

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** 1 (1906)  
**Heft:** 34

**Artikel:** Petite chronique domestique  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-256246>

#### **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>**

ne lui servit plus longtemps ; le bois en était ver moulu, la mousse s'attachait à ses flancs crevassés et Tiennette en ferait du feu l'hiver prochain, quand le vent de mer soufflerait dans sa mesure.

Et dire que Pascal voulait épouser cette pauvresse !

— Oui, je veux ! répondit-il résolument quand, pour la deuxième fois peut-être elle le pria de réfléchir ; je veux ! à toi de refuser si tu en as le courage.

Mais elle ne l'eût pas, et malgré tout ce que les amis du matelot tentèrent pour le dissuader de ce mariage, malgré les moqueries des uns et des autres, ils se marièrent un mois plus tard.

Oh ! par exemple, ce fut une noce sans tambour ni trompette, mais s'ils ne festoyèrent pas le soir, ils ne s'en aimèrent pas moins.

— Deux misérables de plus ! dit-on dans le village.

— Deux heureux de plus ! pensèrent les amoureux.

(A suivre.)

## Petite chronique domestique

*Préparation des sirops. — Le thé. — Cornichons. — Contre les mouches. — Rougeurs et boutons.*

Par ces chaleurs, un verre de sirop est vraiment bienfaisant. Nos chers lectrices désirent-elles quelques recettes dont l'excellence leur est garantie par l'expérience, pour leurs préparations ? J'y joindrai quelques recettes de gelées et de confitures.

*Sirop de groseilles.* — Ecraser des groseilles rouges. Prendre le jus, y mettre fondre à froid 1 kilo de sucre par litre de jus. Lorsque le sucre est bien fondu, mettre le tout sur le feu dans une casserole en terre. Au deuxième ou au troisième bouillon, retirer vivement, laisser refroidir, puis écumer et mettre en bouteilles.

*Sirop de citron.* — Prendre le zeste de trois beaux citrons. Jeter un litre de sirop bouillant sur le zeste. Lorsque ce sirop est tiède, y exprimer le jus des trois citrons en ajoutant 15 gr. d'acide citrique. Laisser reposer vingt-quatre heures et filtrer.

Le sirop doit être fait avec un kilo de sucre.

*Sirop d'oranges.* — 2 kilos sucre. 1 kilo 425 grammes d'eau froide, 24 gr. acide citrique. Le zeste de huit oranges pris en les frottant avec le sucre. Lorsque l'acide et le sucre sont fondu, on passe dans un linge et on met en bouteilles.

sée. Il lui a pensé que ce serait faire une nouvelle injure à M. Lenorcy, d'associer son nom sur cette affaire, si la lettre allait s'égarter, ou être ouverte par un employé quelconque ? .. Puisque Luc n'était pas là à ce moment, il ne saura évidemment rien. Elle ne peut donc compter sur ce secours, aussi n'attend-elle plus que du ciel la justification de son ami.

La jeune fille a appris indirectement par Denise, la sœur de Gauthier, l'arrivée de l'officier à Tien-Tsin. Depuis cette lettre, un silence morne s'est fait sur l'absent. Les journaux annoncent qu'une populace déchainée hurle et s'agit dans Pékin, les légations européennes sont barricadées, les églises sont en flammes ; les Boxers massacrent tous ceux qui se trouvent sur leur passage : c'est une terreur générale.

(A suivre.)

Ce sirop ainsi conditionné se conserve plusieurs années.

*Confitures de fraises.* — Choisissez de belles fraises anglaises, enlevez-leur la tige, lavez-les à grande eau, égouttez-les sur un linge, Pesez le même poids de sucre. Mettez votre sucre dans une bassine de cuivre non étamée, mouillez-le à raison d'un verre d'eau par 500 gr. de sucre, faites cuire sur un feu ardent. Lorsqu'il est au boulé, ajoutez vos fraises ; quand le tout a bouilli pendant quelques minutes, retirez les fraises à l'aide d'une écumeoire et laissez cuire le jus à grand feu jusqu'à ce qu'il soit à la nappe ; à ce moment, ajoutez vos fraises, faites cuire de nouveau à grand feu pendant quelques minutes, écumez, puis mettez en pot. Si vous voulez donner à votre confiture une surface unie lorsque vous faites votre gelée de groseilles, versez une bonne cuillerée de cette gelée bouillante sur chaque pot.

*Gelée de groseilles.* — Ayez 4 kilos de groseilles égrappées, dont un de groseilles blanches et trois de groseilles rouges, ajoutez-y un petit panier de framboises, mettez le tout dans une bassine non étamée, avec un demi-délicte d'eau, faites bouillir en ayant soin de remuer constamment jusqu'à ce que les groseilles soient éclatées, puis versez les sur un linge au-dessus d'une terrine, ayez soin de ne pas tordre. Pesez votre jus et le même poids de sucre. Mettez ce sucre dans une bassine de cuivre non étamée, mouillez-le d'eau à raison d'un verre par 500 gr. de sucre, faites cuire sur un feu ardent. Lorsque le sucre est au grand boulé, ajoutez-y votre jus, faites bouillir un quart d'heure, écumez puis mettez en pots.

