

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 7 (1904)
Heft: 48

Artikel: Coin de la ménagère
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-254204>

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: 15.05.2025

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

*** COIN DE LA MENAGÈRE ***

Sauce au beurre d'anchois

Lavez les anchois après en avoir ôté les arêtes et les écailles. Essuyez-les, mettez-les en pâte et dans un mortier amalgamé avec un poids double de bon beurre frais. Pour faire une sauce avec ce beurre, il faut en additionner un roux mêlé de très bon bouillon et tenir tiède en remuant la casserole pour que le mélange soit bien fait.

Gigot de mouton provençale

Désossez-le; piquez-le en travers avec des gros lardons et de place en place avec de petits filets d'ail; ficelez-le en lui donnant une forme ronde. Faites blondir dans une casserole, gros comme un œuf de beurre; ôtez le gigot; mettez dans la casserole, avec le beurre, plein une cuiller de farine; remuez sur feu vif jusqu'à ce que beurre et farine soient d'une belle couleur marron; éteignez avec deux verres d'eau; mettez le gigot; ajoutez les os autour, sel, poivre, bouquet garni, oignon piqué de girofle, quelques ronds de carotte. Faites cuire quatre à cinq heures; dégraissez et servez sur long plat.

Beignets secs

A manger chauds ou froids. Une livre de farine, trou au milieu; dedans, pincée de sel, cinquante grammes de sucre en poudre, quatre œufs entiers, cent grammes de beurre, un verre à liqueur de curaçao, rhum ou kirsch; pétrir un peu la pâte; étendre et découper, en bandes, puis en losanges, carrés, triangles. Faire dorer de chaque côté, saupoudrer largement de sucre en poudre. — Délicieux avec le thé.

*** RECETTES ET CONSEILS ***

Vernis pour planchers

Faire dissoudre 150 grammes de résine laque dans 900 grammes d'alcool rectifié; puis, 25 grammes de résine dans 100 grammes d'essence de térébenthine; réunir les deux solutions. Pour l'emploi, on donne d'abord au plancher une couche de couleur à la colle; puis, une couche d'huile de lin et, par-dessus, une fois sèche, deux couches de vernis.

Pour blanchir les mains

Vous formez une sorte de pâte avec de l'amidon pulvérisé, de la glycérine et du vinaigre de table, en observant ces proportions: amidon, cinq parties; glycérine, cinq parties; vinaigre, une partie. Vous enduisez de cette pâte une paire de gants, et vous les mettez tous les soirs en vous couchant. Vos mains ne tarderont pas à devenir fort belles et à le rester, si vous continuez.

*** NOUVELLES A LA MAIN ***

Les amis rosses.

— Mon cher, je suis bien ennuyé... figure-toi que je commence à devenir un peu sourd.

— Ne te tourmente pas pour cela; comme on dit le plus souvent du mal de toi, tu ne peux qu'y gagner.

Servie à souhait.

— Le médecin m'a recommandé de changer d'air, insinue madame de Rasta à son époux.

— Tu seras servie à souhait, lui répond celui-ci, qui est météorologue; aujourd'hui même, demain au plus tard, le vent doit tourner.

A l'auberge, dans les Pyrénées :

— Avez-vous des truites fraîches ?

— Non, Monsieur, non... Nous avons bien des truites, mais elles sont frites !

Un rapin a juré de ne plus boire, et il tient parole.
— Qu'est-ce donc qui t'a corrigé ? lui demande un ami.
— Tu vas le comprendre tout de suite, toi, puisque tu es marié... Figure-toi que lorsque j'étais gris je voyais ma belle-mère en double !

BULLETIN DE MODES POUR SOIERIES

La saison des jouissances de la nature a pris fin, pour faire place à celle des... modes. L'importance capitale que l'on attache aux teintes efface presque complètement le rôle du tissu même. „Coeq de roche“ est la nuance préférée; elle surgit partout, depuis la garniture du chapeau jusqu'à l'attache du soulier, sur blouse et sur costume. Un autre coloris très recherché, qui en même temps habille mieux et sied à tous les teints, est marine, subdivisé en différentes nuances nouvelles: yacht, goëlette et flotille. Ces dernières, en combinaison avec vert-lumière, sont fort appréciées. En fait de bleu et vert, signalons les écossais sur Louisine et Taffetas à filets satin noirs, de même qu'en brun-marine-vert, ainsi qu'en petits carreaux. Ces genres, ainsi que les ombrés et irisés, produisent des effets ravissants. Le rôle dominant pour toilettes de soirée et cérémonie est assigné aux étoffes unies dans le genre de Faille-Messaline, Satins-Messaline, Taffetas, Chiffon, Nonpareil, etc. Les tissus souples tels que les Crêpes de Chine, Gazes, Voiles, etc. auxquels se joignent, comme nouveauté, les Lumineuses et Gazes éblouissantes, sont très demandés aussi, toujours en blanc et bleu ciel; cependant les teintes nil et lilas, depuis si longtemps oubliées, sont en train de redevenir à la mode. Peu de chose a été créé en Damas, et pourtant l'on prévoit dans les milieux parisiens bien informés, une reprise des damassés. Les robes mi-confectionnées en Paillette présentent des dessins féériques et sont généralement montées sur des Taffetas souples. N'oublions pas les Velours unis, façonnés, frappés, rayés ou enfin quadrillés pour robes et blouses, ni les grandes nouveautés en Foalskin et Chinchilla pour jaquettes.

(Patrie Suisse.)

*** DEVINETTE ***



Où est le deuxième chasseur ?