Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 10

Artikel: Coin de la ménagère
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-255100

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: 09.12.2025

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

Comment dire l'impression pénible ressentie devant la vengeance inaltenuable qui veille à la porte des mosquées, au seuil même de l'église d'Allah ?

La famille entière, les amis des victimes se solidarisent et attendent, à tour de rôle ; cela prend souvent tout une vie. Tout est subordonné à la capture désirée : les Arabes se priveraient plutôt du strict indispensable que de renoncer à la suprême joie du talion, si lointain que le jour puisse en luire.

Certes, la religion musulmane a quelques beaux préceptes, mais rien que ce fait de l'acuité des sentiments vindicatifs montre assez l'abîme nous séparant de la race fataliste. MERIEM.

Le grand-duc Serge

Le grand-duc Serge

Notre image représente le grand-duc Serge, qui vient d'être frappé par la bombe des terroristes près de l'enceinte du Kremlin, le vieux palais des tsars. C'est le 3e frère d'Alexandre III, lequel comme époux de la sœur du grand-duc de Hesse, était en même temps oncle et beau-frère du czar, sur lequel il a eu une grande influence. Cette influence a été néfaste au czar et nous en voyons aujourd'hui les tristes conséquences dans l'empire russe. Serge était un homme que l'on craignait beaucoup à cause de son caractère vindicatif, hypocrite, ennemi de toute opinion religieuse et de toute réforme à accorder au peuple, en outre, imbu de l'esprit orthodoxe et réactionnaire. Pobjedonoszew était son idéal. Le grand-duc Serge était détesté du peuple et surtout de la noblesse de Moscou qui n'avait que trop appris à le connaître, foulant à ses pieds tous leurs droits sacrés et aimant à s'entourer de créatures viles et lâches. Aussi ne se sentait-il plus en sûreté dans son palais de Sans-Souci et il préféra aller s'établir dans le palais Nicolas à l'intérieur des fortifications du Kremlin. Cette fuite eut lieu dans le plus grand secret, entre deux haies de soldats.

La mort du grand-duc Serge Alexandrovitch a fait disparaître l'un des membres les plus en vue et les plus influents de la famille impériale de Russie.

COIN DE LA MENAGÈRE

Artichauts à la Grecque (petits)

(Hors d'œuvre)

Raccourcir et parer 24 petits artichauts tendres de l'espèce employée pour poivrade (artichauts de Nice). Tourner correctement les fonds de forme conique et plonger les artichauts au fur et à mesure dans une cuisson préparée ainsi :

Mettre dans une petite casserole : 4 décilitres d'eau ; 1 décilitre d'huile d'olive ; le jus de 2 citrons ; 1 bouquet garni composé d'une branche de persil, d'autant de fenouil, d'un brin de thym, d'une demi-feuille de laurier ; d'une petite cuillerée de coriandre ; d'autant de poivre blanc en grains et d'une pincée de sel.

Faire partir en plein feu ; recouvrir la casserole et laisser cuire à ébullition soutenue pendant 35 minutes.

Débarrasser avec la cuisson dans une terrine et conserver au frais, sur glace même, si la chose est possible.

Pour servir, dresser les artichauts et leur cuisson dans une petite coupe en cristal ou en porcelaine que l'on entourera de glace pilée.

A défaut d'artichauts poivrade, on peut opérer avec des artichauts moyens que l'on divisera en quartiers correctement parés.

Sauce au beurre

Mettez dans une casserole 100 grammes de beurre, deux cuillerées de farine et délayez ou plutôt maniez le tout. Assaisonnez avec sel, mouillez à l'eau bouillante, et cuisez sans faire bouillir. Au dernier moment ajoutez quatre jaunes d'œufs et, après les avoir fait cuire quelques minutes, ajoutez environ 50 grammes de beurre à la sauce. Travaillez-la et servez. Quand on ne veut pas manger la sauce complètement au maigre, on peut y ajouter une cuillerée à café de Liebig, ce qui la rend d'un goût appétissant et savoureux.

RECETTES ET CONSEILS

Le bégaiement

Le bégaiement doit être combattu très soigneusement chez les enfants, en leur faisant répéter lentement le mot imparfaitement prononcé. Les grandes personnes peuvent aussi venir à bout de vice de prononciation en s'habituant à s'arrêter sur chaque syllabe.

Pour clarifier la mélasse

Quoique ce moyen soit bien vieux, il est, jusqu'à présent, l'un des meilleurs pour clarifier la mélasse. Procédez comme suit : Mettez la mélasse sur le feu et versez une chopine de lait pour un gallon de mélasse. Aussitôt que paraît l'écume, il faut l'enlever afin qu'elle ne se mélange pas à la mélasse en bouillant.

MOTS POUR RIRE

— Messieurs les jurés, vous acquitterez mon client. Il n'a pu voler une bouteille à l'étalage d'un épicier puisque cet industriel avait affiché : Vin à emporter.

Editeur-Imprimeur : G. MORITZ, Gérant de la Société Typographique, à Porrentruy