

Petites recettes

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **1 (1906)**

Heft 35

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-256256>

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.

Chez M. Camille Flammarion

Quelques tremblements de terre de 1883 à 1906.

En l'espace de quelques mois, sur cette côte de l'Océan Pacifique que bordent les Cordillères des Andes, de terribles secousses sismiques se sont fait sentir, anéantissant d'abord San-Francisco, la ville riche, réduisant aujourd'hui en un amas de ruines et de décombres le joli port de Valparaiso, de Valparadis !

M. Camille Flammarion, qui s'est consacré à l'étude de ces phénomènes trouillants et encore un peu inconnus, avait donné déjà les causes de ces cataclysmes après le tremblement de terre de San Francisco.

Aujourd'hui, un reporter parisien lui a demandé d'énumérer les grands tremblements de terre qui, depuis quelques années, ont bouleversé notre planète.

L'éminent savant a répondu : cette côte du Pacifique est prédestinée, aux secousses sismiques à cause de son sol montagneux, qui a subi des accidents mécaniques considérables. En Europe, l'Italie, la Sicile et les Alpes présentent les mêmes dangers.

Parmi les tremblements de terre célèbres, il faut tout d'abord citer celui d'Ischia. Le 28 juillet 1883, en effet, tandis que les charmantes petites villes de cette île du golfe de Naples, étaient en fête, que les théâtres se remplissaient de spectateurs, une effroyable détonation retentit dans les profondeurs du sol, un tourbillon de poussière s'éleva dans l'atmosphère et en quinze secondes, la population se trouva ensevelie sous un monceau de ruines. La ville de Casamicciola, villégiature et station thermale de l'île, s'était écroulée tout entière. Pas une seule maison n'est restée debout. Près de deux mille êtres humains furent écrasés !

La secousse sismique s'est fait sentir jusqu'à Naples. Le lendemain l'atmosphère est restée toute troublée, et pour la première fois depuis trois mois, la pluie tomba sur le golfe, pluie diluvienne accompagnée d'orages.

Nous passerons ensuite aux tremblements de terre de l'Espagne. Les secousses commencèrent dès le 22 décembre 1884. Et cette fois M. de Lacerta, de Lisbonne, écrivait que la secousse a été ressentie à 3 h. 25 minutes du matin et signalait la coïncidence avec les grandes taches solaires visibles à l'œil nu et avec une tache remarquable de Jupiter.

Cet tremblement s'est fait sentir dans toutes les îles de l'archipel des Açores, ainsi qu'à Madère.

La ville de Grenade fut une de celles qui en souffrirent le plus. A Alhama, on retira des décombres 300 morts (dont 112 enfants) et 282 blessés. Plus de dix mille animaux furent écrasés dans cet éboulement colossal.

Enfin le 23 février 1887, des secousses sismiques répandirent le deuil et la désolation sur les rivages charmants de la Ligurie et des Alpes Maritimes.

En Ligurie, les villes de Diano-Marina, Bussano, Castillaro, Ceriana furent ruinées et l'on compta 650 morts et des centaines de blessés.

Les secousses sismiques allèrent jusqu'à Menton et Nice, qui ne furent bientôt qu'un amas de ruines.

Petites recettes

Conserve d'oseille. — Une conserve bien utile pour l'hiver, c'est la conserve d'oseille qui est des plus faciles à faire et si peu coûteuse à cette saison. On la confectionne ainsi :

Faire bouillir de l'eau, saïer amplement, jeter dedans l'oseille épluchée, faire faire deux ou trois bouillons, laisser égoutter, sur un tamis pendant vingt-quatre heures. Quand elle est parfaitement égouttée, la mettre dans des pots de grès, faire fondre du beurre que l'on versera par dessus, ce qui empêchera l'air d'y pénétrer ; couvrir d'un papier fort et tenir dans un lieu sec et frais.

* * *

Un entremets vite préparé. — Mettre dans une casserole deux onces de chocolat et un peu d'eau, faites fondre le chocolat et ajoutez une demi cuillerée de fécule, un quart de sucre en poudre et quatre jaunes d'œufs. Fouettez les blancs d'œufs et mettez le tout ensemble, versez dans un plat creux et faites cuire une vingtaine de minutes au four.

* * *

Taches d'huile et de pétrole comment les enlever. — Sur les tentures de soie comme sur les tapis de laine ?

Il suffit de couvrir entièrement de plâtre sec l'endroit taché. Renouveler le plâtre tous les deux jours et cela huit ou dix fois, selon que la quantité d'huile répandue a été plus ou moins considérable. Au bout de quinze jours ou trois semaines, battre fortement l'étoffe ; il ne restera plus traces de taches.

