-les dans deux litres d'eau ; quand ils sont cuits à moitié ajoutez-leur un demi-litre de petits pois frais ou en conserve, finissez de cuire, puis passez au tamis fin. Remettez la purée sur le feu, allongez-la de manière que le potage ne soit ni trop clair ni trop épais. Au dernier moment ajoutez un bon morceau de beurre et un peu d'arome Patrelle pour donner de la couleur. Versez dans la soupière, puis ajoutez une poignée de petits pois frais.

Potage au riz

Epluchez et coupez très minces des pommes de terre, mettez-les dans une casserole avec du riz, proportion une cuillerée par personne, ajoutez l'eau nécessaire pour le nombre de couverts, salez, beurrez, et faites cuire pendant trois heures, temps absolument nécessaire pour que ce potage possède bien son exquise saveur.

❁❁ RECETTES ET CONSEILS ❁❁

Manière de nettoyer le zinc

On nettoie les ustensiles en zinc en les frottant avec un morceau de flanelle trempé dans le pétrole. Lorsqu'ils sont bien propres, séchez-les avec une flanelle propre pour enlever toute la graisse.

Ouate

Une très bonne précaution consiste à toujours avoir un paquet de ouate dans l'un des tiroirs du buffet de la salle à manger. Si par mégarde vous renversez de l'huile, du lait ou de la crème sur une robe ou un manteau de laine, un morceau de ouate appliqué à l'instant sur l'endroit taché enlèvera complètement toute la tache.

Bon empois

Il arrive assez souvent que le linge empesé est dur et cassant, ou bien qu'il manque de fermeté. On peut éviter ces deux inconvénients en faisant dissoudre une certaine quantité de blanc de baleine dans l'empois. Un morceau de bougie le peut également remplacer. Il faut remuer le mélange chaud jusqu'à ce que la bougie soit incorporée.

Enduit pour grillages en fer

Essence de térébenthine, 250 grammes; camphre, 60 gr.; lavande, 100 grammes. Faire dissoudre le camphre dans l'essence de lavande et ajouter la térébenthine.

 POÉSIE

PAYSAGE

Le soir tombait lugubre en un frisson d'automne
 Sous le souffle glacé qui montait de la mer.
 Et de profonds sanglots sortaient du gouffre amer
 Pour mourir dans le flux en plainte monotone.

Le ciel pleurait de l'ombre et l'obscur firmament
Semblait porter à Dieu la plainte de la terre!
L'hiver allait encor sortir du grand mystère
Et la glèbe sentait sourdre l'enfantement.

Des arbres tourmentés à gestes de souffrance,
Sous l'haleine du large étrangement tordu,
Fantômes douloureux de la désespérance,
Éparsaient en horreur leurs membres éperdus!

Un souffle plus puissant encor et puis... la nuit.
L'évanouissement... un froid glissement d'ombre
Et, là-bas, au lointain de l'occident qui sombre
Le haillon d'un nuage effaré qui s'enfuit!

Henri COSTE.

MENUS PROPOS

Tourisme en chambre

Il y a des gens qui ne sont pas assez riches pour se déplacer et qui pourtant ne seraient pas fâchés de laisser croire qu'ils ont passé leur été à voyager.

Une agence a compris tout le parti qu'on peut tirer de cette vanité. C'est ainsi qu'elle fournit à ses clients le moyen d'établir qu'ils reviennent même des antipodes. Elle met à leur disposition une série d'étiquettes de chemins de fer, de bateaux et d'hôtels des pays les plus étrangers qu'ils n'ont qu'à coller sur leurs malles. Et, comble de l'illusion, l'agence se charge aussi de l'envoi de cartes postales illustrées.

L'imagination peut beaucoup !

Anecdote

Le peintre Hornung descend dans un hôtel. On lui donne une chambre où les souris prennent tranquillement leurs ébats. Il va se plaindre. L'hôtelier fait porter dans la chambre le chat de la maison. Le lendemain, Hornung trouve sur sa note :

Location du chat pour une nuit : fr. 3,50.

Sans se démonter, il écrit au-dessous :

A déduire, pour avoir nourri ledit chat : 5 francs.

Et il fait gravement la soustraction au nez de l'hôtelier ahuri.

La pipe

Les fumeurs étaient divisés, jusqu'à ce jour, on le sait, en deux camps bien distincts : il y avait les partisans de la cigarette et les adeptes de la pipe.

Entre ces deux camps, les amis du cigare, sceptiques et neutres, formaient une sorte d'Etat-tampon.

M. Schlœsing, membre de l'Institut, directeur général des manufactures des tabacs, dont la compétence ne saurait être contestée, vient de se prononcer catégoriquement en pleine Académie des sciences.

M. Schloesing n'hésite pas à condamner la cigarette et à réhabiliter la pipe.

La combustion du tabac dans la pipe produit en effet beaucoup plus d'aldéhyde formique que sa combustion dans la cigarette ; or l'aldéhyde formique a pour effet d'atténuer la nocivité de la nicotine.

DEVINETTE



— Où diable est passé notre camarade ?

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