**Zeitschrift:** Le pays du dimanche
**Herausgeber:** Le pays du dimanche
**Band:** 2 (1907)
**Heft:** 59

**Artikel:** Petites recettes
**Autor:** [s.n.]
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-256842

**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:** 07.01.2026

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

Le bétail de boucherie étant importé dans l'intérêt des consommateurs, ce sont bien eux qui portent la plus grande part de responsabilité à ces épidémies. Aussi, il est du devoir de l'Etat de prendre au moins une partie des frais découlant de ces risques à sa charge. Naturellement qu'il faudrait alors lui réserver un certain droit de surveillance et d'ingérence dans l'administration et l'organisation de l'assurance.

Pour donner rapidement une grande propagation à l'assurance, on devrait, conclut M. Laur, prévoir l'assurance collective du bétail pour les cantons ou les communes. Il y a lieu de croire que là où l'assurance du bétail existe, on ferait un fréquent usage de cette faculté.

Ce serait là un service méritoire que rendrait l'Union suisse des paysans à l'agriculture du pays en organisant une caisse d'assurance sur ce modèle. Ce devrait être naturellement une institution absolument indépendante financièrement, mais qui quand même se trouverait sous la direction de l'Union. Dans les détails, nos propositions peuvent sans doute être modifiées et complétées sur bien des points. Elles donnent cependant une base de discussion pour l'entrée en matière sur la création d'une caisse de ce genre. C'est dans ce sens que nous les soumettons à nos lecteurs et aux agriculteurs.

## Philémon et Baucis

Deux bons paysans, le mari et la femme, vivent dans leur chaumière, n'ayant pour tout bien qu'un cheval. Ce peu leur suffit.

La vieille paysanne a bonne humeur; elle approuve tout ce que veut son homme; pour tous ses actes, elle n'a qu'une même phrase :

— Ce que le vieux fait est bien fait.

Or, un jour, elle lui dit :

— Tu es malin; si tu emmenais notre cheval à la foire, peut-être en tirerais-tu bon parti ?

— Tout de même ! répond l'autre.

Et le voilà parti sur sa bête. Chemin faisant, il rencontre un gars qui piquait une vache devant lui.

— Eh! eh! songe-t-il, voilà une vache qui ferait bien mon affaire. Je sais bien qu'un cheval vaut plus cher qu'une vache, mais bah!... une vache nous rendra tant de services, puis, on vend le lait!

Il appelle donc le gars et lui propose l'échange, que l'autre s'empresse d'accepter.

Le voilà donc avec sa vache. Il continue sa route.

Un peu plus loin, nouvelle rencontre : c'est un paysan qui mène un mouton au marché :

— Ma foi, marmotte le vieux, je ne sais pas si un mouton ne nous sera pas plus utile qu'une vache. Un mouton n'a pas besoin d'être gardé; on l'attache à un piquet et tout est dit, sans compter que la laine est de bon rapport chaque année...

Il hèle l'homme au mouton : nouveau troc.

Le vieux est tout content et se félicite. A peu de distance de la ville, il aperçoit une femme qui pousse à coups de gaule une oie énorme :

— Oh! la belle oie! s'écrie-t-il. Ma pauvre vieille serait bien contente d'en manger une pareille!...

Je vous laisse à penser que la femme ne se fit pas prier pour changer son oie contre le mouton !

Cependant, le vieux continue à faire des trocs de cette force; dix pas plus loin, il aperçoit une poule et se persuade aisément qu'une poule est bien plus utile qu'une oie; son dernier marché est de changer la poule contre un sac de vieilles pommes, parce qu'il se rappelle à temps que sa commère adore les vieilles pommes.

Le voilà donc arrivé en ville; il monte à l'auberge, son sac de pommes à la main, et, tout ravi, raconte sa série de marchés.

Dans un coin se tient un mylord cousu d'or. Il éclate de rire et s'écrie :

— Eh bien! mon brave homme, tu peux te vanter que tu seras bien reçu quand tu rentreras chez toi!

— Vous ne connaissez pas ma vieille.

— Je parie cent guinées qu'elle te bat.

Le paysan accepte le pari. Le mylord le prend dans sa voiture et ils arrivent tous les deux à la chaumière. On s'assoit, puis :

— La vieille, j'ai changé mon cheval contre une vache.

— Bravo! une vache est bien plus utile.

— J'ai changé la vache contre un mouton.

— Et tu as eu raison; un mouton nous sera si commode !

— Oui, mais c'est que j'ai changé le mouton contre une oie.

— Tant mieux! quel bon repas nous allons faire !

— Malheureusement, j'ai changé l'oie contre une poule....

— Quelle bonne idée! Une poule fait des œufs et nous n'en manquerons plus désormais.

