

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** [8] (1905)  
**Heft:** 14

**Artikel:** Coin de la ménagère  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-255154>

#### **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:** 23.01.2026

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

## POÉSIE

### LA CHARITÉ

Il est, dans une île enchantée,  
Une fée au voile d'argent  
Dont l'oreille est toujours portée  
Vers les plaintes de l'indigent;  
C'est la Charité fraîche éclosée,  
Patronne des infortunés;  
Elle vous tend sa bourse rose,  
Voici la Charité: Donnez!

C'est elle qui, sous les feuillées,  
Ranime les oiseaux mourants,  
Et, dans les forêts dépouillées,  
Protège les pâtres errants.  
Elle est, contemplant la misère  
De ses yeux doux et réchauffants,  
La mère des enfants sans mère,  
L'enfant des vieillards sans enfants.

Plus d'une plainte est étouffée  
Sous la chaleur de son manteau.  
Elle est toujours, la bonne fée,  
A sourire à quelque berceau.  
Et la flamme, à sa voix si tendre,  
Se rallume au foyer désert,  
Souffrez qu'elle se fasse entendre  
Dans la gaité de ce concert.

Oui, souffrez, qu'elle vienne dire  
Un mot à la porte des coeurs,  
Car il est pourtant bon de rire,  
Quand le rire séche les pleurs.  
C'est la Charité fraîche éclosée,  
Patronne des infortunés,  
Elle vous tend sa bourse rose,  
Voici la Charité: Donnez!

Paul MARROT.

## COIN DE LA MENAGÈRE

### Croûtes gratinées à la Provençale

Préparer les toasts de pain; les tartiner d'un mélange composé de 2 anchois dessalés, désossés et hachés, d'un œuf dur, également haché, d'une petite pincée d'estragon et de deux cuillerées de fromage de parmesan. Faire gratiner à four très vif.

### Omelette à l'Arlequin

Cette préparation, d'apparence un peu compliquée, constitue un plat original.

Pour 6 personnes, casser 12 œufs dans 4 terrines en les divisant par trois dans chacune.

Ajouter dans la première terrine 1 décilitre de pulpe de tomates de Naples, concentrée de façon à obtenir un mélange franchement rouge.

Additionner la deuxième de 4 cuillerées d'épinards blanchis passés au tamis fin.

Battre la troisième omelette avec 4 cuillerées de crème double et joindre à la quatrième une forte cuillerée de truffes, crues passées au tamis.

Cuire séparément les quatre omelettes en les laissant plates et les dresser sur un plat long en les chevauchant l'une sur l'autre. Les entourer d'un cordon de sauce tomate.

## RECETTES ET CONSEILS

### La peinture ininflammable

Les peintures à base d'huile et d'essence de térébenthine ont le défaut grave d'être extrêmement inflammables. Voici, pour l'intérieur, une formule d'enduit absolument ignifuge:

Pour 100 parties, on mettra 30 grammes d'amiante, 20 grammes de terre glaise en poudre inpalpable, 10 grammes de

borax, 10 grammes de silicate de soude, le tout délayé dans 30 litres d'eau; ajoutez la teinte désirée, et vous aurez ainsi ignifugé les objets peints par ce procédé.

### Bleus et bosses

Le meilleur traitement, qui est aussi le plus simple, consiste à faire tout bonnement sur le point meurtri une onction avec le bout du doigt trempé dans un peu d'huile à salade; inutile de frotter et de masser, ce serait plutôt nuisible. Seule l'huile comestible est efficace.

Plus tôt celle-ci est appliquée, plus on a de chances de calmer rapidement la douleur et d'empêcher le développement consécutif du "bleu".

## VARIETES

### La domestication du renard bleu

Une assez curieuse industrie, celle de l'élevage des renards, s'est développée depuis quelques années dans l'Alaska. Elle est née du désir que les habitants ont eu de préserver d'une complète extermination la précieuse espèce des renards bleus, dont les élégantes du nouveau aussi bien que de l'ancien continent aiment tant la soyeuse et chatouillante fourrure. Une vingtaine de renards bleus furent donc lâchés dans une île déserte où ils se multiplièrent si bien que l'expérience fut renouvelée. Bientôt, trente îlots se trouvèrent transformés en parcs à renards. On remarqua que ces animaux si sauvages se domestiquaient au bout de peu de temps, accourant joyeusement au devant des gardiens qui leur apportaient habituellement de la nourriture.

Actuellement, la plupart des fermes de l'Alaska renferment de huit cent à mille renards. On en tue chaque année un certain nombre pour en vendre le pelage. Ce genre d'entreprise est si facile et si lucratif, qu'il inspire l'idée de tenter la domestication d'autres animaux à fourrure.

## NOUVELLES A LA MAIN

En visite, une dame demande un verre d'eau:

Un domestique le lui apporte.

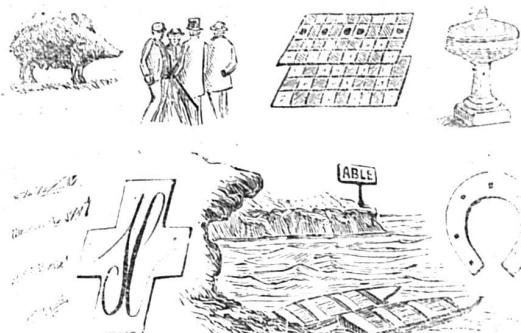
— Un verre d'eau se sert sur une assiette, lui dit le maître de la maison.

Baptiste revient, apportant une assiette qui contient de l'eau.

— Comment voulez-vous que madame boive cela, lui dit la femme de chambre.

— C'est justement ce que j'étais en train de me demander, répondit Baptiste.

## RÉBUS



Solution du Rébus paru dans le N° 12

Qui mal cherche, mal trouve.

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