

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 31

Artikel: Une cuisine bien tenue
Autor: Cavellier, Gabrielle
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255386>

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: 25.02.2026

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

Relations franco-allemandes.

L'Europe occidentale a, semble-t-il, été à deux doigts d'une formidable guerre anglo-franco-allemande suscitée par la question marocaine.

On sait que la France avait signé avec l'Angleterre et l'Espagne des arrangements qui lui donnaient de grands avantages politiques et commerciaux dans l'empire du Maroc. L'Allemagne, n'ayant pas été avertie officiellement de ces ententes, réclama bruyamment par le débarquement de Guillaume II, à Tanger, l'envoi du comte de Tattenbach auprès du sultan marocain et par une vive campagne de presse.



M. Bihourd

ambassadeur français à Berlin.

La France ne perdit pas son sang-froid. On discuta. M. Delcassé fut débarqué et l'on ouvrit des négociations amicales à Paris et Berlin. La diplomatie des deux puissances a mis à contribution toutes ses ressources pour parvenir à une entente raisonnable et pour sauvegarder l'honneur des deux pays. Une conférence internationale aura lieu, où l'on discutera des réformes ma-

rocaïnes et où l'on sauvegardera les intérêts de toutes les nations.

Nous donnons aujourd'hui les portraits des deux ambassadeurs qui se sont occupé activement des négociations et qui auront encore à utiliser leurs brillantes qualités. M. Bihourd, ambassadeur français à Berlin. et le prince de Radolin, ambassadeur allemand à Paris, photographié avec la princesse, sa femme, lors d'une partie de polo dans le parc du château de Bagatelle.

MON CALEPIN

L'émigration vers le Canada est l'un des services les mieux organisés et encouragés du monde entier. En 1896, 16835 émigrants sont entrés au Dominion : l'an dernier, le nombre est monté à 140,000. On développe la colonisation du Nord-Ouest, qui sera facilitée par la construction du Grand Trunk Railway, à travers une contrée riche en ressources diverses. Le discours budgétaire du ministre des finances annonçait une augmentation du boni, des dépôts privés dans les banques, un énorme développement commercial, amené par l'établissement de nombreuses lignes ferrées.

— On a exporté, de la terre de Canaan, en 1900, pour plus de 1 1/4 de million d'huile d'olive envoyée en France pour y être mélangée à l'huile française. Les raisins d'Eshcol font d'excellent Sauterne et se vendent comme muscats. Ce que la Palestine exporte surtout, c'est le savon. Elle exporte chaque année pour 1,890,000 francs d'oranges. Les importations se sont élevées à un peu plus de 10 millions et consistent principalement en cotonnades, cafés, sucre, riz et farine. C'est l'Allemagne qui cherche à accaparer le marché de la Terre-Sainte. Les Allemands ont établi une banque à Jaffa. La culture du tabac commence à s'introduire, grâce aux colons israélites.

— On crie volontiers contre le militarisme et ses budgets formidables. Il est certain que c'est une plaie. Mais on ne songe pas assez que le budget de la débauche et de l'ivrognerie, par exemple, atteint, s'il ne dépasse point, dans le plus grand nombre des pays civilisés, le budget du militarisme.

— Les Gypsies, ces peuples errants d'Egypte, sont traités depuis quelque temps avec beaucoup de respect. On les considère comme des pèlerins ayant le privilège spécial du self-gouvernement et pouvant prélever un tribut dans les villes qu'ils visitent.

LA MODE

Cours de coupe. — JUPE POUR FILLETTE DE 12 A 13 ANS.

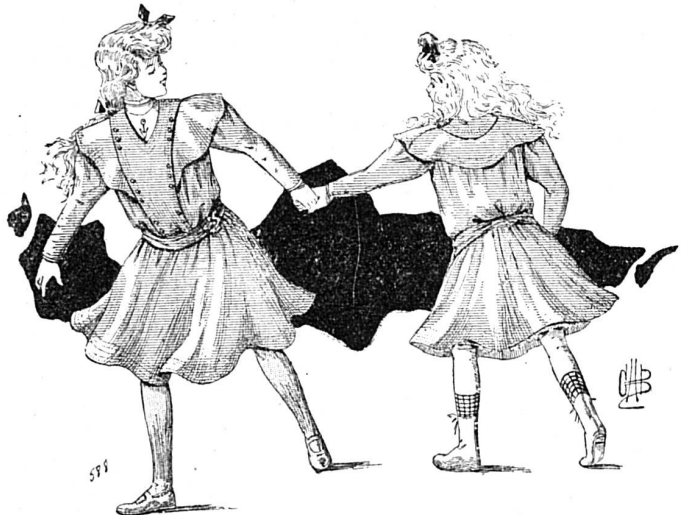
MESURES : Longueur du devant, 0,82. — Tour de taille, 0,72.

Notre modèle, froncé à la taille, est garni au bas de cinq rangs de piqûres ou de cinq rangs de tresse.

Le patron se compose de deux pièces : 1. Moitié du tablier, droit fil devant ; 2. le lé de derrière droit fil à la couture se rapportant au devant.

