

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 14

Artikel: Recettes et conseils
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255155>

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: 29.03.2025

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

POÉSIE

LA CHARITÉ

Il est, dans une île enchantée,
Une fée au voile d'argent
Dont l'oreille est toujours portée
Vers les plaintes de l'indigent;
C'est la Charité fraîche éclose,
Patronne des infortunés;
Elle vous tend sa bourse rose,
Voici la Charité: Donnez!

C'est elle qui, sous les feuillées,
Ranime les oiseaux mourants,
Et, dans les forêts dépouillées,
Protège les pâtres errants.
Elle est, contemplant la misère
De ses yeux doux et réchauffants,
La mère des enfants sans mère,
L'enfant des vieillards sans enfants.

Plus d'une plainte est étouffée
Sous la chaleur de son manteau.
Elle est toujours, la bonne fée,
A sourire à quelque berceau.
Et la flamme, à sa voix si tendre,
Se rallume au foyer désert,
Souffrez qu'elle se fasse entendre
Dans la gaité de ce concert.

Oui, souffrez, qu'elle vienne dire
Un mot à la porte des cœurs,
Car il est pourtant bon de rire,
Quand le rire sèche les pleurs.
C'est la Charité fraîche éclose,
Patronne des infortunés,
Elle vous tend sa bourse rose,
Voici la Charité: Donnez!

Paul MARROT.

COIN DE LA MENAGÈRE

Croûtes gratinées à la Provençale

Préparer les toasts de pain; les tartiner d'un mélange composé de 2 anchois dessalés, désossés et hachés, d'un œuf dur, également haché, d'une petite pincée d' Estragon et de deux cuillerées de fromage de parmesan. Faire gratiner à four très vif.

Omelette à l'Arlequin

Cette préparation, d'apparence un peu compliquée, constitue un plat original.

Pour 6 personnes, casser 12 œufs dans 4 terrines en les divisant par trois dans chacune.

Ajouter dans la première terrine 1 décilitre de pulpe de tomates de Naples, concentrée de façon à obtenir un mélange franchement rouge.

Additionner la deuxième de 4 cuillerées d'épinards blanchis passés au tamis fin.

Battre la troisième omelette avec 4 cuillerées de crème double et joindre à la quatrième une forte cuillerée de truffes, crues passées au tamis.

Cuire séparément les quatre omelettes en les laissant plates et les dresser sur un plat long en les chevalant l'une sur l'autre.

Les entourer d'un cordon de sauce tomate.

RECETTES ET CONSEILS

La peinture ininflammable

Les peintures à base d'huile et d'essence de térébenthine ont le défaut grave d'être extrêmement inflammables. Voici, pour l'intérieur, une formule d'enduit absolument ignifuge:

Pour 100 parties, on mettra 30 grammes d'amiante, 20 grammes de terre glaise en poudre inpalpable, 10 grammes de

borax, 10 grammes de silicate de soude, le tout délayé dans 30 litres d'eau; ajoutez la teinte désirée, et vous aurez ainsi ignifugé les objets peints par ce procédé.

Bleus et bosses

Le meilleur traitement, qui est aussi le plus simple, consiste à faire tout bonnement sur le point meurtri une onction avec le bout du doigt trempé dans un peu d'huile à salade; inutile de frotter et de masser, ce serait plutôt nuisible. Seule l'huile comestible est efficace.

Plus tôt celle-ci est appliquée, plus on a de chances de calmer rapidement la douleur et d'empêcher le développement consécutif du „bleu“.

VARIETES

La domestication du renard bleu

Une assez curieuse industrie, celle de l'élevage des renards, s'est développée depuis quelques années dans l'Alaska. Elle est née du désir que les habitants ont eu de préserver d'une complète extermination la précieuse espèce des renards bleus, dont les élégantes du nouveau aussi bien que de l'ancien continent aiment tant la soyeuse et chatouillante fourrure. Une vingtaine de renards bleus furent donc lâchés dans une île déserte où ils se multiplièrent si bien que l'expérience fut renouvelée. Bientôt, trente îlots se trouvèrent transformés en parcs à renards. On remarqua que ces animaux si sauvages se domestiquaient au bout de peu de temps, accourant joyeusement au devant des gardiens qui leur apportaient habituellement de la nourriture.

Actuellement, la plupart des fermes de l'Alaska renferment de huit cent à mille renards. On en tue chaque année un certain nombre pour en vendre le pelage. Ce genre d'entreprise est si facile et si lucratif, qu'il inspire l'idée de tenter la domestication d'autres animaux à fourrure.

NOUVELLES A LA MAIN

En visite, une dame demande un verre d'eau:

Un domestique le lui apporte.

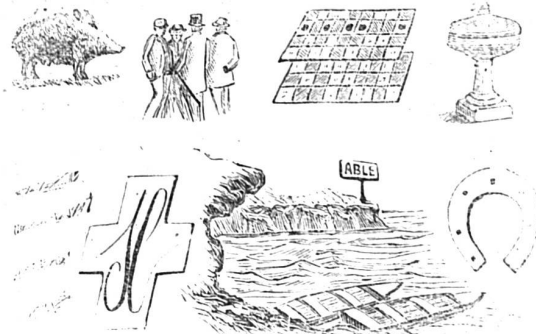
— Un verre d'eau se sert sur une assiette, lui dit le maître de la maison.

Baptiste revient, apportant une assiette qui contient de l'eau.

— Comment voulez-vous que madame boive cela, lui dit la femme de chambre.

— C'est justement ce que j'étais en train de me demander, répondit Baptiste.

RÉBUS



Solution du Rébus paru dans le N° 12

Qui mal cherche, mal trouve.