

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 21

Artikel: Recettes et conseils
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255251>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 11.05.2025

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

POÉSIE

PRINTEMPS

Ce bel Enfant que l'on appelle
Le Printemps aux fraîches couleurs,
Revient tout couronné de fleurs,
Sur les ailes de l'hirondelle.

Brandissant de sa folle main,
En guise de thyrses, une rose
Sur sa lèvre mignonne éclosée,
Et portant cuirasse de lin

Sur sa délicate poitrine,
De la guerre il revient vainqueur.
Honneur à son courage, honneur
À son ardeur toute divine!

Il a de son souffle léger,
Chassé l'Hiver et son cortège,
Les froids, les tempêtes, la neige,
Il a chassé l'affreux hiver,

Le sinistre vieux, le bonhomme
Sur ses jambes tout chancelant,
L'être hideux au chef branlant,
Ridé comme une vieille pomme.

Le soleil, de ses chauds rayons,
En le protégeant l'accompagne.
A leur approche la campagne
Se dépouille de ses haillons,

Guenilles dont elle est couverte,
Et restes de l'infâme hiver,
Elle endosse son manteau vert,
Par dessus sa tunique verte.

Sous leurs pas soudain mille fleurs
En s'ouvrant, émaille la plaine,
L'aubépine, puis la verveine,
La tulipe aux riches couleurs...

La violette sous sa feuille
Se cache en brûlant son encens,
Qu'elle offre en secret aux passants,
Semble craindre qu'on ne la cueille.

Ici le timide bluet,
Dans les blés, se tient coi, ne bouge;
Et là le coquelicot rouge,
Oublieux de son corps fluet,

Se dresse le poing sur la hanche,
Relevant sa crête, tandis
Que frissonne à ses airs hardis
La marguerite jaune et blanche.

Tout s'aime, tout renaît, le jour
Semble plus clair, l'onde plus pure.
C'est le réveil de la nature,
C'est le Printemps, et c'est l'Amour!

Jean BERLEUX.

RECETTES ET CONSEILS

Mastic pour les arbres

Faire fondre ensemble, sur un feu doux, 2 parties d'huile d'œillette, 2 parties de cire jaune, 1 partie de goudron et 1 partie de suif ou de graisse; ajoutez à cette masse autant de suie qu'il en faut pour faire un mortier consistant. Avoir soin de nettoyer la plaie de l'arbre avant d'appliquer cet enduit.

Liquide pour activer la végétation

Si vous voulez voir rapidement lever les graines que vous avez semées, ayez soin d'arroser plusieurs fois la terre avec une préparation composée de 1 kilogramme de chlorure de calcium pour 30 litres d'eau. Le même liquide peut aussi servir

pour donner de la vigueur aux arbres souffreteux et en activer la végétation. Dans ce cas, on bêche le pied de l'arbre, puis on arrose plusieurs fois, à quelques jours d'intervalle.

Pour enlever au vin le goût de moisi

Un pharmacien, M. Houzet, recommande l'emploi du mélange suivant: prendre pour chaque hectolitre 250 grammes de marc de café frais et 15 grammes de poudre d'iris de Florence. Introduire ce mélange par la bonde et agiter fortement le vin, de tous côtés, au moyen d'un long bâton. Laisser ensuite reposer. Le vin peut être consommé au bout de cinq ou six jours.

COIN DE LA MENAGÈRE

Éclairés au chocolat

Ce gâteau se prépare comme le chou à la crème, à cette seule différence qu'il est couché à la poche en forme de bâtonnet au lieu d'être en boule. On le garnit de crème pâtissière finie au chocolat ramolli ou de toutes autres crèmes telles que: Vanille, Chantilly, Maïzena, etc., etc. Saupoudrer de sucre fin avant de servir.

Gigot d'agneau à la boulangère

Parer le gigot en détachant l'os qui se trouve du côté du quasi. Raccourcir le manche et en dégager l'os sur une longueur de 5 centimètres. Mettre le gigot dans une plaque à rôtir, l'arroser de 3 cuillerées de beurre fondu, le saler et le faire cuire au four.

A mi-cuisson ajouter 6 grosses pommes de terre longues (de l'espèce dite de Hollande), émincées régulièrement et mélangées de 2 oignons moyens émincés également.

Laisser s'achever ensemble la cuisson du gigot et des pommes de terre, ce qui pour un gigot de grosseur moyenne demande 43 minutes ou 1 heure au maximum. Servir dans un plat en grès en plaçant le gigot sur les pommes. Arroser de quelques cuillerées du jus obtenu en déglaçant la plaque où a cuit le gigot de deux décilitres de bouillon ou de jus de viande.

BONS MOTS

La fille de Crétinot se présente comme bonne dans une maison bourgeoise:

— Votre dernière maîtresse était-elle satisfaite de vous? lui demande la dame.

— Oh oui, Madame, répond la naïve enfant, quand je suis partie, elle m'a dit qu'elle était très... très contente.



— Eh, venez donc nous voir sans façon, nous ne mettrons pas un plat de plus.

Oh! ne vous gênez pas, chère Madame: si même vous en mettez deux de plus, je ne me fâcherai pas.