

# Petites recettes

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **2 (1907)**

Heft 54

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-256804>

## **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.

d'abeilles, des cadres bien garnis de miel. J'avais fait cela, mais mes rayons étaient trop maigres, et il aurait fallu renouveler l'opération au milieu de l'hiver, par un temps chaud, moyennant quoi j'ai lieu de penser que ma famille amérique verrait encore la lumière du jour. Du reste, je n'ai pas porté longtemps le deuil de la défunte, et elle avait été sacrifiée d'avance pour vérifier par l'expérience toute la sagesse des conseils que nous donnent les grands maîtres. \*

## Petites recettes

**Liqueur de genièvre.** — Comment se préparent les baies de genièvre pour obtenir la liqueur et des confitures de ce fruit ?

La liqueur de genièvre est surtout stomachique, c'est presque un élixir, et sa préparation est simple ; quant à la confiture, j'avoue ne pas la connaître, n'en ayant jamais même entendu parler. Il se peut que parmi mes nombreuses nièces quelques-unes la connaissent, je les prierais alors d'en faire bénéficier les autres.

Ceci dit : passons à la liqueur.

Vous prenez des baies de genièvre ou à défaut de baies fraîches, vous employez des baies sèches et vous les mettez à infuser pendant un mois dans de l'eau-de-vie, il faut prendre un verre à bordeaux de baies pour un litre d'eau-de-vie. Quelques personnes ajoutent un petit morceau de canelle et quelques grains de coriandre. Vous ajoutez ensuite toujours par litre d'eau-de-vie une livre de sucre fondu dans très peu d'eau. Enfin, vous filtrez et vous mettez en bouteilles.

Puisque vous voilà pour le quart d'heure transformées en liquoristes, préparons de l'eau de coing, une délicieuse liqueur de ménage très bonne aussi pour l'estomac.

Prenez des coings bien mûrs, rapez-les, après avoir enlevé les pépins et laissez reposer cette pulpe pendant trois jours dans un lieu frais. Serrez alors le tout dans un linge pour en exprimer tout le jus, ajoutez à ce jus de bonne eau de vie dans la proportion de litre pour litre, un litre de jus, un litre d'eau-de-vie. Mettez le liquide ainsi obtenu dans un bocal, en ajoutant 150 grammes de sucre fondu, par litre, et laissez ainsi pendant deux mois. Au bout de ce temps, passez au chausson et mettez en bouteille.

\* \* \*

**Sirop de poires et pommes.** — Cette préparation de ménage, spéciale à la Belgique, se fait de la manière suivante :

Des pommes et un peu de poires très mûres, sont coupées, sans être pelées, en petits morceaux, on les place sur le feu dans une bassine de cuivre. Quand elles sont bien tendres, on les presse dans un petit pressoir ou dans un linge, et l'on passe le jus au travers d'un tamis. Ce jus est soumis de nouveau à la cuisson dans un récipient de cuivre, jusqu'à consistance du sirop ; avoir soin d'écumer cette seconde ébullition. On peut ajouter un peu de sucre blanc, suivant la douceur des fruits, par exemple 25 grammes de sucre par kilogramme de fruits.

Versez ce sirop dans un grand pot de grès ; il se conserve indéfiniment dans un endroit sec, et s'améliore par l'âge.

Comment faire soi-même le cirage jaune si utile dans les appartements ?

Faites dissoudre en pâte un peu épaisse et homogène de la cire vierge dans de l'essence de thérbentine à laquelle vous aurez ajouté un peu de petit lait et d'acide sulfurique, puis mettez en petites bouteilles à larges goulots. Vous ne préparez que peu de cirage à la fois pour l'avoir plus frais.

\* \* \*

**Taches d'encre.** — Comment enlève-t-on les taches d'encre sur les meubles ? Ces taches peuvent très bien s'enlever avec une solution d'acide oxalique, ou 100 grammes d'acide nitrique et 10 grammes d'acide citrique qu'on frotte dessus avec un bouchon, puis on lave à grande eau. Sur les étoffes délicates, trempez avec du lait, surtout caillé, pendant quelque temps et lavez.

Mais sur les étoffes, la difficulté est plus grande, il faut donc bien faire attention à éviter l'encre, c'est encore ce qu'il y a de mieux.

\* \* \*

**Oreilles de veau frites.** — Quelques recettes de cuisine à présent.

Nous allons préparer aujourd'hui, des oreilles de veau frites. C'est une excellente entrée facile à exécuter. Après les avoir fait dégorger et blanchir on les essuie, on les met cuire pendant deux heures dans un blanc, ensuite on les égoutte, on les roule dans la mie de pain et dans du beurre tiède battu avec des jaunes d'œufs ; on les met ensuite dans la friture bien chaude ; lorsqu'elles sont d'une belle couleur on les retire, on les égoutte et l'on sert après avoir recouvert avec du persil frit. On peut accompagner ce plat d'une sauce tomate.