Coupe. — Prendre la moitié d'un lé, le plier en deux et placer le milieu du devant le long de ce pli. Le côté du lé de derrière

sera posé le long de la lisière ; il faudra ouvrir son tissu dans toute sa largeur, puis prendre la hauteur du lé et plier son tissu en travers pour couper le lé double ; ce tissu n'étant pas assez



large, il faudra une petite pointe. Au bas, on laissera neuf centimètres en plus pour l'ourlet.

Apprêt. — Assembler le tablier aux lés de derrière, bâtir les

coutures et passer une ou deux fronces à la taille pour l'essayer, ensuite rectifier, puis piquer les coutures ainsi que l'ourlet du bas qui sera sur huit centimètres. La taille est montée dans une petite ceinture droit fil de un et demi centimètre de haut. Cette jupe se ferme derrière par des boutons à pression. La fente sera sur 25 centimètres de haut. Le fond de jupe se fait à part.

Matériaux : 3 mètres de tissu. — Le patron en papier de ce fond de jupe sera offert au prix de Fr. 1.25

Mme M.

Demander le patron, en joignant à la commande le montant en timbres ou en mandat-poste, à M. H. Wirth & Cie, Société d'édition, 37, rue de Trévis, Paris IXe.

UNE CUISINE BIEN TENUE

Le rôle de la maîtresse de maison n'est pas seulement de parader au salon, à la salle à manger ou au cabinet de toilette. Il est également de s'asservir à la surveillance de ce que j'appellerai les *coulisses* du ménage, et notamment de la cuisine.

Certains cordons bleus prétendent posséder exclusivement le droit d'administrer leurs fournaux. C'est là une exigence qu'on fera sagement de ne pas tolérer.

Sans parler de la question des achats, qui mérite à elle seule une chronique spéciale, il sied aussi d'envisager, en effet, la question de soins : l'art culinaire et la propreté marchant beaucoup moins fréquemment de pair qu'on ne serait tenté de le supposer.

Il existe des maisons où l'on cire la cuisine. Voilà un luxe totalement inutile, et auquel je préfère de beaucoup pour ma part les lavages quotidiens à grande eau si le sol est pavé, ou bien l'astiquage à la bouteille et à la paille de fer s'il y a un plancher de bois.

La table doit être également lessivée au savon noir une fois au moins chaque semaine, le buffet et les planches tenus dans un état de netteté absolu. Ces dernières reçoivent les boîtes à épices, les bouteilles diverses, le moulin à café, etc. On tiendra la main à ce qu'elle soient entièrement débarrassées tous les huit jours et dûment essuyées. Quant au buffet, la maîtresse de maison fera bien d'y jeter des investigations fréquentes, afin d'é-

viter qu'il serve de réceptacle à toutes sortes de vieux mets, si ce n'est pire.

On cherche trop souvent à dissimuler la boîte aux ordures ménagères. Etant donné que cet ustensile occupe dans la cuisine une place nécessaire, on parviendra plus facilement à le faire tenir en bon état s'il reste dans un coin, bien en vue.

Le choix des casseroles est de son côté à considérer. On ne devrait plus voir dans aucune cuisine des casseroles en émail, qui se désagrègent et risquent d'apporter des troubles graves dans les voies digestives. Rien ne vaut, à mon sens, les humbles casseroles en fer battu auxquelles on adjoint les cocottes de terre et de fonte pour les sauces et les ragouts. Les casseroles de cuivre peuvent leur être préférées, mais seulement dans le cas où on a toute confiance dans la propreté de sa cuisinière, le séjour des aliments dans ces ustensiles souvent mal étamés risquant de produire des intoxications. Quant aux casseroles d'aluminite, d'argent, de bi-métal, de nickel, je les cite seulement pour mémoire, leurs qualités n'étant pas douteuses, mais leur prix les rendant inabordables aux petites et moyennes bourses.

En résumé, de l'ordre, de la propreté, de la lumière : voilà les qualités essentielles d'une cuisine bien tenue. A Paris, l'enseignement des écoles professionnelles ménagères insiste plus sur la cuisine et sur les cabinets d'aisance que sur le salon. C'est intelligemment compris. Il est très vilain d'exhiber orgueilleusement une toilette superbe lorsqu'on a des dessous douteux.

GABRIELLE CAVELLIER.

MENUS PROPOS

Le singe dans la religion japonaise

Se douterait-on que les Japonais ont fait du singe un emblème religieux ? Sur le portail du fameux temple de Jeyasu, lieu de pèlerinage très couru, on remarque un groupe de trois singes en bois sculpté et doré. L'un d'eux se couvre les oreilles avec ses pattes antérieures, l'autre ses yeux, le troisième sa bouche.

Une inscription indique que le groupe constitue un sermon sur la charité. Il montre que le singe, bien qu'il soit l'animal le plus malicieux de la création, refuse de regarder, d'entendre ou de dire quelque chose de mal.

Un bateau en papier

Un inventeur autrichien vient de se construire un yacht, un yacht complet, avec coque, voiles, mâts et gouvernail, le tout en papier, et en papier sympathique.

