

# Poignée de Recettes

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 90

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-257069>

## **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.

un remède quasi-unique pour beaucoup de maladies et ennemis de nos arbres fruitiers.

E. Wyss,  
Horticulteur (Soleure.)

## Poignée de Recettes

**Linge roussi.** — Vous avez roussi votre linge, chère lectrice, et vous pensez qu'il n'y a pas de remède? Erreur! Prenez deux oignons que vous couperez en tranches et dont vous exprimerez soigneusement le jus. Ajoutez-y un demi-litre de vinaigre, 60 grammes de savon blanc, 60 grammes de terre à foulon. Mettez au feu et faites bouillir. Vous laisserez ensuite refroidir et vous étendez un peu de cette composition sur le linge à l'endroit roussi, après quoi vous laisserez sécher et vous passerez ensuite à l'eau de savon ordinaire. La tache devra avoir disparu.

\* \* \*

**Les sandwiches.** — Les goûters champêtres sont de saison par les belles et chaudes journées de vacances, aussi, on sera content de connaître la manière de préparer les sandwiches; les sandwiches constituent ordinairement la partie sérieuse de ces agapes champêtres dont les bonbons et les gâteaux sont le complément. La variété des sandwiches est infinie.

On prépare avec du pain de mie dit « pain anglais », avec du pain noir, avec du pain riche et du pain de ménage. On en fait aussi avec de la brioche beurrée.

Voici, pour les apprêter, la méthode générale: supprimer la croûte du pain de mie sur les côtés. Tartiner la surface d'une couche légère de beurre préalablement ramolli et additionné facultativement de moutarde. Avec un couteau mince, très tranchant, couper la tranche de pain beurrée. La garnir de viande également coupée en tranche mince et recouvrir cette abaisse garnie d'une deuxième tranche de pain beurrée.

Appuyer pour faire bien adhérer et diviser en carrés, rectangles, triangles, etc., etc.

Comme garniture habituelle des sandwiches on emploie du jambon d'York, de Prague, de Westphalie, du roastbeef, filet de bœuf, pressed beef langue écarlate, saucissons divers, filet de veau, poulet, foie gras, saumonné, caviar, anchois, sardines et même de la salade trempée dans une bonne mayonnaise, ce qui, entre parenthèses, est délicieux.

Bref, on varie les sandwiches à l'infini et l'imagination des jeunes cordons bleus peut se donner libre carrière.

\* \* \*

**Soupe fermière.** — Comme cuisine plus sérieuse, voici une soupe fermière qui plaira certainement aux chasseurs. Nettoyez et coupez en petits morceaux sept ou huit poireaux, faites blanchir pendant deux ou trois minutes dans une eau bouillante, légèrement salée, égouttez dans la passoire et rafraichissez sous le robinet.

Ces préparatifs terminés, mettez vos poireaux à fondre dans une casserole avec un morceau de beurre (30 grammes environ), un quart de verre d'eau et du sel. Couvrez la casserole et laissez cuire à très petit feu en remuant souvent avec la cuiller en bois. Ajoutez de l'eau en petite quantité au fur et à mesure de son évaporation pour empêcher les poireaux de prendre couleur. Quand

les poireaux sont fondus, ajoutez une belle laitue soigneusement lavée et coupée en chiffonnade. Laissez ensuite cuire ensemble doucement, pendant une heure, mouillez complètement de bouillon léger ou d'eau additionnée d'un extrait de viande quelconque. Cette soupe ne doit pas être trop claire et on la sert accompagnée d'un ravier de gruyère râpé.

\* \* \*

**Nettoyage des terres cuites.** — Voici un procédé de nettoyage qu'on dit excellent. Il est bien rare qu'une statue sorte du four avec une teinte uniforme, ou telle qu'on la désire. Généralement, elle est peinte avec du lait dans lequel on a mélangé de l'ocre jaune, du rouge anglais et de la craie, en plus ou moins de l'un ou de l'autre de ces produits selon la teinte que l'on veut obtenir. On filtre le tout à travers un linge, on l'étend au moyen d'une brosse (à peindre); cette couleur doit être très liquide afin de ne pas empâter le sujet. Quand il y a des taches très marquées, il faut les recouvrir d'une ou deux couches de la couleur et après qu'elles sont sèches, mettre une couleur sur le tout.

Cette opération très simple, peut être dangereuse quand elle est confiée à des mains inhabiles, car on risque d'enlever au sujet toute sa finesse.

