Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 25

Artikel: Poésie
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-255312

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: 08.12.2025

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

ticulièrement sensible à ce procédé. Il est rare qu'il n'en témoigne pas de la reconnaissance, tandis qu'une injure l'irrite, le rebute, et provoque ses représailles.

Et la justice? . . . Voilà qui est sujet à caution! . . . Pourquoi Madame n'a-t-elle rien dit hier que le rôti était brûlé, et pourquoi sévit-elle aujourd'hui que l'ouvrage est à point? Hé! c'est que Madame avait hier sujet de bonne humeur, tandis qu'aujourd'hui elle s'est mal levée. Marie ou Justine n'admettent que superficiellement et par force ce manque d'équité. Au fond, elles en gardent rancune, et ont beaucoup de vertu si elles réussissent à ne pas le laisser voir.

Il y a encore une manie répandue chez les maîtres : C'est de tenter leurs domestiques . . . On laisse traîner le sucre, les liqueurs; et s'il en manque, on met le présumé coupable à la porte.

Est-il, je vous le demande, rien de plus bête? . . . L'homme est faillible, vous le savez. Sa vertu éprouvée par l'expérience nécessaire des premiers jours, pourquoi guetter en lui un instant de faiblesse? Pour qu'il morde à votre attrape-nigaud?

Mais, au point de vue moral, vous êtes aussi coupables que lui, puisque vous provoquez sa faute; et au point de vue pratique, vous ne gagnez rien, puisque vous vous voyez obligés de vous priver de ses services.

En ceci comme en toute chose, le bon sens, l'intelligence, la bonté devraient guider les maîtres. Ils s'apercevraient promptement ainsi que les domestiques sont ce qu'on les fait. Le dévouement fleurit toujours sur la terre. L'essentiel est de savoir le cueillir! GABRIELLE CAVELLIER.

RECETTES ET CONSEILS

Pour avoir les mains blanches. — Formule de la pomade camphrée. — L'entretien du linoléum.

Voulez-vous avoir les mains blanches? Sans doute! Eh bien faites dissoudre dans 200 grammes d'huile d'amandes, 60 grammes de savon en poudre, mêlez le tout avec 200 grammes d'eau de Cologne et, en vous couchant, enduisez-vous les mains de cette composition et mettez des gants. Au bout de quelques jours, votre peau sera très douce, très fine et très blanche.

— La pommade camphrée est d'un usage courant dans la plupart des familles. Mais là où l'on n'a pas à portée un pharmacien, et c'est le cas dans la plupart des campagnes, on n'a pas toujours ce produit sous la main ou du moins n'a-t-il pas toute la fraîcheur désirable.

Il est bien simple de le fabriquer soi-même. Faites fondre au bain-marie 150 grammes d'axonge et ajoutez 50 grammes de camphre pulvérisé. Vous n'aurez plus qu'à remuer jusqu'à complète dissolution.

— Le linoléum rend certainement de précieux services et a une durée bien plus grande que les tapis de laine, toutefois, il importe d'en prendre un soin attentif.

On a coutume de les laver à la brosse et au savon. C'est une grave erreur, car on enlève ainsi très rapidement l'enduit et on met le tapis hors d'usage. Donc, si on le lave, employer simplement un chiffon trempé d'eau chaude, puis sécher avec un linge très propre.

Mais le mieux est de le laver le moins possible et de se borner à l'essuyer avec soin et à le frotter avec un peu d'huile de lin ou d'essence de térébenthine, ce qui lui donnera du brillaut.

Jean d'ARAULES.

Vin rouge ayant le goût du moisi. — Pour remédier à ce mal, jeter de l'huile d'olive ou d'œillette dans le tonneau, à raison d'un demi pour cent; fouetter à plusieurs reprises pour bien diviser l'huile et laisser reposer vingt-quatre heures. L'huile montera à la surface; on s'en débarrasse, soit en faisant le plein du tonneau, avec un entonnoir descendant sous la couche d'huile, celle-ci déborde par la bonde. On peut encore soutirer le vin; l'huile vient naturellement la dernière.

Pour que le traitement réussisse, il faut employer des huiles fraîches et absolument neutres.

COIN DE LA MÉNAGÈRE

Potage crème de volaille.

Pour 6 à 8 convives, prenez deux litres de consommé léger, dans lequel vous aurez délayé un jaune d'œuf; passez au tamis; mettez une petite poule blanchie à l'eau bouillante ou des morceaux de volaille de desserte. Laissez cuire environ une heure. Retirez votre volaille, désossez-la, pilez les chairs au mortier, en incorporant 50 grammes de beurre, un verre de crême épaisse; tamisez; mélangez avec le consommé, liez avec deux jaunes d'œufs, et servez avec des croûtons de pain frits au beurre.

Rôties de foies de raies.

On met persil, ciboules, échalotes, câpres, le tout haché ensemble dans une casserole; on y joint des foies de raies; on les passe sur le feu, on fait refroidir; on a des petites rôties de mie de pain qu'on passe au beurre; on étend dessus une partie de fines herbes et ensuite les foies de raies coupés en tranches; on les couvre de petits filets d'anchois bien dessalés, on les arrose du restant du beurre et des fines herbes, on pane de chapelure, on fait prendre couleur au four; on y exprime un jus de citron, on saupoudre de poivre rouge et on sert.

POÉSIE

Le ruisseau.

ONZAIN.

Petit ruisseau si clair, si pur et si limpide,
Où cours-tu donc si fort?...
Hélas! tu vas te perdre où t'entraine le vide,
Au grand lac, à la mort!...
Combien imitent ta folie!
Qui ne gaspille ainsi sa vie!
La jeunesse est bientôt enfuie!
Qui ne poursuit ainsi d'un impuissant effort
L'illusion si jolie?...
Et qui, sans avoir vu les douces fleurs du bord,
N'arrive... où tout s'oublie!...

Gustave ROUSSELOT.

NOUVELLES A LA MAIN

La locomotive fend l'air, légère sur les rails, emportant derrière elle une dizaine de wagons de voyageurs.

Deux Messieurs sont montés à Paris, en gare Saint-Lazare, dans le même compartiment.

Ils ne se connaissent pas assurément, — pas plus des lèvres que des dents, — ô Alphonse Allais.

Le premier Monsieur — Nommons-le premier, bien qu'il soit entré le second dans le wagon — demande à l'autre Monsieur l'autorisation d'allumer une cigarette

— Oh! parfaitement, Monsieur, acquiesce le second Monsieur

Puis, de lieux-communs en banalités, la conversation s'engage. Ils en sont arrivés presque au chapitre des confidences.

Le premier Monsieur, avec un air visible de vouloir « épater » le second, lui dit :

— Heu! heu! cher Monsieur, je voyage beaucoup, moi!... Tel que vous me voyez, je me rends à Rouen...

— Heu! heu! cher Monsieur, je voyage très peu, répliqua le second.. Tel que vous me voyez, je file à New-York.

Entendu aux environs d'une voie ferrée :

Le garde-barrière. — Monsieur! Monsieur! Il est interdit de suivre la ligne du chemin de fer..... vous pourriez vous faire écraser par un train.

Le monsieur. — Au contraire, mon ami, n'ayez crainte!... Je me promène ici pour éviter les automobiles.

Au téléphone :

— Trognon, Etes-vous prêt à partir en course!

— Oui, m'sieur, j'ai déjà mis mon chapeau!

— Faites-moi le plaisir de le retirer pendant que votre patron vous parle.

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