

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 1

Artikel: Recettes et conseils
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-254989>

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: 11.05.2025

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

Nouvelles à la main

Madame, à une nouvelle bonne qui arrive de la campagne :

— Lucie, où avez-vous mis la glace à rafraîchir que l'on vient d'apporter ?

— Mais... dans l'armoire à glace de Madame !

C'est la fête à papa.

— Dédé, as-tu de la mémoire ?

Et pour prouver qu'il a de la mémoire, Dédé entame à papa ahuri ce compliment :

— Cher papa, cet heureux jour me rappelle celui où tu me donnas l'existence.

— Voyons, Dédé, nomme-moi cinq animaux originaires d'Afrique.

— Eh bien ! maman, trois lions et deux tigres.

— Je n'y comprends rien, dit à Crétinot un de ses amis. Ma femme vient de m'envoyer un télégramme... mais un télégramme d'un décousu !...

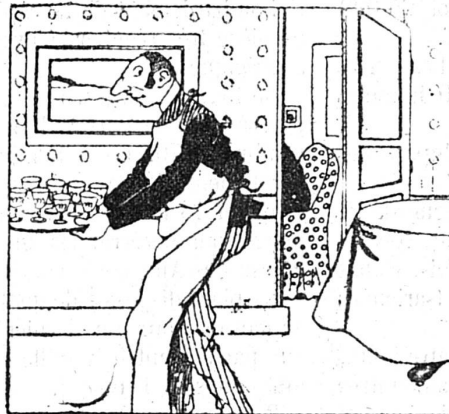
Et Crétinot :

— Sans doute qu'elle l'a transmis par le télégraphe sans fil !

Entre chasseurs.

— Voyez donc, cher ami, ce lapin qui se promène au milieu du chemin. Quel étourdi !

— Attendez, nous allons lui mettre un peu de plomb dans la tête.



— Eh bien, Baptiste, mon café ?

— Voilà, Monsieur ; un instant, je suis occupé.

— Je m'en fiche, ne vous ai-je pas dit mille fois que quand je demandais mon café, il fal-



lait tout lâcher pour me l'apporter.

— Voilà, Monsieur !

sement le membre ou la partie atteinte dans un vinaigre coupé d'eau. Vous éviterez de la sorte les douleurs, les opérations, et... les frais de médecin.

Contre la transpiration des mains

Certaines personnes sont incommodées par la transpiration des mains ; pour diminuer cette petite gêne, il suffit de se frotter avec du soufre végétal, plus connu sous le nom de poudre de lycopoïe ; seulement, il ne faut pas oublier que cette poudre est très combustible et s'enflamme à l'approche du feu.

Colle translucide pour recoller les objets en verre

On obtient une colle très adhérente et qui est presque invisible dans les objets transparents en faisant fondre 0 gr. 75 de caoutchouc dans 60 grammes de chloroforme auxquels on ajoute 15 grammes de mastic. Il faut laisser macérer pendant huit jours au moins. Cette colle s'applique avec un léger pinceau.

Pour faire avorter un furoncle

Si une petite grosseur, dure, rouge, douloureuse au toucher, s'est formée, faisant craindre l'apparition d'un furoncle, essayez applications d'alcool camphré de minute en minute pendant un quart d'heure, suivies d'un pansement d'ouate hydrophile, sur lequel on a étendu de la vaseline boriquée.

COIN DE LA MENAGÈRE

Remoulade américaine

Piler six grammes d'œufs durs ; y ajouter peu à peu six cuillerées d'huile, sel, et du poivre très fort. Délayez avec du fort vinaigre. Faites en sorte que la sauce soit bien liée. Se sert avec poissons au court bouillon et les viandes froides.

Préparation des cornichons

Les cornichons ont du bon, surtout s'ils sont bien préparés.

Pour les réussir, prenez cinq livres de très petits cornichons, brossez-les, coupez le bout de la queue, mettez-les dans un vase de terre avec une poignée de sel ; retournez-les assez pour qu'ils soient tous bien imprégnés de sel. Laissez-les ainsi reposer vingt-quatre heures, égouttez-les de l'eau qu'ils ont rendue, versez du vinaigre blanc bouillant en quantité suffisante pour qu'ils y baignent, couvrez le vase et laissez infuser vingt-quatre heures. Lorsque les cornichons auront pris une couleur jaune, retirez le vinaigre, que vous mettrez bouillir dans un chaudron non émaillé sur un feu très vif ; jetez-y les cornichons, remuez-les et, au moment où ils seront près de bouillir, retirez-les du chaudron et laissez-les refroidir, ils reprendront leur couleur naturelle. Mettez-les ensuite dans les vases où ils doivent rester et couvrez-les d'assaisonnements, comme passe-pierre, estragon, piment, petits oignons, ail. Remplissez les vases de vinaigre, de manière que le tout baigne et couvrez-les avec soin. Les cornichons seront bons huit jours après.

Si vous tenez plus au goût qu'à la verdure, voici une manière plus simple : brossez-les par petites portions à mesure de la cuiller, salez-les, faites-les égoutter dans leur eau comme nous venons de le dire, et mettez-les dans le vinaigre à froid avec assaisonnement.

RECETTES ET CONSEILS

Contre l'empoisonnement du sang

A chaque minute, on entend parler « d'empoisonnement du sang », trémolos à l'orchestre, conséquences affreuses, martyre, opérations ! Presque toujours cela a commencé par une égratignure due à un morceau de fer rouillé ou par l'introduction de rouille dans une blessure existante. Heureusement, en ce cas, il existe un moyen bien simple de prévenir « l'empoisonnement du sang » ! Aussitôt l'accident arrivé, baignez soigneu-

RÉBUS

