Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1906)
Heft: 50

Artikel: Petites recettes
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-256372

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: 12.07.2025

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

ros. En fait de publicité, les journaux quotidiens ont encaissé 750 milliona, et le total des capitaux employés à la confection de ces journaux a atteint le chiffre fantastique de 1 milliard 820 millions de francs.

Petites recettes

Peut on conserver les épinards ? — Certainement : comme l'oseille. C'est-à dire qu'après avoir tiré et lavé une grande quantité d'épinards, vous les faites cuire à l'eau salée, vous les égouttez et les pressez, vous hâchez comme si vous vouliez les accomoder, puis vous en emplissez des flacons à larges goulots que vous bouchez hermétiquement en ayant soin de laisser deux ou trois doigts de vide dans chaque vase. Vous liez le bouchon avec un fil de fer comme le champagne, puis vous disposez les flacons debout dans un chaudron en ayant soin de séparer les bouteilles entre elles avec un peu de paille ou de foin. Vous remplissez d'eau froide jusqu'à un pouce au-dessous du bouchon et vous placez sur un feu doux qu'on active par degrés. On entretient le niveau de l'eau en ajoutant de l'eau bouillante quand il en est besoin. Le chaudron est maintenu pendant deux heures en ébullition ; après ce temps, on le retire alors du feu et on y laisse les flacons refroidir doucement jusqu'à ce que l'eau soit complètement froide. Il ne reste plus alors qu'à enlever les bouteilles et à les conserver en lieu frais.

* * *

Pour nettoyer les becs de lampe. — Baignez et secouez les becs dans du pétrole. Ils sont parfaitement propres à l'instant même. Le pétrole devenu sale et noir, vous le laissez reposer dans un vase, le lendemain il est redevenu très propre et il peut être remis dans la lampe, les petites impuretés restant au fond du vase. Voilà un procédé simple que l'on peut volontiers essayer.

* * *

Avec l'hiver..... tueur de pauvees gens, nous arrive aussi l'éternel cortège des rhumes et des bronchites. Une bronchite n'est souvent qu'un rhume de cerveau négligé qui du nez descend dans l'arrière-gorge et de là infecte les grosses bronches. Il importe donc de prévenir le rhume de cerveau. Pour cela voici une excellente méthode.

Dès que vous ressentez le plus léger picotement avertisseur que le coryza est proche, introduisez dans l'intérieur de votre nez, aussi haut que possible la pommade suivante :

Vaseline, 30 gr. ; acide borique, 5 gr. ; menthol, 20 centigr.

Recommencez l'opération sept, huit, dix fois dans la journée, en vous couchant, avalez un cachet de quinine, et le lendemain vous ne sentirez plus rien.

Vous aurez détruit le mal au berceau.

* * *

Nettoyage de velours. — Le velours mouillé devient raide et racorni, pour lui rendre son aspect primitif, il faut le mouiller à l'envers, puis le faire sécher au-dessus d'un fer chaud, de manière que l'eau se vaporise et s'échappe du côté des poils ; ceux-ci se détacheront les uns des autres, et l'étoffe reprendra sa souplesse.

* * *

Terminons par une friandise : la recette du sucre d'orge,

Vous faites bouillir 100 gr. d'orge dans un litre et demi ; vous laissez réduire et vous passez cette décoction au travers d'un linge puis vous y délayez un kgr et demi de sucre en poudre ; vous laissez donner un bouillon et vous clarifiez le sucre en jetant dedans un blanc d'œuf battu avec quelques cuillerées d'eau. Lorsque le sucre monte et qu'il commence à être clair et limpide, vous le mettrez cuire à plus grand feu pour qu'il crème au cassé, c'est-à-dire qu'il se solidifie lorqu'on en jette un peu dans l'eau froide et qu'il puisse se casser avec un petit bruit sec. Il ne vous reste plus qu'à verser votre sucre d'orge sur une plaque de marbre huilée. Vous laissez refroidir à demi, puis vous coupez la masse en petits bâtons, que vous roulez sur le marbre.

Si vous voulez du sucre d'orge à la framboise, ou à la groseille, au citron, vous n'avez qu'à parfumer le sucre lorsqu'il est dans le poêlon avec un de ces parfums. On vend dans le commerce des extraits tout exprès.

Etat civil

DE

PORRENTRUY

Mois de novembre 1906

Naissances.

