Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 7 (1904)
Heft: 20

Artikel: Coin de la ménagère
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-253869

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: 13.07.2025

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

MENUS PROPOS

Un curieux coup de foudre

Mme Marie Mycielska vient de signaler au *Bulletin de la Société astronomique de France* un cas qui s'est produit dans une ferme lui appartenant, à Gtogienin (duché de Posen).

Pendant un orage, au mois d'août, la foudre pénétra, par la porte entr'ouverte, dans une étable où il y avait vingt vaches et en tua dix, commençant par celle qui était le plus près de la porte; la seconde fut épargnée; la troisième fut tuée, la quatrième resta intacte et ainsi de suite; tous « les nombres impairs » furent tués, les autres ne reçurent même pas de brûlure. Le pâtre, qui se trouvait dans l'étable, après un moment d'étourdissement, se releva bien portant. La foudre n'alluma pas le bâtiment, quoique l'étable fut pleine de paille.

COIN DE LA MENAGERE

Marmelade de pommes

Il faut choisir des pommes qui fondent à la cuisson, telle que la calville, la reinette, la grise franche dite rambour, etc., que l'on pèle et découpe en quartiers dont on retire le cœur.

A mesure, il faut plonger les pommes dans de l'eau acidulée avec du jus de citron ou de l'alun et que l'on a eu soin, au préalable, de faire bouillir pour la désoxygéner, afin d'éviter que les pommes rougissent.

Cela fait, on égoutte les pommes que l'on place dans une bassine en cuivre non étamée et on ajoute un quart de litre d'eau acidulée, pour chaque 2 kilos de pommes.

On place alors sur le feu la bassine dont on tourne le contenu avec une cuiller. Lorsque les pommes sont fondues, on verse le contenu de la bassine sur un tamis métallique au travers duquel on passe les pommes, de façon à les rendre en purée.

Pour chaque kilo de purée de pommes ainsi obtenue, on pèse le même poids de sucre en morceaux que l'on mouille et fait cuire au petit cassé dans un poêlon; puis on le verse sur la purée de pommes que l'on a remise dans la bassine et qu'il est préférable d'avoir préalablement fait bouillir pour la dessécher.

On replace ensuite sur le feu la bassine dont on tourne continuellement le contenu avec la cuiller tout en bien raclant le fond.

Crème au chocolat

Faites dissoudre du chocolat dans de l'eau, dans la proportion d'une livre pour un verre d'eau et mêlez avec crème, lait et jaunes d'œufs, environ six œufs par litre de lait; ajoutez un grain de sel et faites prendre au bain-marie en observant de ne point faire bouillir.

Meringues

Fouetter 6 blancs d'œufs très fermes. Mélanger avec 250 grammes sucre en poudre. Coucher l'appareil sur des feuilles de papier fort de la grosseur d'un œuf. Saupoudrer de sucre et faire cuire à feu doux. Détacher du papier et les creuser légèrement par-dessous sans les briser. Faire sécher à l'étuve très douce et réserver pour garnir, soit de crème Chantilly, soit de glace.

Velouté au chocolat

Cuire 6 paquets de chocolat en poudre dans un verre d'eau, ajouter 3/4 de litre de lait bouillant, cuire lentement, lier avec 6 jaunes d'œufs battus délayés avec crème froide. Verser la liaison dans le chocolat, retirer du feu, passer refroidir.

MOT POUR RIRE

Le maître. — Tu vois, Anatole, lorsqu'on ne travaille pas on ne change pas de divisions et on reste à la même place.

L'élève. — C'est pour faire plaisir à papa, car à chaque instant je l'entends dire que celui qui a une bonne place doit la conserver.

* * *

Entendu ces jours derniers:

— Comment, nourrice, vous sortez par un froid si vif, avec un enfant aussi légèrement vêtu?

— Il n'a que cinq mois. Qu'est-ce que vous voulez qu'il comprenne à la température?

Crétinot s'applique présentement à la confection d'un poème.

— Que fais-tu là? lui demande un ami, prenant les feuillets noircis.

— Des vers.

— Mais, malheureux, ton premier alexandrin a treize pieds.

Et Crétinot:

— Ne fais pas attention, il n'est pas encore fini.

Bébé va se coucher et maman lui fait faire sa prière du soir.

— Maman, fait tout à coup Dédé s'interrompant, pourquoi demande-t-on tous les soirs au bon Dieu le pain quotidien? Il serait plus simple de lui demander tout de suite une semaine... ça le dérangerait moins...

La mère, un moment indécise:

C'est que, vois-tu, le bon Dieu sait bien que nous n'aimons pas le pain rassis!

Chez le marchand.

— Vous avez tort, monsieur, de ne pas prendre ce parapluie, il est inusable. Tous ceux à qui j'en ai vendu de pareils reviennent m'en acheter à chaque saison.

On se rappelle, dans les « Misérables » l'enfant du bourgeois qui a une grosse tartine dans la main et pleure:

— Pourquoi pleures-tu?

— Je n'ai plus faim!

— Docteur, dites-moi, je vous prie, quels dangers présente le diabète?

— Mais, madame...

— Oh! vous pouvez parler sans crainte. Ce n'est pas de moi qu'il s'agit; c'est de mon mari.

Dédé est en train de cacher son polichinelle derrière un coffre à bois.

— Qu'est-ce que tu fais là? lui demande sa mère.

— Je perds mon polichinelle, parce que je serai bien content quand je le retrouverai.

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