

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** [8] (1905)  
**Heft:** 32

**Artikel:** Recettes culinaires  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-255404>

#### 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:** 23.01.2026

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



ELISÉE RECLUS

bon qu'en haine de toute effusion de sang, il fut un végétarien convaincu.

C'est dans ce milieu extraordinairement libre, mais aussi très rigide où le culte de la conscience était la règle et le frein, qu'Elisée Reclus grandit, ainsi que ses quatre frères. Il commença son éducation dans la Prusse rhénane, la termina d'abord à l'université protestante de Montauban, puis à celle de Berlin, où il reçut l'enseignement du géographe allemand Karl Ritter.

Il revint en France au moment du coup d'Etat. Déjà en 1848, l'étudiant s'était mêlé ardemment au mouvement républicain. Il protesta contre l'avènement de Napoléon III et dut quitter la France. Il mena alors une vie studieusement errante; il habita l'Angleterre, l'Irlande, les Etats-Unis, l'Amérique du Sud. Il revint à Paris en 1857. C'est alors qu'il publia ces petits ouvrages, modèles de clarté et de vie : *Histoire d'un ruisseau*, *La Terre*, *Les Mers*, par où il préluda à sa grande œuvre géographique.

Il s'associa à tous les mouvements qui se réclamaient des idées socialistes. En 1866, il s'affilia à l'Internationale; en 1871, après avoir fait son devoir à Paris, durant le siège, comme garde national et comme aérostier, il prit part au mouvement de la Commune et écrivit dans le *Cri du Peuple*.

Pris sur le plateau de Châtillon par l'armée de Versailles, il fut condamné à la déportation, après sept mois de prison.

Sa condamnation provoqua les protestations de l'Europe savante. Un appel signé par Darwin en tête, fut adressé au gouvernement français; Thiers, en février 1872, commua la peine en celle du bannissement.

Reclus s'établit en Italie, puis en Suisse, à Clarens, dès 1884. Amnistié en 1879, il n'en continua pas moins de résider à l'étranger. A Genève, il se lia avec Bakounine et le prince Kropotkine. Il s'était tellement dégagé de toute convention, qu'il maria ses filles en se contentant de donner à leur union son approbation de chef de famille.

La publication, de 1875 à 1893, des 19 volumes de sa *Géographie universelle* mit le sceau à sa réputation.

Professeur depuis 1894 à l'Université nouvelle de Bruxelles, il vivait très simplement avec les siens. Son cabinet de travail et toute sa demeure ne contenaient que des meubles en bois blanc et des rayons chargés de livres. Répudiant toute propriété individuelle, il avait réduit ses besoins au strict minimum, et ce qui ne lui était pas immédiatement nécessaire il le donnait aux pauvres. On raconte qu'il ne conserva jamais plus d'un jour les nombreuses médailles d'or décernées à ses travaux.

## RECETTES ET CONSEILS

### Pour enlever les taches de vin sur les étoffes.

On peut facilement faire disparaître les taches de vin sur le linge et toutes les ménagères en connaissent le moyen. Mais il en est autrement s'il s'agit d'étoffes légères, de mousseline, par exemple, car il faut prendre garde d'abîmer le tissu par de mauvais agents chimiques.

L'eau de savon tiède, l'eau chloratée chaude ou l'eau ammoniacale sont les meilleurs réactifs inoffensifs. En proportionnant la quantité à la délicatesse du tissu et en opérant graduellement, on fixera vite la dose nécessaire pour ne pas tacher ni abîmer l'étoffe.

### Pour enlever les taches de graisse sur le marbre.

Les taches grasses sur le marbre s'enlèvent facilement en procédant ainsi :

On mélange du blanc d'Espagne en poudre et de l'essence minérale, de façon à former une pâte épaisse dont on enduit un chiffon de laine. On en frotte le marbre, puis, au bout d'un instant, on essuie avec un linge sec.

Un autre procédé consiste à faire dissoudre dans un litre d'eau 60 grammes de chlorure de chaux et de frotter le marbre avec un linge imbibé de ce mélange. On rince immédiatement après à l'eau pure.

