Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [6] (1903)
Heft: 41

Artikel: Matin
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-253194

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

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

Coin de la Ménagère

Timbale de homards. — La pâte. — 300 grammes de farine, 125 grammes de beurre, 5 grammes de sel, un décilitre et demi d'eau. Frôler entre les deux mains farine, beurre et sel pour obtenir une semoule régulière, mouiller avec l'eau que la pâte soit un peu ferme et lisse; laisser reposer au frais deux heures. Beurrer l'intérieur d'un moule à charlotte de 10 centimètres de diamètre. Faire avec la pâte une espèce de poche que l'on applique à l'intérieur du moule aussi régulièrement que possible. Tapisser la pâte avec du papier fin, légèrement beurré, remplir avec du riz ou des lentilles et pousser au four un peu chaud. Dans trente ou quarante minutes vider la timbale et la laisser sécher et cuire.

La garniture. — 2 ou 3 petits homards, 20 grammes d'échalote, 10 grammes de persil, 5 grammes de cerfeuil, 2 grammes d'estragon, 20 grammes de sel, 100 grammes de beurre, 20 grammes d'huile, 1 gramme d'épices composées et pointe de cayenne, 2 tomates épépinées et hachées, 1/4 de litre de bouillon, 1/4 de litre de vin blanc, 1/2 décilitre de cognac.

Court-bouillon. — 2 litres d'eau, 1/2 décilitre de vinaigre, 40 grammes de sel.

Opération. — Cuire les crustacés dans le court-bouillon vingt minutes, les enlever et les laisser égoutter un quart d'heure. Les décortiquer, couper les tronçons pas trop gros et égaux, chauffer dans un sautoir l'huile et 20 grammes de beurre, y sauter deux minutes les morceaux, arroser avec le cognac et mettre le feu; mouiller avec les deux liquides, assaisonner et laisser mijoter un quart d'heure. Au moment de garnir la timbale, ajouter le beurre et les herbes fines, lier en tournant hors du feu. Verser dans la timbale et servir. Les personnes qui n'ont pas de répugnance pour découper les crustacés vivants les font sauter de la même façon qu'à l'Américaine.

* * *

Enlèvement du lustre sur les vieux vêtements.— Lamentable, le lustre que l'usage trop prolongé et l'usure mettent sur les vieux vêtements. Il se cantonne parfois sur certaines parties de vêtements presque neufs; par exemple sur les manches des gens qui écrivent beaucoup. Pour faire disparaître cet ennuyeux lustre, il suffit, paraît-il, de frotter la partie lustrée avec de la pierre ponce trempée dans une dissolution de deux parties d'eau et une solution de sulfure d'arsenic. La chose est bonne à connaître, mais il sera bon aussi de faire faire l'opération par un teinturier, car le sulfure d'arsenic est toxique.

Ce que coûtent nos défauts

Les boissons alcooliques sont condamnées par l'hygiène. Elles sont funestes pour la santé.

Elles engendrent l'ivrognerie et tous les vices qui l'accompagnent. Elles dégradent l'homme qui en abuse et le précipitent dans la fange, et, cependant, elles coûtent chaque année, à la France, environ 400 millions de francs; à l'Angleterre, 500 millions; à la Belgique, 80 millions; à la Hollande, tout autant. En Russie, les droits seuls rapportent à l'Etat 200 millions de roubles, soit 800 millions de francs en monnaie courante; environ le tiers des revenus de l'empire.

D'après les calculs faits aux Etats-Unis, en dix ans, l'alcool y a imposé une dépense directe de 7 à 8 millions de francs, et une dépense indirecte de pareille somme; il a envoyé 100,000 orphelins aux asiles; il a fait mettre en prison et dans les « workhouses » 138,000 individus; il a déterminé 10,000 suicides et il a fait 200,000 veuves et 1 million d'orphelins.

La dépense totale pour les pays civilisés ne peut guère être inférieure à 6 ou 7 milliards.

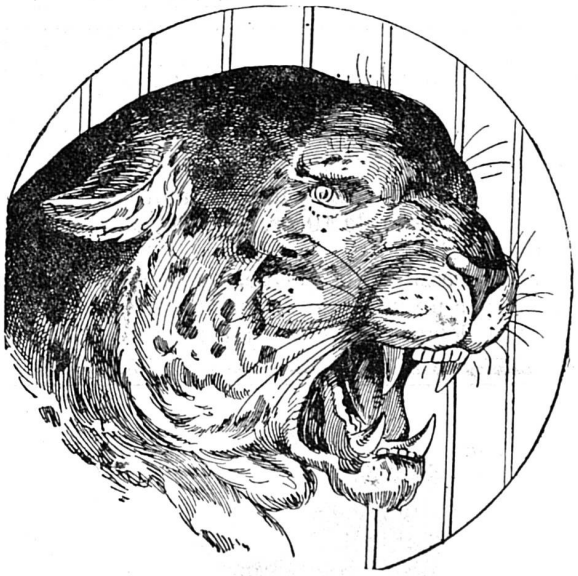
L'opium, qui conduit ceux qui le fument à l'idiotisme, coûte à la Chine annuellement 400 millions de francs.

L'inexplicable habitude, empruntée aux sauvages, de faire brûler entre les lèvres une feuille de tabac, afin d'absorber une certaine dose d'un poison stupéfiant très pernicieux, la nicotine, coûte à la France, tous les ans, 360 millons de francs; à l'Italie, 138 millions; à la Belgique, 30 millions, et aux pays civilisés plus de 3 milliards, prix modérés pour les 680 millions de kilos de tabac qui sont consommés chaque année, d'après un statisticien très estimé, M. van Neumann-Spallart. L'élite de l'humanité dépense donc 9 à 10 milliards pour s'empoisonner à haute ou petite dose.

Les femmes donnent aussi des millions pour des pierres précieuses, qui n'ont d'autre effet que d'entretenir deux défauts graves, la vanité chez celles qui s'en parent, et l'envie chez celles qui doivent s'en passer.

Si tout l'argent et toutes les heures de travail que cet argent rétribue, au lieu d'être consacrés, comme aujourd'hui, à produire des choses nuisibles, l'étaient à fabriquer des choses utiles, combien le bien-être serait augmenté et le dénuement diminué, dans le monde.

DEVINETTE



Cherchez le dompteur qui a eu la hardiesse de mettre sa tête dans la gueule du tigre

MATIN

La campagne est étrange au lever du matin
Humide de senteurs, le vent fouette la joue;
Et, tandis que le cerf parmi l'herbe se joue,
Les prés jettent aux yeux l'éclat de leur satin.

Peu à peu l'horizon se dessine au lointain
Le soleil, nourricier puissant des hommes, troue
Les nuages et, comme un paon qui fait la roue,
Il étend ses rayons sur le jour incertain.

Semblable à de légers flocons de blanche laine
Le brouillard de la nuit s'élève sur la plaine
Et va se perdre au flanc chauve d'un noir rocher.

Dans les bois, l'on entend des frémissements d'aile
L'herbe chante pendant qu'au loin un vieux clocher
Pousse des cris vers Dieu, vision éternelle.

Pensées et Maximes

Peu d'esprit avec de la droiture ennuie moins à la longue, que beaucoup d'esprit avec du travers.

* * *

Il y a des reproches qui louent, et des louanges qui médisent.

Editeur-Imprimeur: G. Moritz,
Gérant de la Société typographique, à Porrentruy.