

Petite chronique domestique

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **3 (1900)**

Heft 136

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-249978>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Pet te chronique domestique

A propos des chaleurs. — Four ceux qui veulent grandir. — Les mouches et les cousins. — Le lait et les odeurs.

Il a fait si chaud ces jours derniers qu'on ne saurait trop indiquer quelles précautions prendre pour se rafraîchir selon les règles de l'hygiène et pour préserver les aliments.

Voulez-vous l'indication d'un vin blanc tonique très rafraîchissant ? — Mettez dans un litre de bon vin blanc 125 grammes de sucre, la moitié d'un citron coupé en rondelles, un peu de cannelle, et faites chauffer le tout, sans ébullition.

En laissant refroidir, laissez pendant plusieurs heures le citron et la cannelle pour donner le goût.

Passez au tamis et mettez en bouteille. Boisson rafraîchissante et très agréable.

Un autre excellente boisson, c'est la limonade aux framboises et aux fraises.

Prenez trois citrons que vous roulez pour les attendrir ; exprimez-en le jus, que vous filtrez dans un litre d'eau à laquelle on ajoute deux cuillerées à soupe de sucre. Ajoutez ensuite une tasse de jus de framboises ou de fraises, avec quantité égale d'eau fraîche ; agitez bien le tout. On obtient ainsi une limonade rosée, très agréable au goût.

Le beurre, en été, fait le désespoir des ménagères par la facilité avec laquelle il rancit et se ramollit. On peut éviter, ou plutôt retarder l'un et l'autre de ces ennuis, en mettant le beurre avec un peu d'eau dans une assiette et en recouvrant celle-ci d'un pot de fleur retourné. Celui-ci doit être bien propre et enveloppé de flanelle. Avant de le mettre sur le beurre on le trempe dans l'eau ; le liquide que l'on doit renouveler de temps en temps, s'évapore lentement et crée à l'intérieur une basse température qui met le beurre dans les conditions où il se trouve en hiver. Il est bon de mettre le beurre et son pot de fleur dans un endroit aussi frais que possible, la cave, par exemple.

Il y a des enfants qui ne grandissent pas, et menacent de rester toute leur vie de petits bonshommes.

Ces petits bonshommes, peut-on les obliger à pousser, quand même, comme ces mauvaises herbes auxquelles on compare volontiers ces autres enfants qui croissent toujours ?

Oui, répond le docteur Springer, chef de laboratoire à la Faculté de médecine de Paris.

M. Springer, pense qu'un traitement approprié peut produire une croissance artificielle.

Il conseille, en conséquence, l'emploi de la mixture suivante : blé, orge, avoine, seigle, maïs, son ; deux cuillerées à soupe de chacun dans trois litres d'eau. On fait bouillir pendant trois heures, de façon à obtenir un litre de liquide, puis on laisse refroidir et on passe à travers un tamis fin. On peut ajouter du vin, du rhum, du kirsch, de l'eau de fleurs d'orange, de la menthe, de la macération de réglisse, du lait sucré. Chez les enfants à tempérament échauffé, on supprimera l'avoine ; chez ceux qui ont une tendance au relâchement, on ne mettra pas de son, mais on ajoutera du riz. On ne doit utiliser que des solutions fraîchement préparées chaque jour.

Si le docteur Springer a raison, et si sa méthode a du succès, l'humanité comptera du moins plus d'hommes grands, si elle ne compte pas plus de grands hommes.

Comment chasser les cousins ? Le soir, avant

Le nouveau roi d'Italie.



VICTOR-EMMANUEL III.

de vous endormir, faites brûler quelques pinces de sucre en poudre sur une pelle rougie au feu. L'odeur du sucre brûlé déplaît à cette gent piquante qui prend la fuite et dont vous aurez soin d'empêcher le retour en fermant les fenêtres sitôt la fumée dissipée.

Un autre moyen consiste à prendre un morceau de camphre, de la grosseur d'une noix, et le faire évaporer en le plaçant sur une plaque de métal, au-dessus d'une lampe, mais en ayant soin qu'il ne brûle pas : les vapeurs remplissent la chambre et chassent les moustiques, qui ne reviennent pas, même si la fenêtre est ouverte.

Les mouches sont de détestables visiteuses de nos appartements. L'été ; elles salissent tout. Si vous voulez enlever les tâches qu'elles laissent de leur passage sur des soies ou autres étoffes de nuances claires, ne se passant que difficilement au lavage, humectez d'esprit de vin bien concentré ou d'éther les tâches, que l'on essuie légèrement ensuite avec un chiffon de flanelle blanche jusqu'à ce qu'elles aient entièrement disparu.