\* \* \*

**Blanquette d'agneau.** — Voulez-vous maintenant faire une bonne blanquette avec les reliefs d'un rôti d'agneau ?

Oui, Eh bien, commencez par couper votre viande en morceaux que vous mettez à réchauffer dans une sauce faite avec des champignons coupés en filets, un bouquet garni et une pincée de farine ; on mouille avec du bouillon, quand la sauce est réduite de plus de moitié on y met les filets, on lie la sauce sur le feu avec des jaunes d'œufs, et l'on sert avec un filet de vinaigre.

## Etat civil

DE  
PORRENTRUY

Mois de décembre 1906

### Naissances.

Du 1. Bregnard Emélie-Marguerite, fille de Jacques, horloger-remonteur, de Bonfol, et de Marie-Emélie née Falbriard. — Du 1. Lefavre Edwige-Hélène-Jeanne, fille de Ernest, maréchal, de Vicquinghem, Pas-de-Calais (France), et de Agathe-Marie née Richard. — Du 5. Mathey Bluette-Elvire, fille de David-Albert, monteur de boîtes, de Tramelan-dessus, et de Maria née Desgrandchamps. — Du 6. Varrin Eugène-Joseph, fils de Alcide, manœuvre, de Courgenay, et de Marie née Bregnard. — Du 7. Babey Anne-Marie-Céline, fille de Léon, horloger-pierriste, de Grandfontaine, et de Angèle née Cupillard. — Du 9. Loriol Suzanne-Marie, fille de Léon, monteur de boîtes, de Charmoille, et de Marthe-Julie née Dubois. — Du 11. Vallat Marie-Thérèse, fille de Emile, employé de commerce, de Bure, et de Marie-Lina-Philippine née Rottet. — Du 14. Michel Jeanne-Hélène, fille de Robert, manœuvre, de Ringgenberg, et de Emma née

Schlunegger. — Du 15. Adam Adrienne-Marie, fille de Abel, employé aux C. F. F., de Cornoi, et de Marie-Joséphine née Minder. — Du 17. Raval Auguste-Marcel, fils de Auguste, visiteur, de Alle, et de Eugénie née Montavon. — Du 17. Wolfelsberger Emma-Lina-Jeanne, fille de Joseph, coiffeur, de Sennheim, Haute-Alsace, et de Lina née Bützberger. — Du 17. Tournoux Yvonne-Juliette, fille de Albert, tourneur, de Ste-Suzanne, Doubs (France), et de Juliette née Dupont. — Du 23. Salomon Emile-Joseph-Charles, fils de Emile, manœuvre aux C. F. F., de Chevenez, et de Julie-Cécile née Dominé. — Du 28. Bailly Benjamin-Victor-Albert, fils de Charles, mécanicien, de Cœuve, et de Marie-Rosine-Mélina née Vallat. — Du 30. Wendlinger Henriette-Laure, fille de Laure, de Seppois-le-Bas, Alsace. — Du 30. Mandelert Pierre-Victor, fils de Victor, docteur en médecine, des Genevez, et de Bertha née Sutter. — Du 30. Dignani Ernestine, fille de Giulio, manœuvre, de San-Severino, Macerata (Italie), et de Onesta née Parapetti.

### Mariages.

Du 28. Gaibreis Charles-Théobald, horloger-remonteur, de Bonfol, et Beuchat Marie-Alice-Généreuse, de Fontenais. — Du 31. Schömann Fritz-Louis, horloger-doreur, de Niederbipp, et Marie-Victorine, ouvrière en chaussures, de Chevenez.

### Décès.

Du 1. Migy Marie-Antoinette-Marguerite née Kohler, de Porrentruy, née en 1829. — Du 4. Bruderlin Nicolas, horloger, de Liestal, né en 1845. — Du 5. von Gunten Elise-Lucie née Scherrer, de Sigriswil, née en 1866. — Du 7. Chevrolet Julia-Virginie née Noirjean, de Dampheux, née en 1861. — Du 7. Waldt Pierre-Robert, horloger, de Delle, né en 1886. — Du 16. Froidevaux Charles-Emile, fils de Léon, de Muriaux, né en 1904. — Sala Antoinette-Marie Thérèse, fille de Ambroise, de Porlezza, Italie, née en 1893. — Du 24. Schneider Jules-Auguste, manœuvre, de Spiez, né en 1871.

## Passe-temps

### Drôleries

Une collection de scies

Si six scies scient six cigares, six cent six scies scient six cent six cigares.

Bouteille à l'encre.

Monsieur Lamère a épousé mademoiselle Lepère. De ce mariage est né un fils qui est devenu le maire de sa commune. De ce fils, qui est le maire Lamère, monsieur Lamère est donc le père, madame Lamère née Lepère, la mère et tous deux font la paire. Mais ce n'est pas tout. Le père, quoique père, est resté Lamère et la mère avant d'être Lamère était Lepère. Le père par conséquent est le père sans être Lepère puisqu'il est Lamère et la mère bien que née Lepère est Lamère mais elle n'est pas maire quoiqu'elle soit mère. Le père n'est pas la mère tout en étant Lamère. Si la mère meurt, Lamère qui est le père et qui n'est jamais Lepère pas plus qu'il n'a été le père de la mère du maire, le père, dis-je, devenu vœuf, la perd et le père Lamère ainsi que le maire Lamère en perd la tête... et moi aussi !!!

Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.