Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [6] (1903)
Heft: 38

Artikel: Faits divers
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-253161

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: 11.01.2026

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

Coin de la Ménagère

Poulet à l'estragon. — Le poulet à l'estragon est un plat de grand restaurant, mais facile à préparer chez soi. L'estragon donne à la chair du poulet un parfum délicat et exquis.

Proportions. — Pour 6 personnes, prenez un beau poulet nouveau, un demi-quart de beurre bien frais, une poignée d'estragon, un bouquet garni, du sel, du poivre, 3 petits oignons.

Le poulet. — Choisissez un poulet d'une moyenne grosseur, qu'il soit tendre et bien en chair (un poulet tendre a de grosses pattes et le cou épais) plumez-le, flambez-le, videz-le et essuyez l'intérieur avec soin, retirez l'amer du foie, nettoyez le gésier, et remettez foie et gésier dans l'intérieur du poulet, avec du sel, du poivre, un petit oignon coupé en morceaux; ajoutez la moitié de l'estragon, et recousez l'ouverture du poulet, puis coupez les pattes au genou, bridez-le comme pour rôtir.

Prenez un plat qui aille au feu, rangez-y le poulet que vous salez, poivrez et beurrez; ajoutez le bouquet garni, les deux oignons, le reste d'estragon, un verre d'eau et mettez au four bien chaud.

Arrosez-le toutes les cinq minutes, en ayant soin de le retourner de tous les côtés, et laissez cuire trois quarts d'heure à petit feu.

Pour servir. — Dressez le poulet sur un plat long, retirez les ficelles qui ont servi à le brider, puis mettez le plat où a cui le poulet sur un feu vif, faites bouillir la sauce, goûtez si elle est assez assaisonnée et servez-la dans une saucière.

FAITS DIVERS

Le sauvetage en Amérique. — Les pompiers de San-Francisco sont miraculeusement légers. Sait-on comment ils volent au trente-deuxième étage au-dessus de l'entresol, pour sauver une jeune femme qui va périr dans les flammes? Le procédé est d'une heureuse hardiesse: le pompier attache à sa ceinture le bout d'une échelle, sans doute une corde à nœuds, suffisamment longue et qui assure ses communications avec la terre.

Après quoi, il s'introduit, et l'échelle avec lui, dans un immense tube pneumatique. V'lan! on donne un quart de tour, on déclanche, et le tube lance l'homme, tel un petit bleu, à la fenêtre d'où partent les cris. Projectile sauveur, le pompier précipité dans cette fenêtre s'y accroche et y accroche aussi la corde, qui s'est déroulée pendant le trajet, et dont l'autre bout est resté dans le tube. Il cueille les victimes, redescend le long de la corde, rentre dans le tube et arrive à terre.

« Se non è vero... »

* * *

Alcool et travail musculaire. — M. Chauveau, de l'Institut, présente à l'Académie des sciences de Paris un travail très documenté, qui fixe définitivement la science sur la question de la production du travail musculaire par l'alcool. Voici comment il résume ses constatations:

« L'alcool n'est pas un aliment de force, son introduction dans une ration de travail se présente avec les apparences d'un contresens physiologique, et les résultats de la substitution partielle de l'alcool au sucre se montrent à tous les points de vue franchement défavorable. »

* * *

Bronzage du cuivre. — Une méthode nouvelle qui permet d'obtenir toutes les variétés commerciales et archéologiques des bronzes artistiques, consiste dans l'usage de l'huile de ricin.

L'huile de ricin produit rapidement des savons de couleur verte qui restent adhérents au métal.

Pour cela, on laisse, pendant un jour, les objets dans un bain de:

Huile de ricin, 2 parties; savon, 4 parties; eau, 4 parties; esprit-de-vin, 8 parties.

Le mot pour rire

Hélène. — Maman, tu as déjà des cheveux blancs!

Maman. — Cela vient, Hélène, parce que tu me fais toujours du chagrin.

Hélène. — Mais alors tu dois avoir fait beaucoup de chagrin à grand'mère. Elle a déjà les cheveux tout blancs.

Devant un cimetière

Au seuil de chaque cimetière,
En voyage, il m'a semblé voir
Un lugubre fantôme noir
Me montrant à ses pieds ma bière...

Hélas! et ce Spectre éternel,
Avec le geste qui désigne,
Me faisait, tout bas, comme un signe,
De sombre et mystérieux appel...

Une fosse s'ouvrait derrière...
...Et souviens-toi, joyeux passant,
Que, qui sois-tu, la Mort t'attend
Au seuil de chaque cimetière!...

Pensées et Maximes

Il faudrait pouvoir oublier le mal qu'on entend dire du prochain, ou se souvenir de le faire.

* * *

L'orgueil, qui nous inspire tant d'envie, nous sert souvent aussi à la modérer.

* * *

Il n'y a point de chemin trop long à qui marche lentement et sans se presser, il n'y a point d'avantages trop éloignés à qui s'y prépare par la patience.

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