

Poignée de Recettes

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 79

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-256990>

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.

de son maître, en attendant que la faction commence.

Voilà dix ans que cela durait. L'homme et le chien n'auraient plus pu, maintenant, se passer l'un de l'autre.

Savez-vous ce que c'est au juste un chien de gabelon ? C'est l'auxiliaire éveillé et agile dont un dressage spécial a développé les facultés naturelles. Le chien de gabelon sent le fraudeur de loin, il l'évite. Tapi aux côtés du douanier, en plein bois, dans la montagne, il guette et attend le contrebandier. Dès qu'il l'a flairé, il le signale sans aboyer à son maître, et le guide sûrement, même la nuit, jusqu'au campement des fraudeurs, jusqu'au gîte obscur où ils se cachent.

De combien de prises importantes la douane n'est-elle pas redevable à ces bons gabelons à quatre pattes ?

Fritz, lui, en était au moins à sa vingtième. Il avait de superbes chevrons.

* * *

L'année dernière, une grève éclata dans la région où sert Verlin. Une grève violente et subite, corsée d'éléments révolutionnaires qui nécessitèrent bientôt l'intervention de la force armée.

Les régiments voisins étaient aux manœuvres. On dut avoir recours aux douaniers pour protéger une usine menacée. Verlin — à présent brigadier — fut désigné pour partir avec un certain nombre de ses camarades.

Aussitôt l'ordre reçu, il revêtit la tenue de campagne, sac au dos, embrassa la femme et les mioches et se prépara à rejoindre son poste, après un dernier adieu.

Au moment de sortir de la petite maison, un énorme frôlement vint le surprendre. C'est Fritz qui lui gambade dans les jambes, tout heureux de s'en aller avec son maître.

— Ah ! non, mon pauvre vieux, fait celui-ci. Impossible, cette fois. Ce sera pour la prochaine. Je ne suis pas autorisé à te prendre avec moi.

Et, l'emmenant doucement vers sa cabane, il l'y attache.

Fritz ne comprenait pas. Longtemps il regarda sur la route blanche, de ses grands yeux attristés le brigadier qui s'en allait sans l'emmener... Pourquoi ?

Quand Verlin eut disparu au tournant du chemin, derrière le coude de la forêt déjà lointaine, le pauvre Fritz poussa un soupir qui ressemblait à un gémissement. Et sa tête retomba lourdement sur sa chaîne.

* * *

Mauvaises nouvelles de la grève. Il y a eu des coups de fusil. On parle de blessés, de morts même.

La femme du brigadier pleure... Elle n'a rien appris au sujet de son mari. Mais ces bruits sinistres qui courent... Serait-il parmi les blessés, les tués peut-être ?... De ne rien savoir, elle s'affole... Pourtant, il lui faut cacher ses larmes, à cause des petits qui jouent avec l'insouciance de leur âge pendant que leur papa est au danger.

Fritz est maintenant détaché de sa niche. Il tourne et rôde tristement, la tête basse. Il a l'air inquiet et refuse toute nourriture.

— Mon Dieu ! pense la femme du brigadier. Mon Dieu ! Si Fritz devenait enragé !...

A cette triste idée elle tremble et empêche les enfants d'approcher du pauvre animal.

Le lendemain, une lettre de Verlin arrivait au logis. Elle annonçait son retour pour le soir même. La grève venait de cesser brusquement. Il n'y avait heureusement que

des blessés peu gravement atteints. Comme toujours, on avait exagéré.

Aux mots : « Papa revient ce soir, mes chéris », prononcés par la mère embrassant ses enfants, Fritz avait tressailli soudain.

Son regard s'était éclairé. Il avait compris.

Fritz alla se coucher dans un coin. Vers le soir, il se leva et alla s'asseoir devant la porte. Là, il regarda la route d'un œil fixe, inlassé.

Enfin, sur le coup de l'Angelus, la silhouette du brigadier se profila, au coin de la forêt, à travers la brume naissante.

Fritz poussa un aboiement de joie, un cri presque humain. Et tandis que la femme et les enfants sortaient pour aller à la rencontre du père, le chien fidèle courait en avant d'eux, très vite, malgré sa faiblesse.

Il atteignit son maître, se dressa devant lui, plaça ses pattes de devant sur ses épaules et lui lécha la figure. Puis, il tomba mort.

La pauvre bête venait de succomber à un excès de joie.

J. VALROY.

Poignée de Recettes

Comment entretient-on les chaussures jaunes et les vernies ? demandent plusieurs lecteurs.

Les souliers jaunes se cirent avec une sorte d'encaustique faite avec de la cire, de l'essence de thérebentine et un peu de suif. Quant aux bottines vernies, voici un bon procédé pour les entretenir.

