

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** 7 (1904)  
**Heft:** 30

**Artikel:** Menus propos  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-253974>

### **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:** 12.01.2026

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



## COIN DE LA MÉNAGÈRE



### Turbots au vin blanc

Vous écaillez et videz de petits turbots et vous les déposez dans un plat à gratin dont le fond sera beurré, mouillez avec une bouteille de vin blanc, salez et mettez au feu. Tenez le liquide en ébullition quelques minutes et laissez au coin du feu pendant vingt minutes. Les poissons cuits, enlevez-les et dressez.

Faites réduire la sauce, liez-la avec trois jaunes d'œufs, passez, ajoutez persil haché, une pointe de muscade, un jus de citron et finissez en y incorporant un bon morceau de beurre que vous amalgamez à la sauce par petits morceaux, masquez-en les poissons et servez.

### Sauce hollandaise

Commencez par casser un œuf, séparez le blanc du jaune. Battez bien le jaune dans un vase creux. Mettez le vase dans un bain-marie sur le feu. Versez dans le jaune d'œuf, en battant toujours une certaine quantité, 200 grammes par exemple, de beurre frais fondu à part, sel, poivre, battez encore.

### Potage Sévigné

Prenez quatre œufs que vous délayerez dans un demi-litre de bouillon. Battez et faites prendre au bain-marie cette espèce de crème qu'une fois refroidie vous couperez par tranches. Mettez du bouillon bien chaud et dégraissé dans la soupière, placez-y ensuite les tranches de crème qui sont destinées à remplacer le pain.



## RECETTES ET CONSEILS



### Contre la fatigue des jambes

Les articulations des jambes, même celles du meilleur « pèdard », ne sont pas à l'abri de la fatigue, surtout après une course de vingt à vingt-cinq lieues ; aussi, croyons-nous rendre service à ceux de nos amis qui pratiquent ce sport en leur indiquant un remède. Il suffit de se frictionner les jambes avec le liniment suivant : essence de térébenthine, 1 partie ; huile d'olive, deux parties.

### Un moyen très simple de ne pas éternuer

L'auteur indique une manœuvre extrêmement simple qui permet de supprimer l'éternuement — ce réflexe disgracieux et souvent pénible. Il suffit, au moment où l'on commence à percevoir le chatouillement caractéristique et prémonitoire, d'appuyer largement la phalange de l'index sur un des côtés de la racine du nez de manière à comprimer l'os et la caroncule. On laisse le doigt en place quelques secondes, temps suffisant pour amener la disparition du chatouillement.

L'auteur a observé, chez un malade atteint d'asthme des foins violent, la suppression de l'éternuement qui ne lui laissait aucun répit. A chaque menace, le malade pratiquait la petite manœuvre sus-indiquée et la crise était évitée. L'explication de ce phénomène paraît assez complexe, car, si le doigt comprime les fibrilles cutanées du nasal externe et du bouquet sous-orbitaire, le côté où l'on appuie est indifférent et peut très bien, sans inconvénients, ne pas être celui où siègent les lésions pituitaires et conjonctivales. En tout cas, le moyen est simple et surtout efficace.



## MENUS PROPOS



### La poste en Sibérie

Le Japon peut à juste titre revendiquer la priorité d'un service officiel du port des lettres. Les Russes, en Sibérie, n'ont pas de tels titres de gloire à présenter aux philatélistes. Ils y ont pourtant une création fort originale et très peu connue : c'est l'organisation de la poste canine.

Ils ont, en effet, établi sur l'un des plus grands fleuves de la Sibérie, l'Iénisséï, un service de poste, fait au moyen de bateaux spéciaux qui sont entraînés par des chiens. Mais comme le fleuve ne possède pas de chemin de halage, et que les rives sont rendues à peu près impraticables par les végétaux, les chiens suivent les bords du fleuve dans l'eau, en sautant de rocher en rocher ou en nageant. Chaque bateau est ainsi remorqué par deux équipes de chiens de six à huit bêtes chacune.

Ce service est établi entre les deux villes importantes de Iéniskisk et Turnschousk, c'est-à-dire sur une distance de plus de cinq cents kilomètres. Il dessert toutes les localités qui ne sont pas trop éloignées du fleuve, et fonctionne aussi régulièrement que nos coches de jadis sur les grandes routes de l'Europe.

### Macrobites

A en croire Dame Statistique, c'est en Serbie que les vieillards ont le plus de chances d'extrême longévité.

Dans ce pays, en effet, sur 2,250,000 habitants, on trouve 576 centenaires. En Espagne, on trouve 401 centenaires pour 18,000,000 d'habitants ; en Irlande, 578 centenaires pour 4 millions d'habitants ; en France, 273 ; en Angleterre, 146 ; en Allemagne, pour une population de 55,000,000 d'âmes, 78 centenaires ; pour 4,000,000 d'habitants, en Ecosse, 46 ; en Norvège, il y en a 23 ; en Suède, 10 ; en Suisse, 9 ; en Belgique, 5 ; en Danemark, 2.



## NOUVELLES A LA MAIN



Distraction.

Elle. — Sommes-nous mercredi ou jeudi ?

Lui. — Je crois que c'est vendredi, ma chérie.

Elle. — De cette semaine ?

Chez le ministre.

Le député influent. — Mon protégé désirerait passer de la magistrature debout, où il végète depuis nombre d'années, dans la magistrature assise.

— A-t-il quelques titres à faire valoir ?

— Oui, il est très fatigué.

Séance de spiritisme.

— Attention ! interromp le médium, voici l'esprit de votre défunte épouse. Qu'allez-vous lui demander ?

— Si c'est l'esprit de ma pauvre défunte, laissez-la faire ; elle parlera bien la première. Je la connais !... Elle ne discontinuait pas de parler.

Un boursier à son fils, qui vient d'atteindre sa majorité :

— N'oublie pas que tu es désormais responsable de tes actions... et de tes obligations...

Petit Bob joue avec la montre de son papa ; il en écoute curieusement le tic-tac, puis, finalement, la met dans sa bouche.

— Grands dieux ! s'écrie la mère... il va l'avaler !

— Pas de danger ! fait le papa : Je tiens la chaîne... ça n'ira jamais bien loin !



## DEVINETTE



Où est la seconde amazone.

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