

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** [6] (1903)  
**Heft:** 27

**Artikel:** Coin de la ménagère  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-253035>

#### **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:** 17.02.2026

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

## Recettes et Conseils

— Rien n'est désagréable autant qu'une invasion de cloportes. Or, il est des caves, des celliers, des cuisines humides, des serres et des jardins qui en sont remplis. Le meilleur moyen de s'en débarrasser consiste à éviter des pommes-de-terre en forme de godets et à disposer ces espèces de cloches de distance en distance. Le matin, quand on les visite, on y trouve presque toujours des cloportes qui s'y sont réfugiés pour y passer la journée. On peut encore déposer dans un coin une toile d'emballage ou un paillasson humide et l'y laisser la nuit. On trouvera certainement des cloportes dessous, le lendemain, et il sera facile de les détruire en tremplant, par exemple, la toile dans un seau d'eau.

Dans les jardins, on peut aussi en prendre de grandes quantités en laissant pendant deux ou trois jours, dans les allées, les mauvaises herbes provenant des sarelages. Les cloportes s'y réfugieront certainement.

La pêche s'ouvrira bientôt, au moment, précisément, où les grandes chaleurs rendront difficile la conservation du poisson. Un vieux pêcheur nous a indiqué un moyen excellent de le garder plusieurs jours sans difficulté.

Il suffit pour cela de l'étourdir au moment où il sort de l'eau en lui mettant dans la bouche un morceau de pain imbibé d'eau de vie, de vin ou de bière. Une fois le poisson ivre, on l'enveloppe d'herbe fraîche imbibée de vin ou de bière et on le place à l'ombre dans un endroit frais.

— Lorsque les fleurs commencent à se faner, ce qui a lieu généralement au bout de 24 heures, on peut leur rendre leur fraîcheur en plongeant l'extrémité de leurs tiges dans l'eau bouillante de manière à ce que le tiers de la tige pénètre dans l'eau. Lorsque cette eau se refroidit la fleur se redresse et recouvre sa fraîcheur. Avant de replacer les fleurs dans l'eau froide, il faut couper la partie de la tige qui a été en contact avec l'eau bouillante.

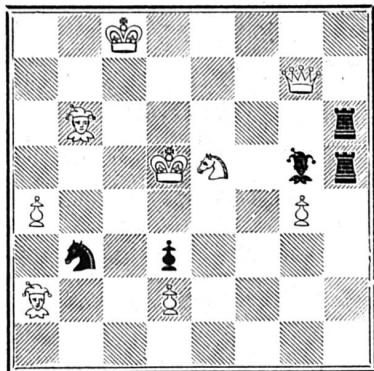
## Coin de la ménagère

**Galette de pommes de terre.** — 1 Faites cuire vos pommes de terre *au four*.

2. Une fois cuites, passez-les au tamis.
  3. Mélangez cette pulpe avec de la farine par parties égales.
  4. Ajoutez 350 gr. de beurre pour une livre du mélange.
  5. Puis deux jaunes d'oeufs et un demi-verre de lait.
- Vous sucrez, ou vous salez, au choix, suivant votre goût.*
6. Travaillez cette pâte cinq minutes.
  7. Étalez-la dans une tourtière, en lui donnant un pouce d'épaisseur.
  8. Faites cuire trois quarts d'heure au four.

## ÉCHECS

PROBLÈME N° 18.



Mat en 2 coups

*Solution du problème n° 18 : 1. F — CR6 1 à volonté.  
2. T — R2 mat.*

## Devinette



*Où est le vainqueur du dragon ?*

## Le mot pour rire

Entre deux penseurs plaisants :

- En somme, mon cher ami, qu'est-ce que la médecine, sinon un libre échange ?
- Un libre échange ?
- Sans doute : le malade prend l'avis du docteur et le docteur prend la vie du malade.

## Rébus



A

*Solution du rébus paru dans le N° 25*

Quand il y a la volonté le moyen est bientôt trouvé.

Camp T ile I A la Vol ON té LE mois y'Ain ais bien TO trou V.

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