Du 1er. Piffaretti, mort-née de Richard, marbrier-sculpteur, de Arzo, Tessin, et de Maria née Montavon. — Du 3. Rohrer Hermann Walter, fils de Friedrich, scieur, de Rychigen, et de Marie née Glauser. — Du 5. Hospital Roger Gaetan, fils de Antoine Jean, employé de bureau, de Dijon et de Julie Rosalie née Girardat. — Du 8. Maillat Amédée Joseph, fils de Amédée, cordonnier, de Courtedoux, et de Hélène née Barthe. — Du 11. Bigler Joseph Théophile, fils de Théophile, manœuvre aux C. F. F., de Stettlen, et de Julie Thérèse Mathilde née Theubet. — Du 10. Wilhem Anaïse Irma Albertine, fille de Ernest, manœuvre, de Courtedoux, et de Albertine née Ritzenthaler. — Du 14 Chételat Arthur Edouard, fils de Léon, monteur de boites, de Montsevelier, et de Clara Victorine née Chapatte. — Du 14. Ferrat Marthe Elise, fille de Alfred, employé aux douanes, de Orvin, et de Marie Elise née Geissbuhler. — Du 13. Scherrer Louis Martin, fils de Eugène, boucher, de Foussemagne, territoire de Belfort, et de Marie née Ellenberger. — Du 13. Gogniat Jean Marie Stanislas, fils de Joseph, organiste, de Lajoux, et de Antoinette Joséphine Jeanne née Macker. Du 17 Champion Germaine Emma, fille de Albert, monteur de boîtes, de Courrendlin, et de Rosa Caroline née Helfer. — Du 20. Ueberschlag Hermine Suzanne, fille de Ernest, tailleur d'habits, de Danjoutin, territoire de Belfort, et de Angèle Berthe née Vaucher. — Du 26. Oberto, mort-né de Paul, terrassier, de Delle, et de Léa née Bouvrot. — Du 29. Prêtre Marthe Elise Marie, fille de Henri, fonctionnaire postal, de Boncourt, et de Marie Anna Marguerite née Freléchoux.

Mariages.

Du 12. Brocherez Eugène Alfred, journalier, de Epinal, et Meyer Marie Anaïse Anna, de St-Brais. — Du 19. Caffot Joseph Georges Polycarpe, employé de banque, de Réclère, et Hèche Joséphine Clara Marthe, de Cornol. — Du 21. Fridez Jules Joseph Charles, garde-frontière, de Bure, et Tonnerre Marie de Miécourt. — Du 30. Bouju Paul Lucien, typographe, de Damphreux, et Guenin Anna Julie de Courtedoux.

Décès.

Du 5. Voirol Eugène, journalier, des Genevez, né en 1842. — Du 6. Stoquet Joséphine née Jeker, de Miécourt, née en 1855. — Du 16. Scherrer Louis Martin, fils de Eugène, né en 1906. — Du 17. Pinaton Marie née Pétermann, bouchère, de Vendlincourt, née en 1823. — Du 27. Vogelsperger Eugène Albert, fils de Joseph, de Courchavon, né en 1905. — Du 28. Gigon Geneviève née Merguin, de Chevenez, née en 1833.

Passe-temps

Allocution prononcée par le Maire de X.... au mariage de M. Laforêt avec Mlle Dubois.

Mademoiselle, Monsieur,

Voici donc arrivé le moment plein de *charmes* où vous *allée* enfin vous trouver unis par des *chênes* indissolubles. Bien que *peuplier* aux exigences d'un discours, je ne serai cependant ni assez *biche* ni assez *platane*, pour me taire dans une circonstance aussi solennelle que celle-ci. Du reste mes cheveux qui ne sont plus d'*ébène*, ma tête qui *tremble*, vous rappellent que je suis arrivé à un âge où sans *hêtre* éloquent ni *bourrée* de science, on peut néanmoins, sans user des *fleurs* de rhétorique, parler avec *fruit* parce qu'on parle avec expérience. C'est donc sans *crainte* que je m'*attelle* en ce moment à la tâche de vous adresser la parole, d'autant plus que je vais me contenter de vous dire ceci :

1° Soyez constamment *noyer* dans une joie pareille à celle que vous ressentez aujourd'hui : Travaillez courageusement pendant que vous êtes jeunes afin d'avoir plus tard du *pin* sur la planche : 3° enfin et surtout montrez-vous *du bois* dont on fait les honnêtes gens et les bons chrétiens.

———

Ce que disent :

Les menteurs : Menton.
Les danseurs : Tournon.
Les cuisiniers : Salon.
Les doreurs : Argenton.
Les grévistes : Chaumont.
Les entêtés : Maintenon.
Les buveurs : Avallon.
Les orateurs : Thonon.
Les moissonneurs : Lyon.
Les voyageurs étrillés : Cherbourg.

Editeur-imprimeur : G. Moritz, gérant.