Avec un peu de patience on évite de recourir au dégraisseur qui prend cher et qui fort souvent n'obtient qu'un assez piètre résultat.

* * *

Bonbons au café au lait ou au chocolat. — Mettez sur un feu vif — dans une poêle 250 grammes de sucre concassé, ou bien de la cassonade, avec 100 grammes de beurre frais ; laissez bouillir dix minutes en remuant ce mélange. Ajoutez un verre de café noir très fort et un verre de crème très fraîche, que l'on remplacera — pour préparer des bonbons au chocolat — par deux tablettes de chocolat râpé et un demi-verre d'eau ; laissez bouillir dix minutes en remuant sans cesse, et tours de gauche à droite. Lorsque la préparation mousse beaucoup, elle est à peu près cuite, mais il ne faut pas cesser de remuer. Pour juger si la cuisson est complète, on procède comme pour les pralines. Versez le contenu de la poêle sur un marbre légèrement et bien également huilé. Rayez le bonbon en losanges avec un couteau pointu, puis cassez-le le long des raies quand il est refroidi.

* * *

Pendant les journées de fortes chaleurs, vous serez heureuses, aimables lectrices, de préparer des glaces.

Pour avoir des glaces de fraises, pressez deux litres de fraises sur un tamis placé au-dessus d'une terrine. Ajoutez au jus un verre d'eau, le jus d'une orange ou d'un citron, une livre de sucre en poudre, passez au tamis et versez dans la sorbatière. Les glaces de cerises, de framboises, d'ananas se font de même.

Pour une glace aux pêches. — Prenez six pêches bien mûres, passez les au tamis, ajoutez au liquide une demi-livre de sucre en poudre, amalgamez bien les deux substances, additionnez en remuant de quelques gouttes d'extrait d'amandes. Mélangez ensuite avec un

litre de crème de lait cuite et refroidie. Faites glacer dans la sorbatière. Toutes les glaces se préparent aussi simplement.

Enfin pour la glace au citron, faites cuire une livre de sucre que vous verserez dans une terrine avec un verre d'eau. Ajoutez-y le jus de six citrons et le zeste de deux ; laissez infuser le tout ensemble pendant une heure environ. Passez ensuite au tamis se soie et versez dans la sorbatière.

Les glaces d'oranges et d'abricots se préparent de la même façon.



LETTRE PATOISE

Dà lai Côte de mai.

Ché djoieux tcheussous de lai velle païchant po lai tch-usse en lai campagne. Ai vaint pare le train en lai gare po in veldidje des environs. Le chégieme, in gros pataplouf, qu'é pu de graiche que d'écheprit é di mâ de chendre les âtres, ai demore en derie, tchutot liaint ai fâ tirie lai boche feu de la baiguatte. Enfin ai l'airive en lai gare. L'un des caimerades édjà pris les bias. — Le train paït.

Le gros demande. Vos ai les bias ? — Nos ains les nôtres, i en ai pris 5. I crayô que l'aviô dje le tinne. Le gros s'assieté. Ai commencé ai chuay des grosses gottes. Ai se voyait djé mis en l'aimande. Le men po lu, c'était de se coitchi po que le contrôleur ne le voye pe. Bote dô le bainc, iy dié ctu qu'avait les bias. Lés âtres de le bonssay dos le bainc po le coitchi. Ai demoré dimche couchie en tchin de fusil comme in eurson sain bouddi pu de dieche menutes.

Ne bougde pe. Voici le contrôleur. Pst, tranquille ! I étofe ; in ne serô demoray ci. I meurs.

Coige-te. Fais le moé !

Le contrôleur airive : Les billets, s'il vous plaît ! — Le contrôleur poiche les bias. Main vos ais ché bias. Vou à le chégieme veldidjon ?

Oh ai l'â in po malaite, ai s'â couchie dô ci bainc po se reposay. Alors les 5 pouffainement de rire ditant que le gros bio de de colère, se retiré feu de sai coitchatte comme in poë. Ai fosé sembiaint de rire tot en méditaint enne vengeance magistrale.

Stu que n'âpe de bos.

Passe-temps

Solutions pour le n° du 2 septembre 1906.

Enigmes : Ramoneur. — Vol.

Combles : Boire les paroles de quelqu'un.

Compter sur l'appui de sa fenêtre et s'asseoir sur ses doigts, croyant faire le contraire.

Devinettes

Quelles sont les personnes qui seraient bien contentes d'être borgnes ?

Pourquoi va-t-on au lit ?

Quelle différence entre un caissier, un voleur, un grain de blé et la politique ?

RÉBUS

La Vi $\frac{si}{100}$ e

venir	France	fert	Robespierre
J'ai	des	qu'à	Paris



Éditeur imprimeur : G. MORITZ, gérant.