

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Band: 7 (1904)
Heft: 40

Artikel: Recettes et conseils
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-254104>

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: 19.11.2024

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

L'amoureux doit apporter souvent des petits cadeaux, outre les fleurs obligées, que beaucoup de jeunes filles pratiques demandent à présent à voir venir plus rarement. Elles ont raison et évitent ainsi une grosse dépense très éphémère. Ceci, bien entendu, selon la saison et dans la mesure de la situation sociale.

René d'ANJOU.

HYGIENE DE LA CHEVELURE

Hygiène des cheveux secs

Les cheveux secs deviennent fragiles, cassants, tombent et s'accompagnent de pellicules. Les lavages répétés ont une mauvaise action sur eux ; ils devront être rares, être simplement savonneux ou alcalins. Il faut user des corps gras à dose modérée, en graissant soit la main, soit une brosse douce. Les meilleures préparations sont composées des huiles d'amandes douces, vaseline, moëlle de bœuf, barne du Pérou, auxquels on adjoint des essences aromatiques.

L'indication pour modifier cet état des cheveux est de modifier l'état général, car on rencontre souvent : l'anémie, la dyspepsie ou bien le malade se relève d'une maladie aiguë, est sous le coup d'une dénutrition générale.

La seconde indication est de tonifier et exciter le cuir chevelu par des irritants (acide acétique) et des toniques (pilocarpine, quinine, cantharides).

COIN DE LA MENAGÈRE

Conserve de tomates

Prendre des tomates bien mûres, les couper après avoir enlevé les parties vertes et gâtées, et les mettre dans une casserole sur le feu. Dès qu'elles sont bien cuites, les passer une première fois dans une passoire à trous moyens, en foulant avec un pilon ; seules, les peaux qu'il faut jeter, doivent rester dans la passoire. Les tomates étant toutes passées, prendre une passoire fine, et les passer une seconde fois en foulant fortement avec un pilon ; quand elles ne passent plus que difficilement, verser dans la passoire, pour dégager complètement la chair des graines, une petite partie du jus clair des tomates qu'on aura mis à part.

Pour plus de facilité, ne mettre qu'une petite quantité à la fois de tomates dans la passoire, et jeter chaque fois aussi les graines foulées à sec, qui ne feraient plus qu'embarrasser.

Les tomates étant complètement passées, et cette fois définitivement, remettez le tout sur le feu où vous les laissez réduire très lentement jusqu'à consistance d'une bouillie très épaisse ; parvenus à ce degré, salez et poivrez, faites faire quelques bouillons en remuant vivement pour empêcher d'attacher, et mettez encore chaud dans des bouteilles, que vous boucherez quand la conserve sera refroidie : cachetez à la cire.

Cette conserve, quand elle est bien faite, peut se garder des années.

Ne pas faire cuire les tomates dans un récipient étamé : les tomates étant acides oxydèrent l'étain, et l'oxyde d'étain est un poison, on peut cependant prendre une passoire étamée, il n'y aura aucun danger, pourvu qu'une fois l'opération commencée on continue à passer sans interruption. Si cependant on était obligé de s'interrompre, il faudrait renverser le contenu de la passoire dans un plat quelconque, et la rincer pour qu'elle ne s'oxyde pas.

Enfin, — et c'est essentiel pour la bonne conservation des tomates — il ne faut y mettre aucun aromate : ail, oignon, thym, laurier ou autres, les tomates ainsi aromatisées font inmanquablement sauter les bouteilles au bout de deux ou trois mois.

RECETTES ET CONSEILS

Manière de préserver le lièvre

Ce procédé est des plus simples et il permet de garder un lièvre frais pendant plusieurs semaines.

Coupez avec des ciseaux le ventre du lièvre sans ôter la fourrure et videz-le complètement.

Essayez-en l'intérieur avec soin et lavez-le ensuite avec de l'eau et du vinaigre. Essayez de nouveau et mettez dans le corps de l'animal un linge imbibé d'huile d'olives.

Rapprochez les bords de l'ouverture, ficelez pour la maintenir fermée et suspendez la bête dans un lieu sec et frais, pas à la cave par conséquent.

Nettoyage des glaces

On fait bouillir un demi-litre d'eau dans laquelle on a versé 3 cuillerées de vinaigre. On ajoute ensuite 50 grammes de blanc d'Espagne ; il se produit une légère effervescence, et la plus grande partie de la craie se dépose au fond du récipient. On décante doucement. L'eau blanche ainsi obtenue est étendue sur la glace au moyen d'un tampon de linge fin ; quand la surface est sèche, on frotte vigoureusement avec un autre linge. Avec ce procédé, on évite de rayer les glaces, une grande partie des grains du blanc d'Espagne ayant été précipités par le vinaigre.

COIN DE LA MENAGÈRE

NOUVELLES A LA MAIN

En correctionnelle.

Le président, s'adressant à la plaignante, une brave femme qui a été renversée par un cycliste imprudent.

— Il est arrivé sur vous, à toute vitesse, n'est-ce pas ?

— Ah ! mon bon monsieur, ce n'était pas un cycliste, c'était un cyclone !



Un ordre du régiment.

— Vous me la fichez à l'oseille, vous.

— Mon adjudant se trompe, je l'affiche à la cantine.