

Poignée de Recettes

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **3 (1908)**

Heft 111

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-257537>

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.

Mitouart le remet au jour et, de nouveau, la propose aux ministres, qui ne montrent aucun empressement. Un peu plus tard, l'Académie, saisie d'une offre pareille, témoigne d'une même indifférence, si bien que le cercelet finit par échouer chez un vieil employé de la pharmacie Mitouart et qu'ensuite on perd sa trace.

Outre le cœur et le cercelet, Voltaire avait encore laissé différentes choses entre les mains ferventes de ses admirateurs. Pendant le transport de Scellières au Panthéon, un assistant avait pris un os du talon. Le baron Vivant Denon avait aussi hérité d'une dent.

Poignée de Recettes

Incendie par le pétrole. — On est souvent embarrassé pour éteindre un incendie causé par le pétrole. C'est pourtant bien simple à faire.

Il suffit de jeter dessus quelques poignées de sable. Ce moyen réussit très bien ; mais on n'a pas toujours du sable sous la main. A ce sujet, nos conseillers à nos lectrices l'emploi du lait dont chaque ménagère est presque toujours pourvue. Vous jetez un peu de lait sur le pétrole enflammé, qui s'éteint instantanément.

* * *

Les pneumatiques, quels qu'ils soient, souffrent beaucoup de la sécheresse. On les conservera dans un endroit légèrement humide et toujours à moitié gonflés. De temps à autre, on les gonflera entièrement et on les humectera avec de l'eau tiède. Monter sa bicyclette pendant l'hiver est un excellent moyen pour conserver les pneus en parfait état.

* * *

Que faire pour détruire les cafards ?

Une pâte de farine arseniquée ou phosphorée qu'on étale sur des feuilles de chou les empoisonne avec succès.

On se sert également d'une « cafardière » ; c'est une boîte sans couvercle, dont les bords supérieurs sont renversés en dedans à plan incliné. Dans cette boîte en fer blanc ou en verre on place une amorce vers laquelle ils se portent pour la manger, mais ils tombent dans le piège d'où il leur est impossible de sortir.

Dans certains quartiers populeux de ville où grouille cette vermine, on étale le soir, avant de sortir, un grand drap dans la chambre, et l'on place au milieu un tas d'épluchures de salade. Le soir on rentre à pas de loup, et avant d'allumer la chandelle, on relève les quatre coins du drap et l'on jette par la fenêtre la salade sous laquelle se sont blottis des milliers de cafards. C'est un moyen de s'en débarrasser momentanément, car ils ne tardent pas de nouveau à envahir les maisons et tout est à recommencer.

* * *

Un mot au sujet du nettoyage des marbres.

Pour nettoyer les marbres, on les lave à l'eau de savon puis à l'eau pure, et on les essuie avec une peau sèche. Au besoin, on les passe à l'encaustique pour meubles.

Pour blanchir le marbre, après l'avoir lavé avec une forte savonnade, on le couvre de vieux linges et on l'expose au soleil, en ayant soin de l'arroser sept ou huit fois par jour avec de l'eau légèrement additionnée de crème de tartre.

Les marbres, statues et bustes, salis par des substances grasses, se blanchissent par un ou deux lavages à la lessive des savonniers et rinçages à l'eau pure. On peut remplacer la lessive par du chlorure de chaux ou de soude.

* * *

Pendant la saison froide, les cages d'oiseaux sont rarement à l'extérieur de la maison ; aussi répandent-elles souvent une odeur désagréable. On remédie à cet inconvénient, en répandant sur le fond de la cage une couche de sulfate de chaux pulvérisé que l'on recouvre d'un peu de chaux.

Ce procédé peut s'appliquer à la désinfection des poulaillers et des colombiers.

* * *

Maintenant quelques recettes de cuisine :

Voulez-vous une recette exquise pour apprêter les jeunes lapins de choux dont on a tant mérité et qui sont pourtant savoureux lorsqu'ils sont bien accomodés.

Coupez un lapin par membres, faites un petit chou avec une cuillerée de farine et un morceau de beurre ; mettez y les membres du lapin avec le foie, passez-les et mouillez avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau et de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym et laurier, sel, gros poivre ; faites cuire à petit feu ; une demi-heure après, vous mettez une douzaine de petits oignons blanchis. Avant de servir, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce et mettez y une bonne pincée de câpres entières. Servez avec des croûtons passés au beurre.

* * *

Très appétissants aussi les rognons sautés au madère et vite préparés, ce qui n'est pas pour déplaire aux cuisinières.

Coupez chaque rognon en cinq ou six tranches et faites revenir vivement dans une sauteuse ou casserole large, avec du beurre ; lorsqu'ils sont bien rissolés, les assaisonner et les sortir sur une assiette ; mettre dans le fond de la casserole un demi-verre de madère à réduire, puis deux cuillerées de bon jus que l'on lie avec un peu de beurre manié de farine. Assaisonnez faites bouillir quelques minutes et mettez les rognons en dernier lieu. Ajoutez, en les sautant, un jus de citron gros comme une noix de beurre frais et servez immédiatement sans plus laisser bouillir les rognons dans leur sauce.

