

# Recettes culinaires

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **[8] (1905)**

Heft 23

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-255286>

## **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.

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 n'attent 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'étrouitesse 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 blues 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, écruées, 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 similités ; 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

Calmé 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  
Naitra 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 pêcheur.

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 pêcheur. 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 pêcheur. On peut aussi user du verdet, du mildiouphage et autres substances cuivriques employées pour garantir la vigne du mildiou.

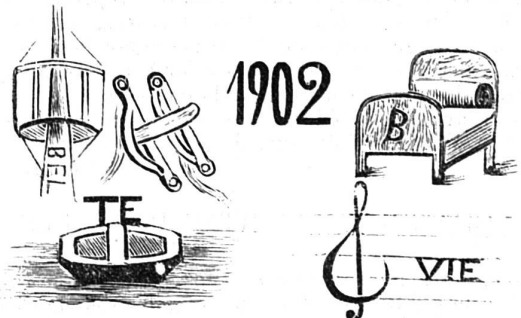
Le succès est certain. Mais n'attendez pas que l'arbre ait des feuilles. Les pulvérisations les brûleraient ; le remède serait pire que le mal. Pour la cloque des pucerons, employez le jus de tabac ; mais n'attendez pas non plus qu'ils soient trop nombreux sur les arbres ; dès que vous en apercevrez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