Comme on le sait, le lait est un produit délicat qui s'altère facilement sous l'influence des ferments cachés dans les vases où on le dépose ou provenant des poussières atmosphériques. Ce qu'on oublie trop fréquemment, c'est que ce liquide s'altère non seulement sous l'influence des germes microscopiques qui y pénètrent, mais qu'il absorbe avec une très grande facilité les particules odorantes flottant dans l'atmosphère. C'est ainsi que le voisinage du gaz d'éclairage, de légumes odorants (oignons, par exemple), de tabac, de poisson, de térébenthine, peut communiquer au lait une odeur spéciale persistant pendant plusieurs heures. Cet aliment doit donc toujours être conservé non seulement à l'abri des poussières, mais à l'abri des odeurs.

D'après un journal d'agriculture anglais, l'odeur du milieu dans lequel respire l'animal pourrait même avoir de l'influence sur l'odeur du lait pris directement à la mamelle. C'est ainsi qu'après la désinfection d'étables au lysol et à l'acide phénique, le lait aurait présenté un goût spécial rappelant l'odeur de ces substances, c'est ainsi encore que le lait de tout un troupeau serait devenu imbuvable parce que les animaux avaient passé avant la traite devant le cadavre d'un animal en putréfaction.

Nettoyage des lampes à pétrole. — On indique comme excellent l'emploi de la cendre de bois bien sèche dont on frotte les réservoirs et les becs au moyen d'un papier doux. Après cette opération, il suffit d'essuyer avec un linge sec. Ce sont surtout les lampes de cuisine et les fournaux à pétrole qui se nettoient facilement de cette façon, car la cendre absorbe tout le pétrole. En mettant de vieux gants, on protège complètement les mains, attendu que toute l'opération se fait à sec. Ce procédé vaut infiniment mieux que celui de bouillanter ces objets avec du savon et de la soude, ce qui est bien plus compliqué et souvent désagrège l'enduit qui fixe le bec à la lampe.

L'empoisonnement et la chaleur

Les rayons torrides que le soleil nous a envoyés naguère n'ont pas seulement l'inconvénient de nous débilitier et de nous procurer des congestions cérébrales. Ils peuvent encore nous empoisonner par nos chaussures. Voici l'histoire que M. Landouzy a racontée à l'académie de médecine à Paris dans sa séance du 17 juillet dernier.

Par une chaude journée un petit enfant parti à la promenade bien portant fut tout à coup ramené chez lui dans un état d'asphyxie grave qui persista toute la soirée et auquel il fut impossible de trouver une cause.

Par une autre journée très chaude six enfants sortis avec leur mère présentèrent les mêmes phénomènes. La mère les vit blémir, puis tomber successivement et présenter des symptômes d'asphyxie.

Tous ces enfants se portaient bien avant cet accident. Une enquête minutieuse fit découvrir qu'ils avaient tous mis des bottines teintes. La teinture renfermait 92 pour cent d'aniline et 8 pour cent de couleurs dérivées de la houille. Une teinture exactement semblable fut appliquée sur la peau de plusieurs lapins et ces animaux présentèrent les mêmes phénomènes d'asphyxie que les malades observés par M. Landouzy.

Mais, fait très curieux, si l'on maintient les lapins dans un sous-sol à une température de 16 degrés, l'application de la teinture ne produit aucun effet.

Pour que des accidents se produisent il faut une température supérieure à 28 degrés.

C'est grâce à cette circonstance, que l'on observe si rarement ce genre d'empoisonnement, car la plupart des teintures dont on se sert pour les bas et les chaussures sont à base d'aniline.

LETTRE PATOISE

Dà lai Côte de mai.

Voici enne lattrre qui ay trovay l'âtre djé en allaint en lai foire. I ne saipe tiu l'é écrit, ni en tiu elle a l'aivu envié ; ai n'y avait pu d'enveloppe.

1^{er} avril 1999.

I ay tchoisi po vos en lai derière foire des buës éloquents. Stu cò, vos velai aivoi des buës que vòs velañ rédjoi le tiu dains lai painse. I vos les veu enviè, comme çà conveni, po lai St-Djaytie. Ci bêteil à djé veni gros, et i me ne serò m'en séparay, à moins de mille francs pai pièce. Mains, ai vò ne fât pe être che ravoé-taint, poche qu'ai yé bin des buës dains le monde ; mains ai yé enne diffrance entre bué et bué. Les vaïches di Simmenthal, comme