Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 23

Artikel: Recettes culinaires
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-255286

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

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

assez souvent difficile de leur donner un point d'appui quelque peu stable, on en voit certaines formes retroussées en arrière, d'autres le sont encore sur les côtés, laissant apercevoir une coiffure souvent artistique. L'art de bien se coiffer est devenu chose difficile et il n'est pas aisé de faire, par les temps qui courent, de jolis bandeaux ou de solides toupets pour soutenir son chapeau... Honorez les femmes, car elles nattent et tressent énormément en cette saison.

Après avoir hésité entre le toquet minuscule et l'amazone magnifiquement empanaché, le chapeau de cette saison se range définitivement parmi la dernière catégorie.

Je vous assure que les chapeaux des grands faiseurs parisiens sont des mondes.

Roses de diverses nuances, mais surtout roses thé, nœuds de rubans de velours noir, feuillages, touffes de plumes de coq, les ornent à l'envi. Les uns épousent encore vaguement la forme marquis, mais agrandie, ô combien ! Les autres sont de vastes galettes relevées à ravir sur le côté d'aigrettes blanches. Un troisième genre est le genre mousquetaire, très seyant aux femmes élancées et qui a pour toute garniture un panache rejeté en arrière. D'autres enfin, s'enlèvent effrontément sur le haut de la tête, avec de volumineux cache peignes de rubans. Je ne crois pas à la durée du succès que l'on a voulu faire au chapeau Marie-Stuart. L'étroitesse de son dessin le met en contradiction très flagrante avec les tendances du jour, et le voue, me semble-t-il, à un discrédit prochain.

Le choix reste d'ailleurs assez considérable, parmi les genres que je viens de citer, pour ne pas risquer une erreur en adoptant ceux envers lesquelles la vogue ne s'est pas catégoriquement prononcée.

Passons aux tissus :

Dans les étoffes de coton, on est à la grosse toile croisée pour les costumes tailleur. Les toiles de drap nous reviennent, après deux ans d'absence, mais garnies obligatoirement de guipure ou de broderie, et non plus unies comme autrefois. Comme couleur, le goût est à tous les bleus clairs, dont un couturier parisien a su créer une gamme inouïe de 24 tons ! Le rouge-coquelicot, le vert-réséda (autre création), des marrons tout simplement affreux, prennent également rang, mais à un titre moindre.

Après les toiles, citons les batistes blanches, écrues, noires, soyeuses et délicieusement floues lorsqu'une couturière sait leur conserver leur cachet ; les mousselines de laine, traitées en fonds de couleur à dessins blancs comme une peinture à la bruine, ou bien, *horresco referens* ! surchargées de pois multiformes et multicolores, analogues à un semis de confettis ; les crêpes merveilleux similisés ; les crêpes de Chine gaufrés verticalement ; les pékins de voile et de satin, etc., etc.

Les lectrices trouveront certainement dans ces indications le moyen de se faire attrayantes et jolies.

Gabrielle CAVELLIER.

CARNET DU DOCTEUR

La Rougeole.

Bien qu'épidémique et contagieuse, la rougeole est généralement bénigne ; mais très souvent aussi, elle est accompagnée de symptômes qui peuvent l'aggraver singulièrement. Elle revêt également un caractère plus inquiétant chez un adulte que chez un enfant et de même que la petite vérole, il est rare qu'elle atteigne la même victime plus d'une fois dans la vie.

La rougeole s'annonce par de la fièvre, avec accompagnement de rhume de cerveau, toux, pesanteur de tête, maux de gorge, saignement de nez, et parfois avec des coliques et du dévoiement ; il faut ajouter à ces affections symptomatiques quelquefois des convulsions chez les jeunes enfants. Ces symptômes durent plusieurs jours avant l'apparition sur la peau des taches rouges auxquelles la maladie doit son nom, et accompagnent souvent celles-ci, affectant plus ou moins d'intensité.

Quand la maladie est bénigne, on se borne à placer le malade dans une chambre chauffée sans excès, couvert dans son lit seulement comme à l'ordinaire ; on le met à la diète deux ou trois jours au plus, et on lui donne à boire des tisanes adoucissantes ; infusions de guimauve, de violette, de coquelicot, de tilleul, de bouillon blanc ; tisanes d'orge ou de gomme ; le grand point c'est d'éviter un refroidissement qui pourrait faire *rentrer* l'éruption, car alors il y aurait véritable danger.

En cas de complications imprévues, ne pas hésiter à recourir à la science du médecin.

DOCTEUR XX...

POÉSIE

UN NAUFRAGE

Calme était la mer, ce matin.
Tout à coup souffle du rivage
L'aquilon, semeur de ravage,
Qui chasse le zéphir mutin.

Le bateau dérive incertain,
Puis, dans la tourmente sauvage,
S'abîme et, las ! plus d'un veuvage
Naîtra de son cruel destin.

Seul le pavillon tricolore
Au bout du grand mât flotte encore,
Épave douloureuse à voir,

Et montre où sombra la corvette
Qu'un gros bébé faisait mouvoir,
Sur l'océan de sa cuvette,

ALPHONSE QUINETTE.

RECETTES ET CONSEILS

La cloque du pêcher.

Il faut cinquante ans pour faire pénétrer les bonnes recettes chez les masses profondes de l'agriculture. On ne s'en doute pas assez. On publie, publie, publie et republie des remèdes souverains, des remèdes qui guérissent, autant en emporte le vent. Et voici pourquoi nous attirons à nouveau l'attention des amateurs sur la cloque du pêcher. Il y a deux sortes de cloques : la cloque produite par les pucerons et celle qui a pour cause un cryptogame.

Les deux se valent pour leurs méfaits. La cloque produite par le cryptogame ne se montre pas si on a le soin, un peu avant l'épanouissement des fleurs, dans tous les cas, avant le développement des feuilles, de sulfater à la bouillie bordelaise toutes les branches du pêcher. On peut aussi user du verdet, du mildiouphage et autres substances cuivriques employées pour garantir la vigne du mildiou.

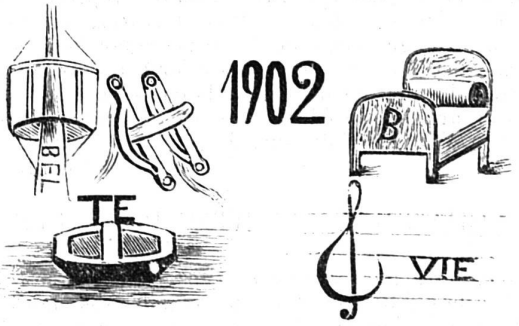
Le succès est certain. Mais n'attendez pas que l'arbre ait des feuilles. Les pulvérisations les brûleraient ; le remède serait pire que le mal. Pour la cloque des pucerons, employez le jus de tabac ; mais n'attendez pas non plus qu'ils soient trop nombreux sur les arbres ; dès que vous en apercevrez seulement un, appliquez le remède de suite.

RECETTES CULINAIRES

Maquereaux aux champignons.

Après avoir nettoyé et lavé vos maquereaux, qu'il faut choisir assez gros et très frais, faites-les cuire à l'eau salée. Donnez quelques bouillons, retirez-les, fendez-les par le milieu du dos et dressez les sur un plat. Remplissez-les d'une farce faite de champignons et persil hachés, liés avec un peu de béchamel et de beurre frais. Faites cuire à four doux. Arrosez d'un jus de citron au moment de servir.

RÉBUS



Solution du rébus paru dans le N° 20 : Si tu veux le bonheur, cours après la sagesse.

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