Si l'on veut donner ensuite un beau poli, on frotte avec de l'encaustique. — Jean d'ARAULES.

## RECETTES CULINAIRES

### Gigot bouilli sauce menthe.

Après avoir retiré les os du gigot, l'avoir ficelé, on le met dans une marmite et on le couvre d'eau froide, une carotte, un oignon piqué, sel et bouquet garni, on fait bouillir et on laisse cuire une heure; d'autre part, on coupe très fin une poignée de menthe fraîche et on la passe à l'eau bouillante; on la met ensuite dans un vase avec un verre de vinaigre et un peu d'eau, un peu de sucre en poudre et on laisse macérer.

### Oeufs pochés aux anchois.

Faites cuire des œufs durs, coupez-les en deux dans le sens de la longueur; prenez un anchois pour chaque œuf, enlevez-en la tête et l'arête, hachez-les très fin, avec les jaunes, mettez cette préparation dans une casserole avec un morceau de beurre, remuez le tout ensemble et garnissez-en le creux des blancs d'œufs. Servez chaud avec une sauce quelconque.



## ECHOS



### Flamme bleue et Fantômes.

On connaît l'histoire de la *Petite flamme bleue* qui, si l'on en croyait plusieurs témoins, annonce parfois la mort d'un parent ou d'un ami. Ces cas d'hallucination sont relativement fréquents et M. Claretie en cite un, dont le héros fut l'illustre savant Chevreul :

Il travaillait, une nuit, fort tard, dans ce vieux logis où, je crois, Buffon a vécu — et la fatigue l'avait un moment gagné, lorsque, se levant pour passer de son bureau à son lit, il vit, — distinctement vit, — la porte de son cabinet barrée par une sorte de fantôme.

En vérité, il y avait là quelqu'un; il y avait une forme bizarre, une image immobile, sur le seuil que le savant allait franchir:

Le vieillard ne s'effraya pas.

Il tira sa montre : Deux heures trois quarts du matin.

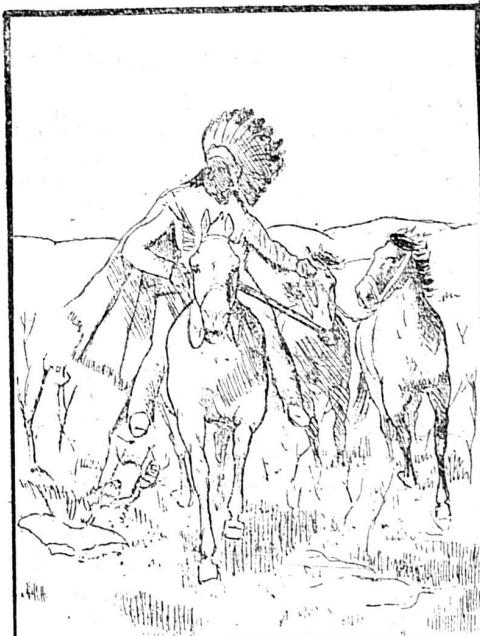
Puis, examinant le fantôme, il revint à sa table de travail et prit froidement le signalement de l'apparition :

« Une sorte de tronc de cône surmonté d'une sphère », disaient ses notes.

Ensuite, pour aller à sa chambre à coucher, il se dirigea vers la porte où se tenait toujours « l'étrange forme » qu'en passant il frôla. Mais pas un mouvement de terreur, pas une minute d'étonnement. Rien qu'une admirable assurance scientifique, le sang-froid d'un observateur qui prend le signalement d'un fantôme et qui, pour un peu, comme un gendarme, lui eût demandé ses papiers.

Et cependant le vieux Chevreul fut un peu surpris lorsque, quelques jours plus tard, on vint lui dire qu'un de ses amis, qu'il ne savait pas malade était mort — à l'heure précise de sa vision — et lui avait légué sa bibliothèque.

## DEVINETTE



Le prisonnier emmené par ce Peau-Rouge vient de s'échapper. Cherchez-le ?