C'est en comprimant à la machine et dans des moules « ad hoc » plusieurs collections complètes d'un des plus grands quotidiens de Vienne, qu'il a confectionné d'abord la coque, puis les agrès et les différents accessoires de son navire, qui mesure 5 mètres de long environ.

Sa construction a exigé l'emploi de quelque 300,000 feuilles du journal. Cela représente à peu près le tirage de deux jours du quotidien austro-hongrois dont il s'agit.

Le miel et les nerfs

Un médecin raconte qu'il souffrait depuis longtemps d'insomnies qu'il ne savait comment guérir. Une nuit qu'il ne pouvait dormir, il prit par hasard quelques cuillerées de miel avec un biscuit. Il se recoucha et s'endormit immédiatement. La nuit suivante, il employa le même moyen, avec le même succès. Dès lors, il ne manqua plus, avant de se coucher, de prendre trois ou quatre cuillerées de miel. Ses nerfs se sont calmés et il dort maintenant très régulièrement. Le remède est facile... et agréable à essayer.

RECETTES CULINAIRES

Oeufs à la neige

Prenez huit jaunes d'œufs. Battez les blancs en neige, les saupoudrer de sucre fin. Faites bouillir un litre de lait, sucré et parfumé. Au moyen d'une cuiller à bouche, déposez les blancs dans votre lait. Faites bouillir très légèrement le lait, tournez les blancs d'œufs en ayant soin qu'il ne cuisent pas plus de trois minutes. Les égoutter sur un tamis, les dresser sur un compotier. D'autre part, avec les huit jaunes d'œufs faire une crème anglaise de votre lait ; la passer à l'étamine quand elle est froide, la verser dans un compotier avec les blancs d'œufs par dessus.

Petits pois au sucre

Ecossez, lavez, mettez-les dans une casserole, avec gros comme un œuf de beurre, un cœur de laitue, un oignon moyen, deux cuillerées d'eau, sel, poivre, et gros comme une noix de sucre.

Faites cuire à feu doux, une demi-heure : ôtez l'oignon, liez avec un jaune d'œuf et deux cuillerées de crème et servez.

RECETTES ET CONSEILS

Traitement contre les pucerons.

On a signalé naguère à la Société nationale d'agriculture un nouveau mode de traitement contre le puceron lanigère du pommier et une foule d'autres insectes aphidiens, parasites des plantes fruitières ou ornementales. Ce traitement consiste dans l'emploi de l'alcool ou du pétrole, dissolvants des corps gras qui protègent les organes tégumentaires de l'insecte, et du savon noir dont la potasse alcaline agit corrosivement sur les mêmes organes non protégés.

Le mélange se compose de trois litres d'alcool non rectifié ou de pétrole et d'un kilogramme de savon noir, le tout étendu de cinq fois son poids d'eau, pour l'emploi au petit balai, contre le puceron lanigère ; on double la dilution si l'emploi doit être fait à l'aide du pulvérisateur. Etendu de dix fois son poids d'eau, ce mélange est sans action corrosive, même sur les organes tendres des plantes.

Pour clarifier l'eau sans filtre.

Aux personnes qui ont quelques difficultés à se procurer une eau saine et pure, nous recommandons le procédé suivant : Mettez 10 grammes d'alun (sulfate d'alumine) dans un seau d'eau ; cette quantité suffit pour clarifier les eaux les plus mal-saines ; les impuretés se précipitent au fond du récipient et le liquide devient aussitôt cristallin.

Les bains de mer chez soi

Pour ceux ou celles dont les occupations et bien d'autres raisons imprévues ne permettent pas d'aller se vivifier pendant les vacances sur les rives salines, voici un moyen de s'en consoler et de jouir d'un résultat presque aussi satisfaisant sans quitter son foyer.

Dans un bain simple, ajouter, tout bonnement, deux kilos de sel gris marin et une forte décoction de feuilles de noyer, bouillie préalablement.

Nettoyage des broderies d'argent. — Prenez de la craie calcinée délayée dans un peu d'eau, ni trop, ni trop peu, puis avec une toute petite brosse à dents, prenez ce mélange et frottez la broderie, galons, puis laissez un peu sécher, ensuite vous brossez assez fort et le brillant réapparaît.

Pour le nettoyage des suspensions. — Faites bouillir les fèves de haricots — environ 1 litre de fèves pour 4 litres d'eau. Filtrez l'eau lorsque les fèves sont cuites (vous pouvez en servir encore dans la cuisine). Mettez la suspension dans l'eau encore chaude, lavez et brossez, toutes les taches disparaîtront.

NOUVELLES A LA MAIN



— Vous étiez, madame, dans le train au moment de la catastrophe : vous avez été blessée ?

— Pensez donc, quelle blessure insupportable : la violence du choc m'a fait passer de 2^e en 3^e classe.

Paradoxe :

MONSIEUR : — C'est votre nonchalance qui fait de moi votre esclave.

MADAME :

— C'est que le meilleur moyen de s'attacher un mari est de le laisser courir.

Un témoin important :

— Vous jurez de dire la vérité, toute la vérité ?
— Je le jure.
— Que savez-vous ?
— Rien.

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