

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [6] (1903)
Heft: 52

Artikel: Recettes et conseils
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-253306>

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>

Peut-être!...

Un jour, sur le sol gris des mornes lendemains,
Un génie, enivré de visions heureuses,
Traça le mot: «Peut-être!...» en lettres poussiéreuses
Puis, dormit, fier du Rêve évoqué par ses mains.

Or, lisant le secret, gravé sur les chemins,
Les mortels, éblouis, des limbes ténébreuses,
Virent surgir, aux sons de harpes langoureuses,
Tout le cortège bleu des mirages humains.

Demain, gemmé de feux, s'éployait dans la nue;
La gloire était couchée à ses pieds, demie-nue,
Et l'amour la couvrait d'un flot de cheveux d'or,

Mais, jaloux des Mortels, vainqueurs du passé sombre,
Le génie éveillé voulant les rendre à l'ombre
Sous «Peut-être!...» ajouta l'image de la Mort.

Henri JEANNE.

Recettes et Conseils

Le Cresson

«Cresson de fontaine, santé du corps, gaité de l'âme», prétend un dicton populaire. C'est qu'en effet le cresson est un puissant modificateur de l'appareil digestif. Il est de la famille du raifort, du joli radis rose, de la moutarde et, comme toutes les crucifères, il fournit une huile essentielle âcre, riche en soufre, excitante, qui s'élimine par le poulmon, la peau et le rein. Il renferme encore de la gomme, un principe colorant jaunâtre qui ressemble à de la cire, et des sels de potasse.

Comme adjuvant culinaire, on l'emploie cru pour la garniture des viandes rôties, pour la salade; on le mélange aussi cuit, à la façon des épinards, ce qui est peut-être plus prudent quand on n'est pas absolument sûr de sa provenance.

Le cresson pilé fait encore les principaux frais du suc d'herbes renommé comme dépuratif. Ajoutons enfin que le cresson favorise autant la coquetterie que l'hygiène, et nos lectrices n'ont qu'à en mâcher souvent si elles veulent conserver la beauté de leurs dents et la santé de leur bouche.

* * *

Salade aux pommes de terre. — Cette préparation demande environ une heure. Voici les matériaux nécessaires: 2 kilos de pommes de terre, 30 grammes de beurre, une petite cuillère de farine, une pointe de couteau d'oignon pilé, 4 cuillères d'huile d'olive et 4 de vinaigre, 3 œufs et un bon verre de bouillon.

On cuit les pommes de terre en robe de chambre, puis on les coupe en fines tranches qu'on met dans un pot où elles ne puissent s'évaporer. Dans une casserole, et sur un feu doux on met chauffer les trente grammes de beurre auquel on ajoute la farine, le sel et le poivre, puis l'oignon. En remuant doucement on complète le mélange en mettant l'huile, le vinaigre et les œufs. On laisse sur le feu un instant mais sans laisser cuire et on met les pommes de terre, sur lesquelles on verse le bouillon en quantité suffisante.

* * *

Valeur de l'oignon. — Chaque ménagère devrait apprécier à sa valeur ce condiment:

Après le repas, une petite quantité d'oignon finement haché, étendu sur du pain beurré, facilite la digestion.

Le jus de ce tubercule est un spécifique contre les piqures d'insectes.

Le même jus mêlé à du vinaigre arrête le saignement de nez le plus violent.

Un litre d'alcool, dans lequel on met un quart de litre de décoction de bardane et 3 oignons, voilà une excellente lotion pour la chevelure.

Enfin la vapeur des tranches de cette plante mises sur les braies favorise le développement des furoncles et panaris.

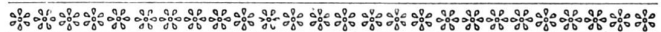
* * *

Carottes à la crème. — Faites cuire des carottes à l'étouffée. Quand elles sont cuites, pelez-les et coupez-les en rondelles.

Pour la sauce, prenez de la bonne crème en quantité suffisante pour faire une sauce; faites-la chauffer, ajoutez-y un bon morceau de beurre, du sel et du poivre. Versez sur vos carottes et servez.

* * *

Pour enfoncer les clous dans le bois dur. — On éprouve parfois de la difficulté pour enfoncer les clous dans le bois dur. On y parviendra très facilement et sans qu'il soit nécessaire de percer le bois au préalable si on a soin de tremper d'abord le clou dans de la cire jaune ou de le frotter avec cette cire.



FAITS DIVERS

La moralité chez les animaux. — Deux mésanges de Nankin (*Leiothrix lutea*), vivaient en bon accord dans la même cage, quoique appartenant l'une et l'autre au sexe féminin. Au mois de février dernier, un cardinal gris, habitant la même volière, cassa la patte d'une des mésanges et lui arracha un bon nombre de plumes. Obligée de se traîner péniblement à terre, grelottant de froid, la pauvre estropiée fut prise en pitié par sa compagne, qui, chaque soir, descendait près de la blessée, apportait des brins de mousse et d'herbe pour lui en faire un nid, puis se couchait tout près de la malade, la couvrant de son aile jusqu'au matin.

Pendant une semaine presque entière, elle ne manqua jamais sa mission de charité, et lorsqu'elle eut vu mourir son amie que tant de soins n'empêchèrent pas de succomber, elle devint triste, mangeant à peine, restant immobile dans un coin de sa cage, et bientôt elle mourut à son tour.

* * *

Il avait de l'étoffe. — «Monsieur, dit un jour un jeune garçon, sur l'un des quais de Bordeaux, à un commerçant bien connu, auriez-vous par hasard à bord de votre bateau un emploi à me donner? je voudrais bien gagner quelque chose.

— Que peux-tu faire, mon garçon? lui demanda le commerçant.

— Je puis toujours essayer de faire de mon mieux l'ouvrage qu'on me donnera, répondit l'enfant.

— Qu'as-tu fait jusqu'à présent?

— J'ai scié et fendu tout le bois de ma mère pendant près de deux ans.

— Et maintenant, dis-moi ce que tu n'as pas fait, reprit le monsieur, qui certainement devait être un original.

Le jeune garçon réfléchit un instant, puis répondit:

— Je n'ai pas chuchoté une seule fois en classe pendant toute une année.

— C'est bien, mon enfant, fit le monsieur; tu peux t'embarquer sur ce navire, et j'espère bien qu'un jour tu en seras le capitaine; un garçon qui vient à bout d'une pile de bois et qui sait retenir sa langue doit avoir de l'étoffe.

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