

**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. 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:** 12.05.2025

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

ne lui servit plus longtemps ; le bois en était vermoulu, 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 pauvre !

— 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. — Conserve de cornichons. — Contre les mouches. — Rougeurs et boutons.*

Par ces chaleurs, un verre de sirop est vraiment bienfaisant. Nos chers lectrices désireront-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 125 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 fondus, on passe dans un linge et on met en bouteilles.

sée. Il lui a pensé que ce serait faire une nouvelle injure à M. Lenorey, d'associer son nom sur cette affaire, si la lettre allait s'égarer, 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 déchaînée hurle et s'agite 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-le cuire sur un feu ardent. Lorsqu'il est au bouillé, ajoutez vos fraises ; quand le tout a bouilli pendant quelques minutes, retirez les fraises à l'aide d'une écumoire et laissez cuire le jus à grand feu jusqu'à ce qu'il soit à la nappé ; 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-décilitre 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 bouillé, 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 fléchissent 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 bouillé, 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 refroidissements, 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 acreté.

Vingt-quatre heures après on essuie fortement un à un, chaque cornichon ; de manière à lui enlever tous les poils et détritiques 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 pyréthre du Caucase dans 500 grammes d'eau

passer et ajouter 125 grammes de mélasse en imprégner des feuilles de papier joseph, faire sécher et employer à mesure du besoin. On les dispose à cet effet dans une assiette avec un peu d'eau.

\* \* \*

Pendant l'été surtout, les dames se plaignent de mille petites incommodités, boutons, rougeurs persistantes, etc. Il n'est qu'un moyen d'éviter ces petits inconvénients qui nuisent toujours plus ou moins à la beauté. C'est d'éviter absolument l'usage du vin pur et des boissons alcoolisées et de composer son régime surtout de viandes légères.

Les épinards sont excellents pour rendre la fraîcheur au teint et faire disparaître ces feux si gênants : pour cela on préparera avec leurs fleurs une infusion dont on se baignera la figure plusieurs fois par jour. Il est bon aussi de faire servir souvent sur sa table des potages aux poireaux et des plats d'épinards.

Enfin, voici une solution qui, à mon avis l'emporte de beaucoup sur toutes les autres préparations, mais malheureusement, son odeur est loin d'être agréable au moment où l'on s'en sert.

Sulfure de potasse 30 grammes dans un litre d'eau.

On se lave la figure et les mains matin et soir avec cette eau que l'on prépare chaque jour. On en prend un demi litre le matin et l'on réserve l'autre demi-litre pour le soir.

Au bout de très peu de temps vous constaterez que votre peau s'assouplit et que boutons et rougeurs disparaissent. Ne pas oublier qu'au moment des lavages, l'eau doit être aussi chaude que possible.

## Travaux du mois de septembre

**Apiculture.** — Soins aux ruches. — Seconde récolte de miel.

**Agriculture.** — Semaines de fourrages d'automne. — Création de prairies temporaires de graminées et légumineuses. — Semer après déchaumage : Fromental ou avoine élevée (80 à 100 kil. de graines à l'hectare), ray-grass d'Italie (50 kil.) vulpin des prés (20 à 25 kil.) fléole des prés ou tymothy (8 à 10 kil.) seigle d'automne, très dru, vesce velue (100 à 120 kil., en mélange avec 50 à 60 kil. de seigle), colza et navette (5 à 6 kil.), lentillon, bonne pâture pour moutons (200 litres), fèves-rolles (200 litres ou 150 seulement si on lui associe 50 à 70 litres de vesces ou de pois gris) ; réserver aux légumineuses les terres de bonne qualité, plutôt fortes, argileuses, à sous-sol perméable. — Dans le centre et l'ouest, semer l'avoine d'hiver. — Semer en culture dérobée : spergule, moutardon, colza, sarrasin, escourgeon d'hiver pour la brasserie, dans les terres douces, meubles (200 à 250 litres à l'hectare). — Arrachage de pommes de terre précoces. Choix des tubercules semences, sur les pieds les plus fertiles. — Continuer les labours des terres libres. — Enfouir les engrais verts. — Commencer le battage des céréales. — Récolte du sarrasin, du maïs en grain et des haricots. — Repiquage des choux fourragers. — Commencer l'arrachage des betteraves. — Répandre et enfouir engrais phosphatés et potassiques pour céréales d'automne.

**Basse-cour.** — Nourriture plus substantielle à cause de la mue des volailles. — Pour prévenir le *piquage* (arrachage des plumes) répandre de la fleur de soufre. — Incubation d'œufs des races les plus précoces, et d'œufs de canes. — Mettre du phosphate de chaux

dans les pâtées. — Engraissement des derniers canetons et des oies avec du maïs et de l'orge. — Au clapier, séparer les mâles des femelles. — Nettoyer à fond les poulaillers, perchoirs et pondoirs.

**Bétail.** — Augmenter la proportion de fourrage sec dans la ration des chevaux ; maïs cru, cuit ou concassé, paille d'avoine (2 à 3 kil. par tête). — Maïs vert haché aux bœufs de travail, avec foin et aliments secs ; regain aux vaches. — Dans le midi, emploi des marcs de vendanges non épuisés pour les bovidés et ovins. — Engrais sement des porcs à tuer pour les provisions d'hiver. — Monte des brebis pour l'agnelage de printemps. — Sevrage des derniers poulains. — Laisser les poulinières à l'herbage et leur donner un supplément d'aliments concentrés.