— Diable! et moi qui ai changé la poule contre un sac de vieilles pommes ?

— Parce que tu t'es rappelé que je les aimais ? Faut que je t'embrasse. Décidément, ce que fait le vieux est bien fait.

L'Anglais paya les cent guinées, et les deux braves gens furent plus riches que par le passé, tout cela parce que.... parce que « ce que faisait le vieux était bien fait! »

ANDERSEN.

## *Petites recettes*

**Le froid aux pieds.** — A force de patauger dans l'eau, dans la boue et dans la neige, pour peu que les bottines ou les souliers soient de qualité défectueuse, les pieds se mouillent et se refroidissent...

Que faire pour éviter cette humidité et ce refroidissement ?

C'est bien simple.

Point n'est besoin d'avoir recours à des chaussures à double ou à triple semelle, à des bottes fourrées, à des combinaisons plus ou moins exotiques qui coûtent fort cher et qui ne préservent rien du tout après une heure de marche !

Le moyen est plus radical et beaucoup moins coûteux...

Il consiste tout bêtement, le matin, en se levant et avant de mettre bas ou chaussettes, d'envelopper les pieds avec une feuille de vieux journal. Autant que possible, on évitera de faire des plis au papier et de se servir de papier trop cassant... On peut d'ailleurs, dans ce cas, le froisser au préalable, et après lui avoir donné ainsi une certaine souplesse, envelopper les pieds avec soin.

Ceci fait, on enfile bas ou chaussettes et on met bottes, bottines ou souliers.

Ainsi muni de sa cuirasse, le pied peut aller à l'aventure; il n'a à craindre ni le froid ni l'humidité; après deux ou trois heures de marche ou de station dans la neige, l'eau ou la boue, il conservera une douce chaleur et ne présentera aucune trace d'humidité.

Même pendant la nuit, le papier remplacera avec un avantage immense les fers, bouillottes, moines, bas de laine et autres objets antihygiéniques au plus haut point; il préviendra les engelures et donnera aux malheureux dont les souliers baillent plus qu'il n'est nécessaire, l'apparence de chaussures à 36 fr. 90 !

* * *

**L'encre à écrire.** — Un instituteur voulait savoir comment on pouvait composer une bonne encre, nous le demande. Voici une formule d'encre inoxydante qui pourra rendre service à tout le monde.

Bois de campêche, 500 gr., eau 5 litres.

Faites bouillir et réduire à 4 litres, passez et ajoutez 50 gr. de chromate jaune de potasse. Cette encre n'oxyde pas les plumes métalliques.

* * *

**Pastilles parfumées.** — Comment fabriquer des pastilles odorantes pour parfumer les appartements.

Nous allons prendre :

Poudre de charbon léger, 192 grammes; benjoin 30 grammes; laudanum 4 grammes; baume de tolu 14 grammes; santal citrin, 16 grammes; nitrate de potasse, 8 grammes.

Et nous formerons une pâte avec un mouillage de gomme adragante.

De cette pâte, on façonne de petits cônes qui brûlent parfaitement lorsqu'on y met le feu et dégagent une fumée odorante et désinfectante.

---

Maintenant quelques recettes culinaires.

Eau de toilette : il s'agit de la célèbre eau de la Reine de Hongrie si fort en honneur autrefois.

Dans un litre d'alcool dit 3/4 faites infuser pendant quinze jours :

Sommités fleuries : de romarin, 400 grammes; de marjolaine, 100 grammes; de lavande 100 grammes.

Passez et filtrez après les quinze jours d'infusion. Vous aurez une eau de toilette très tonique pour la peau.

Voici pour commencer un excellent potage d'hiver :

Faire cuire à l'eau un demi-litre de pois cassés, en mettant dans la même eau, une pincée de persil et la moitié d'un poireau. Passer au tamis après cuisson, et ajouter le beurre, puis la liaison de jaunes d'œufs, mettre ensuite les croûtons frits dans du beurre.

Un bon poisson, également d'hiver, c'est le gabillaud ou la morue fraîche. Ce poisson est généralement assez peu prisé, car peu de cuisinières savent bien l'accommoder. Essayez un peu ma recette et vous trouverez j'en suis sûre, le gabillaud délicieux.

Laver, vider un gabillaud, le couvrir de sel et le laisser reposer pendant 24 heures. Deux ou trois heures (suivant sa grosseur), avant dîner le mettre dans une poissonnière remplie d'eau bouillante; faire cuire sans bouillir; écumer comme un pot-au-feu; retirer, placer sur un fourneau en couvrant la poissonnière; laisser cuire sans bouillir pendant deux heures; on sert comme l'alose au naturel, avec un cordon de pommes de terre et dans une saucière du beurre frais tiédi, avec du sel. On peut aussi le servir avec une sauce blanche.

Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.