

# Recettes pratiques

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **[6] (1903)**

Heft 4

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-252801>

## **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.

## COIN DE LA MÉNAGÈRE

**Œufs au pain.** — Prendre 400 grammes de mie de pain français; la laisser deux heures dans 2 verres de lait; la laver ensuite et l'unir à 3 œufs battus, une pincée de sel, 100 gr. de sucre et le jus d'un citron.

Faites frire dans une casserole 50 gr. de beurre. Quand il sera fondu, versez-y le composé ci-dessus et remuez toujours le tout, sur un feu vif, jusqu'à moitié cuisson. Étendez ensuite dans une tourtière enduite de beurre, saupoudrée de chapelure et terminez la cuisson au moyen d'un feu lent dessus et dessous, jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur dorée. Servez, après avoir saupoudré de sucre.

**Nettoyage des couteaux de table.** — Pour nettoyer les couteaux en acier, rien n'est meilleur, dit le *Cosmos*, qu'une pomme de terre crue et de la brique anglaise pilée très fin. On coupe une pomme de terre crue, on la trempe dans la brique anglaise en poudre et on frotte la lame des couteaux jusqu'à ce qu'elle soit propre et brillante. C'est un moyen très simple, car il n'exige pas grande dépense de force et on n'a pas à craindre d'émousser le tranchant ni de briser la pointe. En ajoutant à la poudre anglaise un peu de carbonate, on obtient plus rapidement un beau poli.

**Pour détacher les vêtements de laine.** — Faire bouillir 250 grammes de feuilles de tabac ordinaire dans 3 litres d'eau. Trempez dans cette décoction bouillante une brosse dure et frottez l'étoffe dans toutes les directions. Quand la tache a disparu, on brosse bien dans le sens du fil droit et on met à essuyer. L'étoffe devient comme neuve et ne conserve aucune mauvaise odeur.

On peut nettoyer, par le même procédé, les collets d'habits, des paletots et des manteaux.

## RECETTES PRATIQUES

**Imperméabilisation des chaussures.** — Plongez vos chaussures pendant une heure environ dans l'eau de savon concentrée. L'acide tannique du cuir agit sur le savon qu'il décompose et dont les acides gras s'introduisent dans le cuir où ils empêchent la pénétration de l'humidité. Le moyen est simple et pratique.

Un autre procédé qui donne également un bon résultat pour la préservation du cuir de l'action de l'eau et de la neige : quand le cuir est sec, faites-le légèrement chauffer et enduisez-le du mélange suivant obtenu par fusion :

Graisse de mouton. . . . .	25 parties
Huile de lin . . . . .	25 »
Térébenthine. . . . .	2 »

## FAITS DIVERS

**La nouvelle ligne téléphonique de Paris à Rome**, après des essais satisfaisants, vient d'être livrée au public. Cette ligne est la plus longue de l'Europe ; elle mesure 1593 kilomètres alors que la ligne de Paris à Berlin a 1118 kilomètres, celle de Berlin à Budapest 470, celle de Paris à Marseille 863 et celle de Londres à Paris 470. Il est question de prolonger cette ligne jusqu'à Naples, de sorte que nous pouvons espérer avoir dans un avenir prochain une ligne Londres-Naples, qui sera la plus longue qui puisse s'établir en Europe. La plus longue distance du monde a été atteinte en Amérique avec une ligne de 3000 kilomètres.

**Exposition de Saint-Louis.** — Parmi les principaux traits caractéristiques de l'Exposition Universelle, qui doit être célébrée à Saint-Louis, en 1904, il faut remarquer l'importance qui sera donnée à tous les genres de progrès et de culture intellectuelle. L'idée humaine, sous ces différentes conceptions, y sera repré-

sentée par de nombreux congrès, auxquels assisteront toutes les célébrités que le monde entier possède en chaque matière.

Le congrès international de la presse étend de plus en plus son champ d'action, et sans aucun doute il sera le plus important ayant encore existé.

Le congrès international de navigation sera indubitablement l'un des plus importants de tous ceux qui auront lieu à Saint-Louis.

Il existe peu de sujets aujourd'hui qui captivent autant les esprits que la navigation aérienne. Les deux cent mille dollars (un million de francs) que les directeurs de l'Exposition ont offerts pour encourager le développement de cette question, ont activé l'énergie des inventeurs du monde entier. Des descriptions complètes des différentes inventions ont déjà été faites, mais avec le progrès de la science les nouvelles découvertes sont constantes. Parmi les plus récentes, il en est une qui unit les noms de deux des plus illustres inventeurs et savants de notre siècle qui, par le succès de leurs inventions, jettent un nouvel éclat sur la race latine dont ils sont de si dignes représentants. Ce sont Santos Dumont et Marconi. Ils ont, en effet, conçu un plan pour permettre aux ballons de rester en communication constante avec la terre au moyen de la télégraphie sans fil.

Pendant le concours aérien de Saint-Louis, en 1904, M. Santos Dumont prendra dans sa nacelle l'un des plus légers appareils Marconi, et du milieu des nuages il correspondra avec la terre. C'est une conception puissante qui est cependant très réalisable. « Se trouver seul dans un vaisseau aérien est quelquefois ennuyeux, dit M. Santos Dumont, tandis qu'une machine placée à vos côtés, qui vous parlerait constamment, vous servirait de compagnon. » Le développement de cette idée sera certainement suivi avec le plus grand intérêt.

— Dans ce siècle, où les remarquables travaux du génie tendent de plus en plus à se répandre à travers le monde, il paraît tout naturel que la profession d'ingénieur soit l'objet d'une attention toute particulière, et c'est ce que l'exposition de Saint-Louis a résolu de faire.

**Chez le « boulanger en vieux ».** — Il existe à Paris, et sans doute aussi en d'autres grandes villes, un métier inconnu chez nous, celui du « boulanger en vieux ».

On appelle ainsi des marchands qui achètent aux chiffonniers tous les morceaux de pain tachés d'encre et de boue que l'on ramasse dans les réfectoires, dans les recoins de cours et dans les boîtes à ordures.

Les morceaux de pain encore présentables, préalablement séchés au four et passés légèrement à la râpe, sont vendus à des restaurants d'ordre inférieur pour devenir des croûtes au pot et pour faire de la panade.

La mie et les croûtes trop défectueuses sont battues au mortier, pulvérisées, et forment la chapelure blanche que l'on emploie pour paner les côtelettes ou saupoudrer les jambonnaux. Il y a aussi les miettes de pain, dont le « boulanger en vieux » sait tirer parti. Il les noircit au feu, puis les pile au mortier et en fait une poudre noirâtre qui, mélangée avec du miel et arrosée de quelques gouttes de menthe, forme une poudre pour les dents.

## PENSÉES

Le génie : une chose qu'on adore à genoux quand on n'a pas su l'enterrer sous la boue.  
H. de BALZAC.

Je ne sais pas les choses de la vie, comment saurais-je les choses de la mort.  
CONFUCIUS.

L'homme qui meurt sait qu'il n'emporte pas l'univers dans la tombe; d'autres yeux restent ouverts pour l'admirer, d'autres êtres sensibles en jouiront après lui.

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