Recettes culinaires

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **[8] (1905)**

Heft 36

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-255455

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

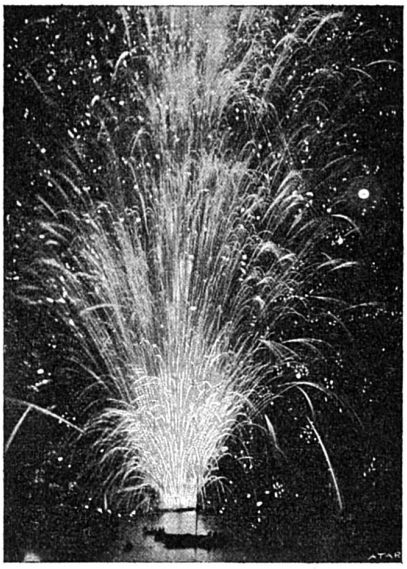
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

gent et pèse 30 kilos. Elle a été achevée cette année seulement, au commencement de mai, et elle a été apportée en Europe, il y a quelques semaines, par le vice-consul suisse à Rosario, M. F. Henzi, un ami des tireurs, qui a eu l'occasion de la présenter officiellement au tir de la Suisse centrale à Berne. Il ne sera pas le dernier à se réjouir de la voir revenir de Bruxelles en Suisse.

Fête de nuit.



A Genève. — Feu d'artifice. Le bouquet final.

La Quinzaine sportive de Genève dont certaines parties, entre autres les courses, le tir, le concours hippique et la grande journée cycliste, ont brillamment réussi, s'est terminée dans une apothéose pyrotechnique. L'Association des intérêts de Genève qui avait pris la responsabilité de l'organisation de cette fête de nuit, possède une longue expérience de ce genre de divertissement. Par ses soins, le pourtour de la rade a été illuminé d'un cordon de 5000 lanternes vénitiennes, les embarcations se sont ornées de motifs décoratifs lumineux, la rade s'est embrasée comme par enchantement, et la maison Crétin, de Carouge, a tiré un fort beau feu d'artifice. La rade de Genève se prête mieux que toute autre à ce genre d'illumination.

M. Fulpius nous a communiqué en outre un fort beau cliché du bouquet de M. Crétin : ceux qui ont prétendu qu'il n'avait pas réussi n'ont qu'à jeter les yeux sur ce cliché pour se rendre compte qu'il n'en est rien. Ils pourront, si le cœur leur en dit, compter les fusées et se convaincre que les 3000 annoncées par le programme sont bel et bien parties simultanément.

CAUSERIE DU DOCTEUR

Les brûlures.

On cicatrise les brûlures par l'application de corps gras ou de gelée de groseilles ; le coton cardé donne les mêmes résultats.

On en obtient de plus efficaces avec un onguent fabriqué de la façon suivante : Prenez une pincée de pépins de coings que vous faites bouillir pendant une heure dans un demi-verre d'eau ; mélangez ensuite avec du saindoux le plus frais possible et ajoutez un peu de camphre. Etendez cette pommade sur une carde de coton que vous appliquez sur la brûlure et renouvelez le pansement toutes les 24 heures.

Lorsque la brûlure est produite par de la vapeur d'eau bouillante, voici comment il faut opérer pour atténuer la douleur : cassez un œuf et recouvrez la partie échaudée avec le blanc ; l'albumine se coagule immédiatement et fait comme une espèce de vernis sur la plaie ; 5 ou 6 couches de cette substance suffisent pour isoler complètement la partie endolorie du contact de l'air et amener une guérison parfaite.

Voici encore deux procédés pour guérir les brûlures les plus sérieuses :

1° sur une brûlure par l'eau bouillante ou la vapeur, appliquer une ou plusieurs feuilles d'aloès. Si l'application est immédiate, la douleur disparaît instantanément et il n'en reste pas d'autre traces qu'une teinte violette qui disparaît d'ailleurs au bout de quelques jours.

2° sur une brûlure par le feu, un éclat d'allumette, un fer rouge, appliquez du charbon de bois ; au bout d'une heure il n'y paraît plus.

Quand les brûlures sont considérables, il est indispensable, sinon de se mettre à la diète, au moins de ne prendre que des aliments légers pendant tout le traitement.

Docteur Jack.

MON CALEPIN

— Il vient de se fonder à Londres un syndicat curieux qui permettra aux amateurs de chasse, seuls ou groupés, de se rendre dans les forêts vierges de l'Afrique orientale pour y chasser le lion, l'éléphant, l'hippopotame. Le syndicat, moyennant 500 livres sterling (12 500 fr.) pour un chasseur isolé et 1000 livres (25 000 fr.) par groupe de trois personnes, organise le voyage, pourvoit à la nourriture et au « comfort » des clients pendant trois mois. Les nemrods des tropiques auront donc tout sous la main, sauf la liberté d'abattre tant de fauves qu'ils voudraient. Le syndicat, en effet, limite leurs hécatombes à deux éléphants, deux zèbres, deux hippopotames et deux gazelles mâles pour chaque tireur. Il n'est pas permis de tirer l'éléphant femelle. Par contre, pleins pouvoirs sont accordés contre les lions, léopards, crocodiles.

Md.

RECETTES CULINAIRES

Sirop de groseilles.

Choisir de belles groseilles bien saines, en égrener une quantité égale de blanches et de rouges.

Ecraser le tout ensemble, au travers d'un linge blanc, et recueillir le jus dans une terrine qu'on laissera pendant deux jours, soit à la cave ou n'importe dans quel endroit frais.

Passer ensuite le jus, dans lequel on fera fondre du sucre à poids égal du jus. Le mettre sur le feu et le laisser jeter deux ou trois bouillons avant de l'en retirer.

Pendant la cuisson, remuer le liquide et l'écumer sans discontinuer. Ce sirop, pour être parfait, doit rester liquide. On peut le parfumer avec quelques framboises ce qui ne gâte rien, et le mettre en bouteilles qu'on couchera à la cave.

Omelette à la bouquetière.

Casser les œufs et les additionner de cerfeuil et de persil hâché. Préparer l'omelette selon la méthode habituelle.

La dresser sur un plat long entouré de petits bouquets de pointes d'asperges, de quartiers d'artichauts, de carottes nouvelles et de petits pois. Tous ces légumes sont blanchis et liés ou rissolés au beurre suivant leur nature.

Au moment de servir, saucer de quelques cuillerées de sauce suprême.

Cet âge est sans pitié.

Gavroche passe sur la place du Panthéon au moment de la sortie des élèves de l'Ecole de Droit.

Parmi les étudiants, notre malicieux gamin de Paris remarque bien vite un jeune homme dont le cou disparaît presque dans les épaules fortement bombées, mais qui ne s'en redresse pas moins le plus qu'il peut, afin de ne pas perdre un pouce de sa courte taille et de dissimuler ainsi de son mieux son infirmité trop apparente.

— Tiens ! tiens ! s'exclame gouailleusement l'impitoyable gavroche, un bossu qui fait son *droit!*

RÉBUS

Solution du rébus paru dans le N° 33 : Il ne faut avoir de l'esprit que par mégarde et sans y songer.

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