

# Ce qu'il faut savoir

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **[6] (1903)**

Heft 18

PDF erstellt am: **29.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-252939>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

## COIN DE LA MÉNAGÈRE

**Brochet à la maître-d'hôtel.** — On accommode le brochet de petite taille à la maître-d'hôtel comme suit : après l'avoir vidé, on le farcit d'un mélange de mie de pain, d'huile, de fines herbes, de champignons, sel et poivre, et, après l'avoir enveloppé dans une double feuille de papier huilé, on le met sur le gril. On le sert avec une sauce blanche ou une sauce tomate.

Les restes du brochet sont servis avec une mayonnaise, ou en gratin comme la sole.

**Ramequin.**— Délayez 4 jaunes d'œufs avec un demi-litre de crème, puis mêlez-y 120 gr. de fromage râpé, un peu de sel et les blancs d'œufs battus en neige l'assez au beurre 4 à 5 tranches de pain blanc pas trop épaisses jusqu'à ce qu'elles soient d'un beau jaune.

Mettez-les dans une casserole enduite de beurre, versez-y le mélange ci-dessus et faites cuire au four bien chauffé. Cette quantité donne 3 portions, revenant chacune à 30 à 40 centimes.

Ce ramequin est très délicat. On peut en préparer un moins cher de la manière suivante :

Beurrez bien une feuille à gâteau, mettez-y des tranches de pain après les avoir trempées dans du lait. Délayez 2 œufs avec deux tasses de lait, 1/4 livre de fromage et un peu de sel. Versez ce mélange sur les tranches et cuisez comme ci-dessus.

**Langue de bœuf en daube.** — Commencez par enlever la peau qui recouvre la langue. Pour cela mettez-la sur la braise et ratissez-la avec un couteau, puis lavez-la parfaitement. Ensuite, faites-la mariner pendant un jour dans quelques verres de vin blanc auquel vous ajouterez une branche de thym, une feuille de laurier, un peu d'oignon et d'estragon.

Le lendemain ayant essuyé la langue, faites-lui prendre couleur dans la casserole, avec du beurre. Lorsqu'elle sera bien rousse, joignez-y la marinade, de laquelle vous enlèverez le thym, le laurier, etc. et achevez de mouiller la langue avec de l'eau, de manière qu'elle baigne à moitié. Hachez dans la sauce de petits oignons et quelques carottes ; salez, poivrez, liez avec un peu de farine et laissez cuire à petit feu pendant deux heures environ.

Servez la langue découpée en tranches avec la sauce alentour.

## RECETTES & CONSEILS

Le docteur Albert Robin, membre de l'Académie de médecine, prescrit contre les fermentations d'estomac, cette formule :

Erythrol . . . . . 0,02  
Craie préparée . . . . . 0,20

pour un cachet.

Un cachet après chaque repas.

La mastication lente et prolongée est la meilleure assurance d'une bonne digestion. Andrew Clark recommandait à ses malades de compter leurs coups de mâchoire. Il en faut de 30 à 60 pour un morceau de viande.

Contre les douleurs vives de l'ulcère de l'estomac, Alb. Mathieu obtient, paraît-il, de meilleurs résultats en donnant 10 grammes de bismuth matin et soir, dilués dans un quart de verre d'eau tiède, l'estomac étant vide, qu'en prescrivant une seule dose massive de 20 grammes le matin, en une seule fois, comme le font la plupart des auteurs.

Une formule de poudre dentifrice. C'est la poudre qu'emploient les marins des équipages de la flotte.

Chlorate de potasse . . . . . 10 gr.  
Acide borique . . . . . 10 gr.  
Craie lavée, pulvérisée . . . . . 60 gr.  
Essence d'anis . . . . . 5 gouttes

## Ce qu'il faut savoir.

Le montant de la dette publique française est de 30 milliards et les charges fiscales de 92 francs par habitant. En Chine, la dette publique n'atteint que 4 francs par tête et la moyenne annuelle des impôts ne se monte qu'à 2 francs.

En bêchant un arpent de terre (soit 35 à 40 ares), un homme retourne 112.000 pelletées de terre, dont le poids total est de 850 tonnes.

Le monopole des tabacs a produit en France, l'année dernière, 415 millions de recettes brutes, soit un bénéfice net de 330 millions. Les impôts sur l'alcool ont donné à la France, pendant la même année, un revenu de 300 millions

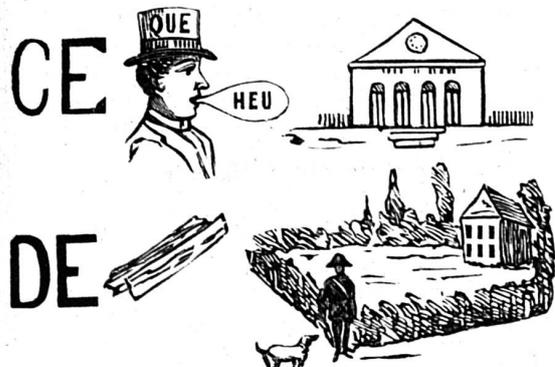
A Paris, le revenu moyen par ménage est de 20,600 francs par an, dans le huitième arrondissement, qui est le plus riche à ce point de vue, et 1,000 francs dans le vingtième, qui est le plus pauvre. L'arrondissement intermédiaire entre ces deux est le seizième, où le revenu moyen par ménage est de 11,200 francs.

Il y a 301 monuments élevés à Bismarck, tant en Allemagne que dans le reste de l'Europe. Quant à Guillaume Ier, grand-père de l'empereur allemand actuel, il a, rien qu'en Allemagne, 369 statues de bronze ou de marbre.

## RÉBUS & DEVINETTES



Où est le batelier ?



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