

# Coin de la ménagère

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **7 (1904)**

Heft 46

PDF erstellt am: **26.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-254176>

## **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.

❀❀❀ COIN DE LA MENAGÈRE ❀❀❀

**Ragoût de carcasses de poulet**

Couper en morceaux trois ou quatre carcasses de poulet, dinde ou pintade cuites. Mettez-les dans une casserole avec du beurre, les tourner sur le feu, ajouter 25 grammes de farine, mélanger le tout, verser deux verres de bouillon, tourner sur le feu jusqu'à ébullition, finir de cuire lentement pendant 10 minutes; au moment de servir, dresser sur un plat rond 250 grammes de risotto, y verser le ragoût et saupoudrer d'une cuillerée à soupe de persil haché avec le jus d'un demi-citron.

**Civet de lièvre au vinaigre**

Découper un lièvre, le mettre dans une terrine avec carotte, oignon, thym, laurier, arroser avec deux verres de vinaigre : laisser mariner pendant 4 à 5 heures; faire un roux avec du lard fondu et de la farine, mettez-y votre lièvre et sa marinade; agiter pour mélanger, ajouter une bouteille de vin rouge et un litre d'eau ou de bouillon, tourner sur le feu jusqu'à ébullition; laisser cuire trois quarts d'heure, ajouter petits oignons et petit salé coupé en dés.

❀❀❀ RECETTES ET CONSEILS ❀❀❀

**Contre l'humidité des murs**

La façade des constructions en briques du côté de l'ouest est toujours humide. Un moyen peu coûteux pour parer à cet inconvénient est le suivant : enduire la façade avec une dissolution bouillante de „silicate de potasse“, qu'on obtient facilement en fondant ensemble 10 grammes de potasse et 15 grammes de grès pulvérulent; il se forme un verre soluble dans l'eau bouillante. En étendant cette solution bouillante il se forme un enduit vitreux très peu altérable à l'air, qui ne laisse pas pénétrer l'humidité.

**Traitement de la convalescence dans la grippe**

Les indications à remplir sont multiples : relever l'état des forces, combattre l'état neurasthénique, la dépression nerveuse, l'anorexie, favoriser l'élimination rapide des toxines grippales. Contre l'asthénie, le repos au lit est nécessaire. Pour éliminer les toxines grippales, le régime lacté convient le mieux. On peut permettre quelques potages de pâtes, des panades additionnées de jaune d'œuf, de la gelée de viande, des poissons de digestion facile, etc. Contre l'anorexie, on prescrira une teinture amère. S'il y a diarrhée, le régime sera composé de lait, d'œufs, de viande crue. L'état neurasthénique sera traité par les frictions excitantes, les toniques, la strychnine, l'arsenic, la kola, le fer.

❀❀❀❀❀ POUR LES ENFANTS ❀❀❀❀❀

**Générosité récompensée**

Un bienfait n'est jamais perdu. On rapporte qu'un jour la petite fille d'une veuve toujours malade arrêta dans la rue un jeune homme et le supplia de lui acheter ses châtaignes. Le jeune homme hésita... il était pauvre; cependant, ne pouvant résister longtemps à l'air malheureux de la fillette, il lui remit une pièce de monnaie en lui disant : „Je n'ai pas besoin de vos châtaignes; mais je vous donne ceci de grand cœur.“ La petite fille remercia et s'en alla précipitamment.

Vingt ans s'écoulèrent. Notre fillette avait grandi et était devenue la femme d'un banquier, quand, un soir, comme elle passait devant le bureau de son mari, elle vit, causant avec ce dernier, un homme qu'elle reconnut pour être celui qui, bien des années auparavant, lui avait si gracieusement fait l'aumône. Quand il fut parti, elle s'informa auprès du banquier de ce qu'il voulait.

— Me demander si je n'aurais pas pour lui une place vacante dans la banque, lui répondit-il.

— La lui donnerais-tu ?

— Je ne sais pas.

— Cependant il faudra la lui donner, insista la femme du banquier.

Et comme son mari ne comprenait pas, elle lui raconta l'histoire de sa pauvreté et combien elle avait été heureuse alors de rencontrer une âme compatissante, généreuse et bonne !

Ce même soir-là, l'inconnu était assis au chevet de sa femme malade, quand un domestique en livrée lui remit un billet.

— Nous ne mourrons pas de faim, s'écria-t-il; j'ai la place. Il ouvrit la lettre; elle contenait un chèque de 1500 fr. avec ces mots : „En souvenir reconnaissant de la petite pièce d'argent qu'un sympathique étranger donna, il y a vingt ans, à la petite marchande de châtaignes.“



**ECHOS**



**Poissons antédiluviens**

En perçant des tunnels et en creusant des puits dans la région occidentale des Etats-Unis, la Nevada, l'Utah, l'Arizona, on a trouvé des lits de sel gemme à des profondeurs allant jusqu'à une centaine de mètres au-dessous de la surface du sol. Or, des millions de poissons, parfaitement conservés, sont inclus dans ces blocs de sel qui couvrent, croit-on, le fond d'un ancien lac très long et très large.

Les poissons qui en proviennent se rapprochent du brochet, mais ne ressemblent pas du tout aux poissons qui vivent actuellement dans les lacs et rivières de la région. Ils ne sont pas pétriés, mais conservés avec leur chair aussi parfaitement que s'ils avaient été pris récemment dans un bloc de glace. Quand on les retire et qu'on les expose à la chaleur du soleil, ils deviennent durs comme un morceau de bois, ce qui n'a pas empêché des ouvriers, employés aux salines, de se nourrir de ces restes antédiluviens.



**NOUVELLES A LA MAIN**



— Il est à remarquer que dans les différends internationaux, chaque puissance entend attribuer à l'autre la responsabilité du conflit. On commence par se renvoyer la balle...

— Et on finit par s'envoyer les balles!...



**Un phénomène**

— Ah! vous êtes du Calvados? J'y ai connu une femme qui est née à quarante ans!

— Pas possible!

— Si, à Carentan, département du Calvados.