

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1899)
Heft: 60

Artikel: Ça et là
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-248756>

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: 12.01.2026

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

Un tiers de farine d'avoine, un tiers de pommes de terre bouillies, un tiers de feuilles de thû ou de tilleul ; le tout longuement trituré, parfaitement mélangé, on ajoute un peu de lait et l'on triture à nouveau en répandant une pincée de fleur de soufre. Cette pâtée est servie chaude pour le repas du matin.

Dans le courant de la journée, on donnera la nourriture ordinaire : des carottes, de l'avoine et surtout des plantes dépuratives, qu'on pourra se procurer, comme la chicorée ou le pissenlit. A cela on ajoutera du foin de bonne qualité, mais on évitera de donner des choux ou des raves.

Le clapier sera tenu très propre. On isolera les animaux atteints, malgré que, cette maladie ne se donne pas trop.

Nous l'avons déjà dit, mais on ne saurait trop le répéter, que les poux sont très nuisibles aux volailles, et que la plupart du temps le développement de cette vermine est la seule cause qui provoque le mauvais rapport de la basse-cour.

Des lavages très consciencieux doivent être faits. La meilleure solution à employer est l'eau acidulée, dans la proportion de 5 grammes d'acide sulfurique par chaque litre d'eau. Il ne faudra pas craindre d'opérer les lavages à fond au moyen d'une brosse et d'une éponge.

On complètera heureusement cette première opération par une autre qui consistera, si l'on peut pour un jour transporter les volailles ailleurs, à calfeutrer toutes les ouvertures du poulailler, à y introduire un réchaud ou un vase de fonte quelconque contenant un mélange en parties égales de fleur de soufre et de goudron, qu'on enflamme préalablement. On referme la porte qu'on bouche aussi avec le plus de soin possible et on laisse le poulailler vingt-quatre heures ainsi.

On profite de ce que les volailles en sont absentes pour insufler dans le plumage de celles-ci de la poudre de pyrèthre.

Grâce à ces soins la vermine disparaîtra. Il ne faudra pas craindre de les répéter, car les poux nuisent considérablement à la prospérité des volières.

Un de mes lecteurs me demandait dernièrement si le topinambour pouvait réellement rendre des services à l'homme comme plante servant à son alimentation.

Oui, évidemment, les tubercules des topinambours sont comestibles. Je sais bien qu'on leur reproche généralement de ne pas avoir beaucoup de goût, de paraître fades, aqueux et quelque peu rebelles à la digestion ; en un mot, de ne pas valoir les pommes de terre.

Cela peut être vrai, mais combien y a-t-il d'autres mets qui ne valent pas les pommes de terre et qu'on est heureux de manger tout de même ? Et dame, malgré l'excellence des pommes de terre, on ne peut cependant pas consommer qu'elles. Il faut bien quelques variantes. Parmi ces variantes les topinambours peuvent très bien trouver leur place.

Là comme pour bien d'autres mets, la façon d'accommoder le plat joue un grand rôle.

M. Mottet donne une recette dont, paraît-il, on ne peut que se féliciter lorsqu'on l'a utilisée. Elle consiste à couper les topinambours non en tranches minces comme les pommes de terre qu'on veut faire frire, mais en petits cubes. Ces cubes sont plongés dans la pâte à frire, puis projetés ensuite dans de la graisse bouillante.

Ainsi accommodés, les topinambours donnent, paraît-il, un plat excellent, économique,

et qui variera avantageusement les ratas de pommes de terre dont parfois on est un peu forcé d'abuser, l'hiver, à la campagne.

Notons en passant un procédé pour fabriquer une bonne pierre d'éméri destinée au repassage des faulx, couteaux, ciseaux, lames diverses, etc. Ce procédé, donné par l'*Agriculture nouvelle*, consiste à faire fondre ensemble 50 grammes de gomme laque et 20 grammes de résine bien pure dans un récipient en fer chauffé à feu doux. Lorsque la fusion de ce mélange sera complète, on ajoutera lentement et en agitant de la poudre d'éméri en ayant soin de former avec le tout une pâte bien homogène. Cette pâte sera moulée, étant encore chaude, dans des moules de fer que l'on graissera préalablement. Enfin la pierre retirée du moule sera décapée dans une dissolution chaude et concentrée de potasse.

