

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 7 (1904)
Heft: 41

Artikel: Menus propos
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-254118>

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>

bébés ! C'est eux surtout pourtant qui auraient grand besoin de la protection des astres.

Il est vrai que neuf étoiles seulement exercent une action sur la destinée des humains, et, ayant fort à faire on conçoit qu'elles refusent la clientèle des moutards : ce sont les étoiles du Dragon, de la Terre, de l'Eau, du Métal, du Soleil, de la Lune, du Feu, de l'Enseignement moral et du Bois. Et pour les conjurer avec quelque chance de succès, il importe de faire entrer dans la formule un des douze terrains et des huit animaux dont le concours est indispensable. La conjuration ayant réussi, grâce au concours de quelque génie propice, un Coréen habile à déchiffrer les tables de divination que lui fournissent des traités spéciaux obtiendra sans trop de peine un oracle des plus réputées « devineresses » de l'Europe.

Notons que si l'oracle est fâcheux, il reste divers moyens d'en esquiver les menaces ou d'en atténuer les effets.

Parmi les coutumes signalées, mentionnons d'abord celle de conserver soigneusement les cheveux tombés, afin de les jeter dans un brasier le jour du Nouvel-An ; puis la fête pittoresque du Tchong Qual, pendant laquelle les Coréens lancent, dans les rues, des poupées de paille renfermant un nombre de sapèques (petite monnaie) égal à l'âge de celui qui jette le mannequin, les indigènes croient ainsi conjurer le mauvais sort et l'écarter pour l'année entière.

*** COIN DE LA MENAGÈRE ***

Cardons au gratin

Le cardon est non seulement un très bon légume, c'est encore une fort belle plante qui, placée isolément ou par massifs de quelques-unes, embellirait certainement nos pelouses, tout comme d'autres plantes ornementales qui n'ont pas le mérite de pouvoir, dans la suite, paraître avantageusement sur nos tables.

C'est maintenant que l'on peut en manger ; il ne faut utiliser que les côtes des feuilles intérieures que vous coupez en morceaux de huit à dix centimètres et que vous jetez au fur et à mesure dans de l'eau bouillante.

Au bout de quelques minutes, retirez la casserole du feu et versez-y de l'eau froide, afin de pouvoir, sans vous brûler, retirer les morceaux de cardon dont vous enlevez la pellicule. Cela fait, mettez-les dans de l'eau froide, additionnée d'un peu de vinaigre.

Puis, enfin, mettez-les dans une casserole et versez par-dessus assez d'eau froide pour les recouvrir ; ajoutez-y un filet de vinaigre, du sel, du poivre et un morceau de beurre, travaillé avec de la farine,

Après une cuisson d'un bon quart d'heure sur un feu modéré, retirez les morceaux de cardon à l'aide de l'écumoire et déposez-les dans la passoire, veillant à ce qu'ils restent entiers.

Dans un plat à gratin, mettez une bonne nouvelle couche de fromage râpé, mélangez-là d'un lit de cardon ; puis vient une nouvelle couche de fromage râpé, mélangé d'un peu de mie de pain finement émiettée ; arrosez d'un peu de beurre fondu. Continuez ainsi en alternant le fromage et les cardons et finissez par le fromage, sur lequel vous mettez encore quelques petites noisettes de beurre frais.

Mettez le plat dans un four bien chauffé et faites dorer.

Servez très chaud dans le même plat où les cardons ont été préparés.

*** RECETTES ET CONSEILS ***

Pour rendre les noix fraîches

Voulez-vous donner aux noix sèches le goût et l'aspect de noix fraîches, il faut, dit-on, les plonger avec leur coquille entière dans de l'eau légèrement salée, pendant cinq ou six jours ; le sel, outre qu'il

empêche l'eau de se corrompre, ôte aux noix le goût du tannin. L'eau, pénétrant lentement à travers la coquille jusqu'à la chair, la gonfle et l'amollit et on peut facilement en enlever la pellicule.



MENUS PROPOS



L'eau chaude — ses vertus

L'eau chaude est un excellent médicament dans de nombreux cas. Voici quelques exemples :

1° La céphalalgie cède presque toujours à l'application simultanée d'eau chaude sur la nuque et sur les pieds.

2° Une serviette pliée, trempée dans de l'eau chaude, tordue rapidement et appliquée sur l'estomac, agit d'une manière presque magique contre les coliques.

3° Rien ne coupe plus rapidement court à une congestion pulmonaire, à une angine ou à un rhumatisme que des applications bien faites d'eau chaude.

4° Une serviette pliée en plusieurs doubles, trempée dans l'eau chaude et tendue appliquée sur la partie douloureuse, apporte un soulagement aux maux de dents et aux névralgies.

5° Un morceau de flanelle imbibé d'eau chaude, appliqué autour du corps d'un enfant atteint du croup, produit souvent un calme remarquable. Cela réussit toujours dans le faux croup.

6° L'eau chaude appliquée à large dose une demi-heure avant de se coucher est un bon remède contre la constipation ; le même traitement continué pendant quelques mois et associé à une diète appropriée est très utile pour la cure de beaucoup de dyspepsies.

7° Un des meilleurs moyens de calmer les douleurs gastriques et de précipiter la digestion est l'absorption d'une certaine quantité d'eau aussi chaude que possible. On fait ainsi un vrai lavage de l'estomac dont on chasse le contenu dans l'intestin. On peut prendre l'eau sous forme d'infusion de menthe, d'anis, de camomille.

*** NOUVELLES A LA MAIN ***

Simple remarque.

On dit à chaque instant que la bêtise humaine est sans limites.

Et cependant, quand vous parlez d'un homme honnête, vous dites : « Que ce malheureux est donc borné ! »



Le célèbre romancier Trois Etoiles chez le docteur X...

— Dites-donc, cher docteur, ma femme a des insomnies, elle ne peut s'endormir le soir. Donnez-moi donc un remède.

— Mais mon cher ami, c'est bien simple, lisez-lui donc chaque soir un de vos romans.