

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [6] (1903)
Heft: 37

Artikel: Recettes et conseils
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-253149>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.05.2025

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

Coin de la Ménagère

L'emploi des pelures d'oranges. — Ces pelures que presque toujours l'on jette, après en avoir respiré le parfum, peuvent être employées très utilement pour allumer le feu. On les recueille et on les fait sécher sur un rayon près du fourneau de cuisine et, lorsqu'elles sont refroidies, on met quelques pelures sur le bois avant d'y placer le charbon : dès que la flamme atteint la pelure, elle s'enflamme et fait prendre feu.

Tournedos aux concombres. — Coupez dans la partie la plus étroite du filet de bœuf des tranches de 3 à 4 centimètres, préparez autant de croûtons en mie de pain un peu plus petits et hauts de moitié. Mettez dans un petit sautoir moitié huile et beurre pour dorer les croûtons, sautez les tournedos 3 minutes de chaque côté et posez-les sur le plat de service, les croûtons dessus et non dessous. Déglacez le sautoir avec un verre de madère et peu de jus, laissez mijoter à côté du feu. Faites blanchir des morceaux de concombre, coupés comme des bouchons à champagne d'abord, puis, par le milieu. Egouttez et sautez-les au beurre pour les dorer 3 minutes de chaque côté, mettez-les au four 15 minutes. Faites-les mijoter dans le jus des tournedos un moment, dressez autour des tournedos et mettez un morceau sur chaque croûton.

Recettes et Conseils

Pour détruire les punaises et les mites. — Un des gros inconvénients de l'été, c'est la présence de punaises dans certains locaux qui n'ont pas été soignés comme il conviendrait. Nous allons donner divers moyens de les détruire.

Le meilleur, à coup sûr, est de faire brûler du soufre dans la pièce après avoir fermé toutes les ouvertures. Il suffit, pour cela de placer un réchaud au milieu, de façon à éviter tout danger d'incendie. Vous pouvez être certain qu'il ne restera plus ensuite ni punaises, ni œufs.

* Si on craint un retour offensif d'insectes provenant de chez les voisins, bouches tous les trous du mur, plâtre ou bois, avec un des mélanges ci-après : 5 gr. de coloquinte, 5 gr. de poudre insecticide et 100 gr. de benzine. Ou 5 gr. d'acide picrique, 10 gr. d'acide stéarique, autant de paraffine, 5 gr. d'huile de clous de girofle et enfin 250 gr. de pétrole. Ou bien enfin : 36 gr. d'arsenic, 7 de sublimé corrosif et autant de rouge de Venise dans 370 gr. de lard.

Si vous ne voulez pas faire les fumigations sulfureuses, voici la formule d'un poison excellent dont il vous suffira de vaporiser les nids de punaises :

Alcool, 350 gr., essence de terébinthine, 15 gr., camphre, 10 gr., sublimé 5 gr.

— Les mites sont également une plaie d'été et ravagent à l'envi nos fourrures et nos vêtements de laine. On use de bien des moyens pour les éloigner : camphre, naphthaline vétyver, pyrètre, poivre et même... vieilles pipes. Ce n'est pas toujours parfaitement efficace.

Le meilleur moyen, à notre avis, de se débarrasser des mites, est de placer dans les armoires ou caisses à vêtements, des flacons débouchés contenant une éponge imbibée d'acide phénique impur à teinte rougeâtre et à forte odeur de goudron. L'odeur, non-seulement éloignera les mites, mais les asphyxiera. Au bout de quinze jours on sortira les vêtements, on les secouera et brossera, puis on les enveloppera dans de vieux journaux. L'odeur de l'encre d'imprimerie répugne absolument aux insectes en question.

* * *

Papier collé sur du cuir. — Pour donner au papier qui doit être collé sur du cuir la souplesse nécessaire, on a soin de déposer la colle sur le papier par parcelles, et non en une couche régulière. L'on se sert, à cet effet, d'un rouleau muni de petites entailles et ce n'est que le creux de ces entailles qui doit recevoir la colle destinée ensuite à relier le cuir avec le papier.

PENSÉE

La promptitude à croire le mal, sans l'avoir assez examiné, est un effet de l'orgueil et de la paresse. On veut trouver des coupables et l'on ne veut pas se donner la peine d'examiner les crimes.

DEVINETTE



*Le chevrier compte ses chèvres. Il lui manque une bête.
Cherchez-là.*

POÉSIE

Jalousie

Le pauvre chien, près de la porte
Reste couché, l'œil un peu mort ;
Ses abois n'ont plus de ressort,
Depuis un mois que l'on transporte

De long en large, à tout moment,
Un être qu'on berce et qui pleure
Et que les gens de la demeure
Couvrent de baisers tendrement.

Le pauvre chien a des idées :
Il songe, en son vibrant cerveau,
Que, par un animal nouveau,
Les caresses sont possédées.

Comme il ne connaît pas le cri
Dont l'enfant accueille la vie,
Il se demande avec envie
Quel peut être ce favori.

Le chien que sa tendresse mène,
Qui peut mourir d'isolement,
Ne vit pas de pain seulement
Mais de toute caresse humaine.

Et c'est en vain qu'on le nourrit,
Le pauvre chien, près de la porte ;
Son affection est si forte
Qu'il désespère et dépérit.

Un beau jour, il se dresse comme
Ressuscité, gai tout à coup
La mère a mis l'enfant debout
Et le chien reconnaît un homme.

C'est bien là ce visage blanc,
Ces yeux qui sauront donner l'ordre,
La main qu'on ne doit jamais mordre,
Un homme ! Alors, flairant, tremblant,

Il accourt, va le reconnaître,
Follement roule à ses genoux,
Honteux d'avoir été jaloux
D'un être fait comme son maître.

Paul MARROT.

Editeur-Imprimeur : G. Moritz,
Gérant de la Société typographique, à Porrentruy.