

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Band:** [8] (1905)  
**Heft:** 18

**Artikel:** Recettes et conseils  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-255209>

### **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:** 09.11.2024

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

DEVINETTE



Cherchez la fille du jardinier.

MENUS PROPOS

**Un mariage selon la grammaire**

Dans la commune de S., l'adjoint au maire était un ancien instituteur, vivant tranquille de sa modeste retraite. Un jour, le maire étant absent, ce fut à lui qu'incomba la tâche de célébrer un mariage. Exact comme un mouvement d'horlogerie, il est à la mairie à l'heure indiquée.

La noce arrive avec un peu de retard; il se met en devoir de s'acquitter de ses fonctions, mais le mari n'est pas encore arrivé. Inquiet, il regarde du côté de la porte; enfin, il l'aperçoit:

— Faites place, dit-il aux personnes qui encombrant la porte. Bien, voilà le futur passé. Puisque nous avons le futur présent, c'est plus que parfait; nous allons pouvoir procéder au mariage définitif; sans le marié, il eût été imparfait ou seulement conditionnel; je n'ai donc plus maintenant qu'à prendre le ton impératif pour accomplir la célébration du mariage.

Quand la cérémonie fut terminée, il fit un petit discours dans lequel il parla un peu des temps passés, puis il le termina en souhaitant aux nouveaux époux un bonheur parfait pour les temps à venir et beaucoup de plaisir pour le temps présent.

**Les contrastes dans le mariage**

On savait déjà que l'amour se plaît aux contrastes, qu'un homme très grand épouse souvent une femme très petite, que les blonds adorent les brunes et qu'une dame corpulente est souvent associée, dans la vie, à un mari fort maigre. Un collaborateur du *Strand Magazine* a décou-

vert que cette mystérieuse loi des contrastes est plus impérieuse qu'on ne le soupçonnait.

On collectionne ce que l'on peut, comme dit l'autre. L'écrivain anglais collectionne, depuis des années, des photographies de couples conjugaux. Tirant parti des procédés de M. Bertillon, il a comparé méthodiquement les mesures crâniennes et les profils des uns à ceux des autres, et il arrive à des résultats surprenants.

Ainsi une « tête en poire » épousera généralement une « tête en lame de couteau ». Un nez aquilin aura pour un nez retroussé des tendresses infinies; et les mentons proéminents proclameront que les mentons rentrants sont les plus gracieux du monde.

En regardant autour de nous, il est aisé de voir que cette curieuse loi des contrastes n'est pas exclusivement anglaise.

COIN DE LA MENAGÈRE

**Mousse au chocolat**

Fondez 150 à 200 gr. de chocolat à la bouche du four, ajoutez-y huit cuillerées de sucre glacé: travaillez le tout pour le rendre mousseux. Battez séparément un litre de Crème de Chantilly, sucrez-la, puis mêlez-y votre chocolat tiède. Entourez un moule à dôme de glace pilée et salée. Laissez refroidir le moule trois ou quatre minutes. Versez-y votre crème, fermez et couvrez de glace salée. Laissez glacer une heure. Sortez le moule de la glace, trempez-le à l'eau tiède et versez avec précaution sur serviette pliée.

**Escalopes de ris de veau à la Piémontaise**

Faire blanchir 8 à 10 minutes à l'eau salée une paire de ris de veau, les égoutter et rafraichir; les mettre pendant une heure sous presse et les détailler en six ou huit tranches régulières.

Assaisonner les escalopes de sel et de poivre et les passer dans de la mie de pain mélangée d'une poignée de parmesan râpé.

Faire sauter ces escalopes au beurre et les dresser sur un risotto garni de lames de truffes du Piémont.

RECETTES ET CONSEILS

**Pour assainir les appartements**

Les baies de genévrier ne sont plus le seul produit de la nature que l'on recueille pour l'assainissement, l'hiver, des appartements; on se sert beaucoup aussi des noyaux de prunes, de pêches et d'abricots. Parfaitement séchés, on les concasse au fur et à mesure de la consommation et on les projette, mélangés au genévrier, sur des charbons ardents.

Cette sorte de fumigation répand dans les appartements un délicieux parfum, supérieur, paraît-il, à celui des combinaisons compliquées de la parfumerie.

Cette simple recette nous vient d'Amérique, où elle est très répandue.

**Pour empêcher les mouches de se poser sur les dorures**

Rien n'est plus disgracieux que les taches noires faites par les mouches sur les cadres dorés; pour empêcher ces insectes de se poser sur les dorures, frottez celles-ci tous les quinze jours avec un chiffon de flanelle imbibé d'huile de laurier.

NOUVELLES A LA MAIN

En cour d'assises. Le président interroge l'accusé:

— Vous avez jeté votre femme à l'eau... ?

— Mon président... c'est vrai. Mais nous nous promenions le long de la rivière... il a suffi d'un simple petit mouvement d'impatience...