Rien de plus ennuyeux que les mites, qui, dans presque tous les ménages et malgré les précautions de la ménagère, se fourrent dans les vêtements, les rideaux, les étoffes de toutes façons ! On croit les éloigner avec du camphre, de la naphthaline, des plantes aromatiques qu'on met dans les vêtements, mais on n'y réussit pas toujours.

On remplacera très avantageusement tous ces produits par un autre qu'on a toujours à discrétion sous la main : le sel, le simple sel de cuisine éloignera mieux les mites que le camphre, la naphthaline, etc.

Paul ROUGET.

Cà et là

Doux hiver. — Il y a longtemps que nous n'avions eu un hiver si clément.

En ce qui concerne le seul mois de janvier, il faut remonter jusqu'à 1877, c'est-à-dire à vingt-deux ans, pour en trouver un aussi peu froid. La moyenne de ce mois a été d'un peu plus de 6 degrés.

De même, on avait rarement vu 18 degrés, en février, comme cela s'est vu il y a quelques jours.

C'est agréable, seulement, gare au retour offensif des frimas.

Les six sous de M. Loubet.

M. Loubet, qui a des habitudes démocratiques, aime à prendre l'omnibus.

Il lui est même arrivé dernièrement paraît-il une aventure plaisante.

Le conducteur avait recueilli ses six sous, et ne s'en souvenant plus, les lui réclama de rechef.

Fort de son droit, M. Loubet refusa, et comme le conducteur insistait, demanda à celui-ci, d'un ton vexé, s'il croyait le président du Sénat capable de faire tort de six sous à un conducteur d'omnibus.

Mais le conducteur, pour le coup, devint plus soupçonneux que jamais. Président du Sénat ! Ah bien ! oui ! nous la connaissons ! Le truc ne prend pas, mon ami !

Et M. Loubet fut obligé d'exhiber sa médaille de sénateur.

La reine d'Angleterre est devenue *arrière-grand-mère* pour la *trente-deuxième* fois.

Sa dernière arrière-petite-fille, est une fille qui vient de naître chez le duc et la duchesse de Saxe-Cobourg-Gotha.

Les habitués de l'Opéra-House de New-York ont été quelque peu surpris, ces jours-ci, de voir entrer dans sa loge une des plus riches Américaines portant en guise de manteau une peau de tigre.

La fourrure du roi des jungles était doublée de soie-brocart jaune ; la tête, superbement naturalisée, était arrangée en forme de capuchon, le devant orné de dentelle de Venise est garni de fermoirs en or avec incrustation de diamants.

Cette toilette a obtenu, à New-York, un succès énorme. Enfoncés les boas, les renards argentés, les gibelines, les castors, dont les imitations à bon marché, en peau de lapin, étaient la désolation des reines des dollars.

On ne portera plus que des peaux entières de lion, de tigre, d'ours de l'Oural, coûtant des prix fabuleux.

La poste le dimanche. — Imposer aux facteurs, le dimanche, le même travail que les autres jours, c'est un excès. Supprimer ce jour-là toute correspondance, c'en est peut-être un autre.

Les Belges, on le sait, ont pris un moyen terme. Ils viennent d'être imités par les Anglais.

Le duc de Norfolk, maître général des postes britanniques, fait annoncer qu'une distribution aura lieu désormais à Londres, le dimanche.

Pour assurer cette distribution, les expéditeurs de la province et de l'étranger devront inscrire sur les enveloppes de lettres, les cartes postales et les adresses de journaux la mention : *Express delivery on sunday* (A distribuer expressément le dimanche). Cette mention devra figurer des deux côtés de l'enveloppe, de la carte ou de la bande.

On parle en France d'adopter un système analogue.

Récréations du dimanche

Solutions aux questions posées dans le N° 58 du *Pays du Dimanche* :

224. CHARADE.

Ver-glas (Verglas).

225. MOT CARRÉ SYLLABIQUE.

TH É R E S E
R E S I N E
S E N E Q U E

226. ÉNIGME.

Soulier.