\* \* \*

**Pour les dames.** — En passant, quelques minutes de coquetterie.

Le poli et le brillant de l'ongle en constituent la principale beauté; on les maintient en frottant la surface au moyen d'un tampon de peau de chamois bien imbibé de vaseline, sur laquelle on dépose un peu de poudre de talc. On obtiendra d'excellents résultats, en complétant ces soins par des frictions opérées le soir avec une tranche de citron fraîchement coupée.

Il est utile aussi de retourner légèrement tous les jours avec une pointe émoussée en bois, la lamelle cornée qui borde l'ongle sur les côtés, et le maintient en place; on produit ainsi une sorte de massage qui évite la formation des « envies ».

Il y a des personnes qui se plaignent de n'avoir pas la peau des mains assez blanche. Voici une solution qui leur rendra service.

Eau oxygénée, 20 grammes; eau de roses, 30 grammes; glycérine, 30 grammes.

Mais je vous recommande d'employer cette mixture doucement, en tâtant la susceptibilité de votre épiderme, car certaines peaux sont très fragiles. On emploie ce liniment le soir, au moment de se coucher.

\* \* \*

**En cas d'empoisonnement par le vert de gris,** un contre-poison très simple est celui-ci:

On fait prendre au malade dès les premiers symptômes, une assez grande quantité de verres d'eau tenant chacun en suspension un blanc d'œuf. Pour rendre parfaite la dissolution, chaque blanc d'œuf devra être battu avant d'être ajouté à l'eau.

Ce remède, si simple qu'il paraisse, est très efficace. En effet, il décompose le vert de gris et les autres sels de cuivre de telle façon que l'oxyde est neutralisé et par suite n'est plus dangereux.

On prendra ensuite des boissons et des lavements adoucissants préparés avec de la graine de lin, des feuilles de mauve, etc., etc.

\* \* \*

**Enlèvement des taches.** — Pour les tissus fins et de couleur tendre, l'eau de haricots est très efficace pour enlever les taches. On fait cuire les haricots blancs, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais sans mettre de sel (125 grammes pour deux litres d'eau) on passe les haricots et on laisse refroidir l'eau. On frotte, dans cette eau, sans se servir de savon, les étoffes à détacher, puis on rince à l'eau tiède et douce. L'étoffe une fois bien essorée, on repasse soigneusement son étoffe, mais toujours sur l'envers, pour éviter le brillant du fer.

## LETTRE PATOISE

Dà lai Côte de mai.

Ctacò me voli cotte. I n sais pu ran ai raicontay dain ci bé peté Pays di due-moënné. Po in fo aimusay ces bënnés fannes de l'Aidjô ai peu di Vâ, i ven iôs motray enne latre qu'enne djuene mairiay d'Alsace é écrit en sai tainte. I ne veux ran iy tchaidngie. Yeutes:

Ma cher tente.

Le haut temps (en allemand Hochzeit, la noce) était beau, quoique simple. Pour notre festin nous avions des pommes de terre évaporées, de la salate te ponche, (museau de bœuf) et de rieds, puis encore des poissons de canne (Stockfisch). Pour le désert, il y avait un pauvre homme (Bettelmann, espèce de gâteau aux cerises) avec des cerises de cœur, (Herzkirschen, bigarreux).

Pendant qu'on tinaît, la musique de fer blanc (Blechmusik, fanfare) avec un trois hamçons (dreieck, triangle) ne manquait pas. J'ai tiré un bouc en le prenant, moi rien, toi rien. Il m'en a éclairé une (donné un soufflet) que j'ai vu le feu dans la forêt noire (dans la tête). Nous avons fait faire la photographie sur du couvercle à papa (Pappendeckel, carton). Je t'en enverrai une telle.

Ta nièce qui t'aime: BARBETTE

Voici la satche réponse de lai tainte:

Ma povre nièce,

Si tu m'avais invitée à ta noce je t'aurais apporté un magnifique chapeau du doigt (Fingerhut, dé) en argent.

Ta tante qui t'adore: SOPHIE.

Stu que n'ape de bos.

## Passe-temps

Solutions du N° du 15 septembre 1907.

Devises: La lettre D.

Lanterne.

Langue.

### Devises

Qu'est-ce qui devient plus grand à mesure qu'on ôte?

Qu'est-ce qui peut se promener sans quitter sa maison?

Qu'est-ce que nous ne pouvons voir en plein midi et que nous pouvons voir quand nous ne voyons goutte?

Editeur-imprimeur G. MORITZ, gérant.