

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 15

Artikel: Recettes et conseils
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255168>

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>

En Angleterre et en Amérique, il existe des écoles de fermières. Cette éducation spéciale tend à développer chez la femme des goûts d'ordre et d'économie et les connaissances qui doivent, en s'étendant, l'attacher de plus en plus à son rôle si intéressant. Aux éléments de l'enseignement ordinaire, l'institut ajoute un cours d'agriculture général approprié aux attributions de la fermière, un cours d'arboriculture et de jardinage, de botanique et des sciences naturelles qui ont de plus en plus leur application dans les travaux des champs. Les jeunes filles apprennent là à diriger une étable, une laiterie, une basse-cour. On leur enseigne une cuisine saine, savoureuse et suffisamment variée. On les exerce aussi à la pâtisserie et à la confiserie qui doivent contribuer à la réjouissance des jours de fête.

La même pensée préside aux travaux de couture: mise simplement à l'ordinaire, mais toujours avec une propreté méticuleuse et avec goût, la fermière doit avoir aussi sa toilette de fête plus recherchée, plus élégante et confectionnée de ses mains.

En un mot, à la ferme, la fermière doit être l'exemple, en même temps que la lumière et l'autorité. Elle est grande dame à sa manière. L.-D. ARNOTTO.

POÉSIE

SOIRÉE

Je sentais comme un cœur battre dans mon cœur même...
... Elle me l'avait dit ce soir-là: Oui, je t'aime...

... Et je m'en revenais, cousant à ce doux thème
Les rimes et les chants du poème des cieux...
L'air était, cette nuit, d'une douceur suprême, —
Et j'admirais l'étrange infini, que parsème
Le tourbillon vivant des astres mystérieux.

A travers la forêt profonde, toute blanche
La route devant moi s'allongeait... Au noir-bleu,
Là-haut, où le rameau se balance et se penche,
Les étoiles semblaient voler de branche en branche
Comme de doux oiseaux faits de rêve et de feu.

La lune, demi-pleine alors, un peu voilée,
A l'horizon lointain lentement descendait;
D'un halo lumineux elle était encerclée;
Et l'on aurait dit d'elle une reine exilée...
Il me semblait parfois qu'elle me regardait...

Sa lumière confuse, aux nuages mêlée,
Tombait sur le lac calme en rayons séparés;
Et moi j'y croyais voir, en mon âme troublée,
Comme une flotte d'or qui s'en serait allée
Aux pays du Mystère, aux rêves azurés...

« O vaisseaux, menez-nous où l'extase rayonne...
« Etoiles, guidez-nous au rivage éternel... »
... Et je voulais saisir, d'un cœur que rien n'étonne,
Les astres pour joyaux d'amour, — et pour couronne
Ce halo merveilleux qui grandissait le ciel....

... C'est qu'elle m'avait dit ce soir-là: Oui, je t'aime...
Et je sentais mon cœur vivre dans mon cœur même...

Gustave ROUSSELOT.

ECHOS

Les tables royales

Les menus de la reine Victoria, les jours ordinaires et quand le nombre des convives ne dépasse pas dix-huit, comportent un plat de poisson, deux rôtis, deux légumes,

un entremets sucré et le dessert. Ils sont écrits en français sur une simple feuille de papier blanc. Mais quand la reine reçoit à Balmoral, à Windsor ou à Osborne, un invité de marque, les menus, imprimés sur bristol crème, sont ornés d'une vue, en miniature, de la résidence royale surmontée de la couronne et des initiales V. R. L.

Guillaume II n'admet que la langue allemande dans la rédaction des menus. A bord du *Hohenzollern*, ceux-ci sont décorés d'une simple photogravure, représentant le yacht impérial. Cinq plats, aux maximum.

En Autriche, en Italie, en Suède, en Espagne, les souverains laissent à leur « chef » le soin de faire confectionner la carte des mets suivant leur bon plaisir.

A la cour de Russie, le tsar a fait adopter un modèle de menu à la française, style Louis XV, orné de son monogramme en or.

Quant au sultan, qui paraît être le plus gourmand des chefs d'Etat, il veille lui-même à la rédaction et à la confection des menus des jours de grande réception et n'apprécie que la cuisine française, bien que tout son personnel de bouche soit allemand.

RECETTES ET CONSEILS

Guérison des brûlures

Voici deux excellents et faciles remèdes pour guérir les brûlures.

1^o Mélanger par parties égales de l'eau pure, de l'eau de Cologne et de l'huile d'olive. Quand ces trois substances sont mêlées, étendez-les avec une plume sur la brûlure.

2^o Tremper dans l'huile immédiatement la partie brûlée; pendant qu'elle y demeure, versez dans un linge une assez forte quantité de farine, enveloppez là dedans la partie brûlée sans la sécher et laissez ainsi le plus longtemps possible. Cela fait très mal pendant un moment, mais, c'est radical et ne laisse aucune trace.

DEVINETTE



Où est donc la petite fille du garde-forestier ?

Editeur-Imprimeur: G. MORITZ, Gérant de la Société Typographique, à Porrentruy