

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** [6] (1903)  
**Heft:** 34

**Artikel:** Recettes et conseils  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-253116>

### **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:** 24.11.2025

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

## Coin de la ménagère

**Haricots verts à la maître d'hôtel.** — Epluchez avec soin un kilogramme de beaux haricots verts, plongez-les dans une bassine en cuivre contenant de l'eau salée en ébullition et cuisez-les à gras bouillon. Plus les haricots cuiront vivement, plus ils conserveront leur saveur et leur couleur naturelle.

Dès qu'ils seront cuits, égouttez-les bien et versez-les, sans les rafraîchir dans un légumier. Mettez ensuite dessus un bon morceau de beurre frais manié avec du persil grossièrement hâché, couvrez le légumier et servez. Le mélange de la sauce avec le légume se fait à table.

On peut ajouter à l'eau destinée à cuire les haricots, un sachet de cendres de bois ou gros comme une noisette de cristaux de soude, afin de les avoir bien verts, mais il vaut mieux procéder comme nous venons de l'indiquer.

## Recettes et Conseils

**Pour remettre à neuf le cuir des souliers jaunes.**

— Voici le procédé pour rendre aux souliers en cuir jaune leur couleur primitive: avec une brosse dure, enlevez bien la poussière et la boue; puis passez sur le cuir une éponge imbibée de benzine en renouvelant l'opération au fur et à mesure que la benzine s'évapore; quelques nettoyages suffiront pour remettre les souliers à neuf. Il n'y aura qu'à employer ensuite un bon jaune et faire briller.

## POUR LES ENFANTS

**Le goudron.** — Sur le rivage un calfat appliquait une couche de goudron sur la carène de sa barque. A côté du lui, sur un foyer improvisé à l'aide de quelques fragments de roche, le liquide noir bouillait.

Passé le paysan traînant derrière lui un âne rétif qui, malgré les coups pleuvant dru sur son échine maigre et osseuse, se refusait à avancer. Le brave homme suait sang et eau pour faire marcher sa bête, et, arrivé devant le calfat, il en profita pour souffler un peu.

Il regardait avec curiosité l'opération dont il ne se rendait pas compte exactement, et bientôt la conversation s'engagea entre les deux hommes.

— Pourquoi donc, demanda le paysan, mettez-vous cette affaire noire sur votre bateau.

Le calfat, voyant à qui il avait affaire et voulant s'amuser à ses dépens, lui répondit gravement.

— Je mets cette affaire noire sur mon bateau pour le faire aller plus vite.

— Ah! murmura l'autre qui resta songeur.

Puis, au bout d'un moment de réflexion, il se risqua à demander:

— Et si vous mettiez un brin de votre affaire à ma bourrique, ça la ferait-il aller plus vite aussi?

Etouffant une violente envie de rire qui s'emparait de lui à cette singulière question, le calfat répondit aussitôt avec le même sérieux:

— Ah! je crois bien, mon brave, il n'y a rien de tel pour faire marcher les ânes!

Et il se baissa sur son travail pour dissimuler l'hilarité qu'il ne pouvait plus surmonter.

Le paysan se plongea dans une méditation plus profonde encore, puis il hasarda timidement cette nouvelle question:

— Et ça coûte-il bien cher votre affaire noire?

— Certes oui, dit le plaisant, mais pour votre âne il en faut si peu que je lui mettrai ça pour rien, si ça vous fait plaisir.

— Ah! merci bien, je ne demande pas mieux alors, s'écria le paysan ravi. Essayez donc votre affaire pour voir.

Le calfat s'empressa de se rendre au vœu du naïf bon-

homme. Il trempa son pinceau dans le goudron bouillant et, s'approchant avec précaution de la bourrique, il lui appliqua le brûlant liquide sous la queue.

A ce contact douloureux, la pauvre bête lança une ruade désespérée et partit à fond de train. Le paysan resta un moment bouche bée, puis soulevant sa blouse, il s'écria:

— Oh! monsieur, mettez-m'en vite un peu pour que je rattrape ma bête, s'il vous plaît!

## Devinette



Où est la fée du bois?

## POÉSIE

### Les Dentelières

J'aime à me souvenir des bonnes dentelières,  
 Qui travaillaient jadis devant notre maison;  
 Leur babil, tout pareil au caquet des volières,  
 S'égayait maintes fois d'une ancienne chanson...  
 Les mains prestes couraient sur les larges carreaux  
 Avec une souplesse, une vitesse telle,  
 Qu'à la nuit close un nombre infini d'écheveaux,  
 S'étaient changés en belle et solide dentelle.  
 Puis quand venait le soir, les grains noirs des rosaires,  
 Glissaient rapidement entre leurs doigts lassés:  
 Elles disaient à Dieu leurs espoirs, leurs misères,  
 Avec un souvenir pour leurs chers trépassés.  
 De gros bambins, groupés autour des dentelières,  
 Mêlaient leurs jeux bruyants au babil des fuseaux;  
 Tout près de leur maman, à l'heure des prières,  
 Ils venaient se blottir ainsi que des oiseaux.  
 Que j'aimerais revoir les bonnes dentelières  
 Qui travaillent encor devant notre maison:  
 Des fuseaux babillards, les notes familières  
 Seraient pour mon oreille une douce chanson!

## PENSÉE

Il y a, pour arriver aux dignités, ce qu'on appelle la grande voie ou le chemin battu; il y a le chemin détourné ou de traverse, qui est le plus court.

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