**Horticulture.** — Surveiller la maturation des fruits et continuer de les entre-cueillir. — Utiliser de suite les fruits véreux ou les brûler. — Continuer l'effeuillage sur la vigne et le pêcher. — Protéger les raisins contre les oiseaux, les mouches et les premières gelées, au moyen de sacs de toile légère. — Greffer en écusson à œil dormant, le pêcher sur l'amandier. — Repiquage en pépinière des plantes bisannuelles : giroflées, pensées, myosotis, roses trémières, campanules, digitales, etc. — Continuer le bouturage du rosier sous cloches et des dernières boutures de géranium, authe-mis, verveine, etc., sous châssis. — Rempoter et tailler au besoin les plantes d'orangerie. — Plantation des pivoines en arbres et herbacées. — Arrosages le matin. — Semer en pleine terre, navets, épinards, mâches, cerfeuil, persil, choux-fleurs de printemps, choux d'York et de Saint-Denis, laitue de la Passion. — Préparation du fumier pour les couches à champignons et autres. Récolte des pommes de terre et des oignons. — Blanchiment partiel sur place, selon les besoins, des céleris, cardons, scaroles et chicorées.

P.-I. ZAN.

## LA SÉCHERESSE et la nourriture de la vache laitière

On peut combiner des rations où l'on remplace le foin en tout ou en partie, par des tourteaux, du son, de la paille, des feuilles.

Par exemple, la ration type étant pour une vache laitière (de 500 kilos produisant 3000 litres de lait par an), de 16 kilos 500 de foin de pré (quantité moyenne), ration d'ailleurs trop volumineuse et absorbée seulement par les vaches habituées à ce genre d'alimentation, on peut la remplacer par les rations équivalentes suivantes qui reviennent moins cher.

1. Paille d'avoine (de préférence) 7 kilos avoine grain 2 kilos, son de blé 2 kilos, tourteaux de lin 1 kilo, tourteau de colza ou de coprah 1 kilo.

2. Sept kilos de paille d'avoine, 1 kilo d'avoine, 2 kilos de son de blé, 1 kilo de tourteau de lin, 2 kilos de tourteau de coprah.

3. Dix kilos de feuilles vertes (on peut remplacer les feuilles vertes par 5 kilos 500 de feuilles sèches), 5 kilos de paille d'avoine, 2 kilos 500 de son de blé, 1 kilo 500 de tourteau de lin.

4. Quinze kilos de feuilles vertes (on peut remplacer les feuilles vertes par 8 kilos de feuilles sèches), 1 kilo 500 de tourteau de lin, 1 kilo de tourteau de colza, 1 kilo 500 de tourteau de coprah, 3 kilos de son de blé.

Il serait préférable de hacher la paille,

et l'on peut la remplacer par des balles qui sont plus nourrissantes ; on a soin de sécher celles-ci pour en chasser la poussière.

Il est conseillé aussi de préparer la provende douze ou vingt-quatre heures d'avance en mélangeant dans un cuveau ; paille hachée ou balles, feuilles tourteaux, son et en arrosant légèrement. Les parties dures de la provende s'attendrissent et le tout prend un parfum appétissant.

Voir dans le volume *Prairies et Alimentation du bétail* (1 fr. 30 à la Maison de la Bonne Presse, 5, rue Bayard, Paris), p. 226 et suivantes consacrées à la nourriture du bétail en temps de famine.

\* \* \*

**La moutarde blanche.** — La sécheresse qui éprouve encore un grand nombre de cantons empêche la poussée du maïs, du blé noir et autres fourrages d'été, la saison s'avance. Quel fourrage pourra-t-on semer si les pluies arrivent sans trop tarder ?

La moutarde blanche peut se semer jusqu'à la fin du mois d'août, car elle pousse très vite et fleurit quarante à cinquante jours après la sortie de terre. C'est une nourriture excellente pour les vaches laitières ; elle ne donne pas, comme les autres variétés de moutarde, mauvais goût au beurre, à condition cependant de la faire consommer avant la formation des silliques.

Malheureusement, elle ne prospère pas dans tous les sols, elle prospère surtout dans les terres légères, calcaires, siliceuses ou argilo-siliceuses. Semée à la volée, on répand environ 14 kilos de graines à l'hectare, qu'on enterre par un léger hersage suivi d'un roulage. La plante se développant très vite se défend des mauvaises herbes et les étouffe. En terrain fortement fumé aux engrais actifs, elle pourra donner jusqu'à 20,000 kilos et plus de fourrage vert.

## Passe-temps

Solutions pour le n° du 25 août 1906.

Récréations mathématiques :

Réponse : 7 œufs. Et en effet la moitié de 7 œufs, c'est trois œufs et demi ; trois œufs et demi plus la moitié d'un œuf font quatre œufs. C'est la part de la première femme. Reste trois œufs ; la moitié de trois œufs c'est un œuf et demi plus la moitié d'un œuf font deux œufs. C'est la part de la seconde femme. Reste un œuf ; la moitié de cet œuf ajouté à l'autre moitié font l'œuf tout entier. C'est la part de la troisième femme.

Charades : Haut-bois. — Co-co. — Sa pin.

## ENIGMES

Je n'ai pour atelier qu'une étroite prison ;  
Ambassadeur du froid, j'entre dans la maison ;  
Tous les ans j'y reviens quand s'en va l'hirondelle ;  
Le printemps qui l'attire est ma morte saison ;  
Je chante sur les toits et je suis noir comme elle.

Dans les airs je m'élève et domine la sphère,  
Et je deviens un crime en descendant sur terre.

## COMBLES

De la soif ? — De la distraction ?

Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.