* * *

Comme légumes, on est souvent fort embarrassé à cette saison, aussi accueillerez-vous avec plaisir un plat facile à faire et très bon qui se prépare avec de simples carottes.

Faites blanchir pendant cinq minutes dans l'eau bouillante des carottes de moyenne grosseur. Choisir de préférence la variété demi-longue, par exemple, refroidir les carottes et coupez les en rondelles d'égale épaisseur. D'autre part, faites un roux clair, mouillez le d'un demi-verre de vin blanc et d'une tasse de bouillon ; ajoutez y les carottes ; terminez la cuisson sur un feu très doux ; servez quand la sauce est très réduite, ajoutez-y une liaison de jaunes d'œufs au moment de servir.

C'est excellent.

* * *

Comme nous sommes en pleine période de fête, je pense que deux recettes de friandises ne pourront que vous plaire.

Voici d'abord, un gâteau exquis que je vous recommande :

Prenez une demi-livre d'amandes douces et 7 ou 8 amandes amères ; après les avoir émondées et séchées, pilez dans un mortier en ajoutant de temps en temps une petite cuillerée de sucre en poudre pour qu'elles ne tournent pas en huile. Lorsque la pâte est bien fine, on y ajoute le zeste d'un citron découpé très mince et très menu ; 250 grammes de sucre en poudre et 6 jaunes d'œufs ; on mélange le tout en travaillant pendant une demi-heure. On a abattu en neige très ferme les 6 blancs, on les ajoute au moment où l'on a placé le gâteau dans un moule pour le mettre dans un four modérément chaud ; laisser cuire une heure environ, démoulez et servez froid ou chaud à volonté.

LETTRE PATOISE

Dà lai Côte de mai.

I trove dain *Le Conteur Vaudois* enne petéte hichetoire de tcheusse qu'à airivay l'herba péssay dain note pays. Lai voici :

Le gros Fiefue n'était pe in avîre, çò qu'en aipeule in avîre, oh non ! Ai fesait seulement des économies ; ai n'était pe rêtche, ai faisait nonquay les dous bouts. Ai y aivait quarante ans qu'ai vétiat tot de pailu dain enne petéte mègeon à quart d'in bô. Tot çò qu'ai s'aicodgeait, c'était, l'herba, in permis de tcheusse. Ai l'airait djuenay po poîay se payîe son permis, son tchin ai peu ses munitions. Ai l'alait bin sevent avîd les chires de lai velle, qu'aivait l'habitude de faire des bons dénay à cabaret, ai peu de débouetchi des boènes bouteilles. Fiefue ne vlait djmais allay aivo les âtres. Ai prangnait dous bouts de saucisses dain son set, in pô de fromaidge, in pô de pain, c'était tot sai pitance po lai djonay.

In djo que Fiefue, qu'aivait aivu de lai tchaince, était occupai ai écorchie in renais, ses bons aimis voîainnent iy faire enne farce. Ai prengnaient les saucisses feu di set di Fiefue ai peu les rempiaçainent, ces polissons, pai dous cigares de tchin. Ai riain djé d'avaince en pensaint en lai minne que vlait faire Fiefue en envraint son set po dénay, en voyaint cte charcuterie en lai nouvelle mode. Main mon Fiefue, tot malin, allé ci djo li rejoindre les âtres à cabaret. Ai vegnint de maindie lai rope qu'était rudement boène aivo des tchôs ai peu di lay, tiain Fiefue airivé.

— Eh! Te vins nonnay avîd no, adje-d'heu, qu'âce ai dire ?

— Bin chure, répond Fiefue.

— Voyons aissiete-tu côte nos. Te n'és pe rébiay tai maîndgeill ?

— Oh non, répond Fiefue.

— En bin, dépâd-ge-te, si te veux aivoi fini avîd nos.

— Oh! po enne fois, i veux déray aivos.

Les caimerades voyint djé que iote farce n'avait pe bin réussi.

Main nos ains djé maindie lai sope.

— Comment ? Vos l'ai tot maindie ? Vos ne m'en aipe lechie ? Ai peu nos ne savins pe que te velôs veni.

— Çoli ne m'écâmâ pe, die Fiefue, comme i m'êtô déciday de maindie lai sope avîd vos, i ai voîa faire cte sope in pô moyîoue ; i seu vite pessay en lei tiengçainne devant de déray ; comme ai n'y avait gnun ; i ay vite foray mes dous saucisses dain lai mairmîte ai peu i me seu sâvay.

Stu que n'êpe de bos

Editeur-imprimeur, G. MORITZ, gérant.