*Gelée de pommes.* — Choisissez de belles pommes reinettes, bien mûres, pelez-les, enlevez les pépins, coupez-les par quartiers, mettez-les ensuite dans une grande bassine non étamée avec juste assez d'eau pour qu'elles y baignent. Faites-les bouillir doucement ; lorsqu'elles flétrissent sous le doigt, versez-les sur un linge au-dessus d'une terrine, pesez le jus, puis même poids de sucre. Mouillez ce sucre à raison d'un verre d'eau par 500 gr., faites-le cuire dans une bassine non étamée. Lorsqu'il est au grand boulé, ajoutez le jus et du zeste d'orange renfermé dans un sachet de mousseline, faites bouillir le tout une demi-heure, écumez, puis mettez en pots.

*Marmelade de pommes.* — Après avoir pris le jus de vos pommes pour la gelée, prenez le résidu, passez-le au tamis. Pesez le même poids de sucre en poudre que de résidu, mélangez bien le tout, laissez reposer vingt-quatre heures, puis faites cuire sur feu doux pendant un quart d'heure en ayant soin de remuer constamment. Mettez en pots.

Le sucre en poudre devra être légèrement vanillé.

*Confiture de poires.* — Prenez des poires fondantes à chair fine. Pelez les pépins, coupez-les par quartiers, pesez-les. Pesez du sucre en poudre à raison de 375 gr. par 500 gr. de poires. Faites un lit de poires, un lit de sucre, laissez reposer vingt-quatre heures, puis retirez ; laissez reposer de nouveau lorsque le sirop semble assez épais, retirez du feu écumez et mettez en pots.

\*\*\*

De nos côtés, on s'est mis à prendre du thé, beaucoup de thé, même à la campagne, ce qui il y a une trentaine d'années. n'offrait qu'une exception. Est-ce un tort ? Non, si on en abuse pas. Et puis il y a aussi quelques précautions à prendre. Ainsi naguère on citait le curieux cas d'empoisonnement cité par le professeur Spillmann, à la Société de médecine de Nancy. Le voici :

Une malade à laquelle il avait prescrit 300

grammes d'infusion de thé, pour examen du chimisme gastrique, prit sottement une infusion de 300 grammes de thé dans 300 grammes d'eau. Elle présenta rapidement tous les phénomènes d'une intoxication aiguë : tremblements, état syncopal, vomissements incessants refroidissemens, céphalée. Le pouls, d'abord rapide, se ralentit peu à peu, devint irrégulier, il ne battait plus que 40. Ces phénomènes inquiétants s'amendèrent petit à petit et, au bout de quelques heures tout rentra dans l'ordre.

Ce cas démontre, d'une manière évidente, l'influence active que le thé peut exercer sur le système nerveux. Si l'infusion de thé telle qu'on la prend habituellement ne produit pas des symptômes aussi marqués que ceux que nous venons d'indiquer, elle n'en constitue pas moins une boisson qu'on a tort de considérer comme absolument indifférente. L'abus du thé peut causer de l'insomnie, du tremblement et favoriser la nervosité. L'infusion de thé est une boisson qu'on ne doit pas donner à l'enfant dont le système nerveux est particulièrement sensible et excitable. Se rappelant le cas de Spillmann, nos aimables lectrices feront même bien, dans leurs réunions de l'après-midi, de mettre un peu plus d'eau... dans leur thé.

\*\*\*

Le moment est presque venu de faire des conserves de cornichons. Parmi les procédés employés en voici un qui est des plus simples.

Sitôt les cornichons cueillis, vous les placez dans un grand plat. Au fond, vous mettez une couche de sel gris, puis une couche de cornichons, une autre couche de sel gris, et ainsi de suite.

En opérant ainsi, on les fait dégorger et ils perdent du même coup une partie de leur acréto.

Vingt-quatre heures après on essuie fortement un à un, chaque cornichon, de manière à lui enlever tous les poils et détritus qui y sont adhérents.

Ensuite vous remplissez à moitié un bocal à large col, de vinaigre fort et de bonne qualité : vous y introduisez les cornichons sans trop les tasser.

On peut ajouter aux cornichons des piments préalablement ébouillantés : on choisira de préférence des petits oignons piqués de clous de girofle, de l'estragon, du thym, du laurier et quelques grains de poivre ou de capucines.

Quand on préparera les cornichons de cette façon, c'est à dire à froid, il ne faudra les manger que quinze jours après l'opération. Dans le cas où on voudrait les manger plus tôt et même tout de suite, il serait bon de les plonger dans du vinaigre aromatisé, lorsque celui-ci commencera à entrer en ébullition.

\*\*\*

Un conseil bien d'actualité, c'est la formule du papier tue mouches, n'est-il pas vrai ?

Ces vilains insectes sont à la campagne le tourment des maîtres de maison qui ne savent qu'inventer pour chasser ces incommodes insectes qui salissent tout.

On obtient un bon papier tue mouches, en mettant 12 parties de résine dans 10 d'huile de lin bouillie jusqu'à consistance très épaisse ; on y ajoute 4 parties de miel et 1 de glycérine, pour enduire des feuilles de papier qu'on laisse sécher. On préserve les animaux en les frottant avec la solution qu'on a fait bouillir pendant cinq minutes, contenant une bonne poignée de feuilles de laurier dans un kilogramme de saindoux.

Voici une autre solution destinée également à tuer les mouches.

Faites bouillir 8 grammes de fleurs de pyrèthre du Caucase dans 500 grammes d'eau