Mêlez, après les avoir fait tiédir isolément deux parties de la meilleure crème et une partie d'huile de lin. Ayant préalablement nettoyé avec soin vos chaussures, frottez-les avec une éponge trempée dans le mélange indiqué, puis avec un morceau de drap bien sec jusqu'à ce que le cuir soit devenu très brillant.

* * *

Gâteau de dessert. — Et pour manger avec la glace voici un petit gâteau que vous pourrez servir en toute confiance : c'est une sorte de macaron vraiment délicieux ; mais il exige le tour de main.

Pelz, en les trempant dans l'eau bouillante, 250 grammes d'amandes sans coque : mettez-les dans un mortier et pilez-les en les mouillant à mesure avec un peu de blanc d'œufs y compris ce qu'il faudra pour donner à la pâte la consistance nécessaire.

Ajoutez un zeste de citron râpé et 500 grammes de sucre en poudre. Mettez bien le tout, puis formez des boulettes que vous posez sur des feuilles de papier blanc. On enfourne à feu doux, car les macarons ne lèveraient pas. On les détache du papier lorsqu'ils sont froids.

* * *

Enfin puisque nous en sommes aujourd'hui aux recettes de cuisine, et qu'on aime en été ce qui est rafraîchissant, je donnerai la recette de la gelée d'oranges. Commencez par mettre des oranges dans l'eau froide. Après une heure d'immersion, prenez les oranges, essuyez-les et frottez les avec une brosse. Remettez les dans une nouvelle eau froide pour les y laisser tremper vingt-quatre heures. Mettez-les dans une nouvelle eau et faites bouillir jusqu'à ce qu'une fourchette puisse pénétrer dans l'orange comme dans du beurre. Prenez l'eau dans laquelle les oranges viennent de cuire mettez du sucre, faites bouillir en écrauant soi-

gneusement ce sirop. Mettez les oranges sur un plat, coupez-les en tranches très fines, enlevez tous les pépins, mettez ces fruits découpés dans ce sirop en ébullition. Quand les morceaux d'oranges sont transparents comme du cristal, la confiture est à point. Mettez-la en pots, et versez le jus par-dessus. Pour le sucre à employer, vous prenez un poids égal à celui de vos fruits, 1 kilogr. d'oranges, 1 kilogr. de sucre.

* * *

Chapeaux de paille. — C'est le moment d'indiquer comment on peut remettre à neuf les pailles blanches de l'an passé, aussi bien pour les chapeaux d'hommes que pour ceux des femmes.

Commencez tout d'abord par enlever garniture et coiffe, puis battez un jaune d'œuf avec de la fleur de soufre, trempez dans ce mélange une brosse à ongle et frottez le chapeau que vous avez soin de tenir à plat sur une table. Laissez ensuite sécher au soleil et enlever après cela le soufre avec une brosse rude et bien propre. Enfin, remplacez la coiffe et garnissez.

* * *

Terminons en passant quelques minutes dans notre cabinet de toilette, car j'ai deux bonnes recettes pour mes lectrices. Voici d'abord un excellent dentifrice astringent pour tonifier les gencives qui saignent facilement :

Alcoolat de cochléaria, 5 grammes : teinture de quinquina, 1 gr. 50 ; teinture de cachou, 50 centigrammes ; eau dentifrice, formule Botot, q. s. 60 c. cubes, F S A.

Cela vous donnera un mélange dont on versera une dizaine de gouttes dans un demi verre d'eau bouillie tiède, pour soins quotidiens de la bouche. Une fois ou deux par semaine, toucher légèrement les parties des gencives qui saignent avec un tampon d'ouate hydrophile imbibé de ce mélange.

Ma seconde recette regarde les éponges : Vos éponges de toilette sont-elles sales ou gluantes ? Mettez-les tremper pendant quelques minutes dans de l'eau chaude ou vous aurez fait dissoudre un peu de cristaux de soude, puis après les avoir pressées, faites-les baigner pendant deux heures dans de l'eau fortement acidulée par le jus de un ou de deux citrons. Elles retrouveront l'éclat et la couleur du neuf.

Voilà ce qu'il est bon de retenir !

Passe-temps

Solutions du N° du 30 juin 1907.

Devises : Assuérus, parce qu'il sut aimer
Es'her (aimer et se taire).
Quand on a le rhume, parce qu'on
a toujours de la toux (l'atou).
La pincette.

Devises

Quel est le 10^e roi des lapins ?
Quand un abbé et un athée tombent dans
la boue, qu'en sort-il ?
Lequel a le plus de valeur, de Dominus
ou de Biscum ?

Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.