

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 33

Artikel: Recettes culinaires
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255417>

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>

parles de l'histoire, tu ignores donc, continua papa d'un air moqueur, qu'Antoine donna une ville à son cuisinier à la fin d'un succulent repas! Et Domitien fit assebler le Sénat pour délibérer sur la façon d'accommoder le turbot!

— Ils étaient bien gourmands, les anciens, ne pus-je m'empêcher de remarquer... Pourtant... les Spartiates ne vivaient que de brouet noir.

— C'est pourquoi, disaient les Grecs, ils tenaient si peu à la vie... Allons, ma fille, prends des leçons de notre vieille cuisinière, a terminé papa, et lorsque tu sauras faire une bonne cuisiñe, alors seulement ton éducation sera parfaite.

(Confidentiallement.)

Voilà quinze jours que j'étudie l'art culinaire et je me suis déjà donné trois indigestions!... C'est que voyez-vous, je fais les choses consciencieusement et je goûte à la sauce!... Hier, par exemple, j'ai fait des beignets exquis! A force d'y goûter, il n'en est presque plus resté pour la table... et j'ai été malade! oh! malade!... Ne m'imitez pas, au moins! Faites de la bonne cuisiñe, mais n'en mangez pas trop!

A. PIAZZI.

POÉSIE

Mon Clocher.

Comme un doigt, vers la nue, éternelle espérance!
Il monte, mon clocher, mon vieux clocher, noir ci
Par la lenteur des ans, et la persévérance.
Des hivers déchainés sous le ciel obscurci.
Il est là, toujours là, malgré la défaillance
De sa pierre effritée et du toit éclairci;
Mon clocher paraît las de sa longue vaillance,
Comme un vieillard vaincu sous le poids du souci.
J'aime à te voir, toi qui vis mes premières armes,
Mes doux bonheurs d'enfant et mes faciles larmes,
Quand ta grande ombre errait lentement sur mon seuil.
Je t'ai dans l'âme, ami de la lointaine époque,
Et quand la mort fera de mon corps une loque,
Puisse-tu, vieux clocher, voir passer mon cercueil!

ROUSSEAU.



JOHN HAY

Les Etats-Unis ont fait une grande perte en la personne de M. Hay, décédé récemment des suites d'une embolie.

Né en 1838, à Salem (Indiana). A fait ses études à l'Université de Broun. Reçu avocat en 1861 et nommé secrétaire particulier du président Lincoln. Il remplissait encore ces fonctions lors de l'assassinat du président. Prit une part active à la Guerre de Sécession.

La paix conclue, il entra dans la carrière diplomatique. Il débute à Paris comme secrétaire de légation: puis il fut à Vienne et Madrid. En 1870, M. Hay devint rédacteur au *New-York Times*, où il demeura six ans. Revenant à la diplomatie, il fut nommé sous-secrétaire d'Etat aux affaires étrangères, poste qu'il garda jusqu'en 1881.

Il fut un partisan des plus énergiques de Mac-Kinley dont il soutint la politique protectionniste. En 1897, il devint ambassadeur à Londres. Dix-huit mois plus tard, rappelé à Washington, il devint ministre des affaires étrangères. Il l'était encore à sa mort.

Il dirigea les négociations de paix avec l'Espagne. Un peu plus tard, il sauvegarda en Chine les intérêts américains menacés par l'insurrection des Boxers.

Enfin, le 18 novembre 1903, il signa, avec M. Bunau-Varilla, ministre plénipotentiaire de la République de Panama, le traité qui réglait la question du Canal.

Pendant qu'il fut rédacteur, il écrivit, en dix volumes, sa maitrise *Histoire de Lincoln* — dont il avait été l'ami intime —. Il a aussi publié des œuvres humoristiques, et ses poésies sont devenues très populaires.

RECETTES CULINAIRES

Aubergines à la Provençale. — Les éplucher, les couper en deux dans le sens de la longueur, les ciseler, les saupoudrer de sel et les laisser reposer une heure; les presser ensuite et les faire frire dans de la bonne huile d'olive. Egouttez-les et recouvez-les avec des tomates coupées en gros dés, épépinées, épluchées, préalablement roussies et saupoudrées d'oignons hachés. Tenez les aubergines sur un plat à gratin à la porte du four jusqu'au moment de servir et, en les servant, jetez à la surface une pincée de persil haché, additionné d'une pointe d'ail râpé.

Oeufs en matelote. — Faites revenir au beurre un oignon émincé, chalottes et carottes émincées, champignons. Lorsqu'ils ont pris couleur, les égoutter, puis terminer la cuisson dans un demi-litre de vin rouge, assaisonner, mettre bouquet garni, laisser réduire à moitié, lier avec un peu de beurre manié de farine. Au moment de servir, ajouter encore un morceau de beurre. D'autre part, pocher huit œufs, les dresser en croûtons de pain frits, verser sur votre sauce matelote; servir bien chaud.

NOUVELLES A LA MAIN

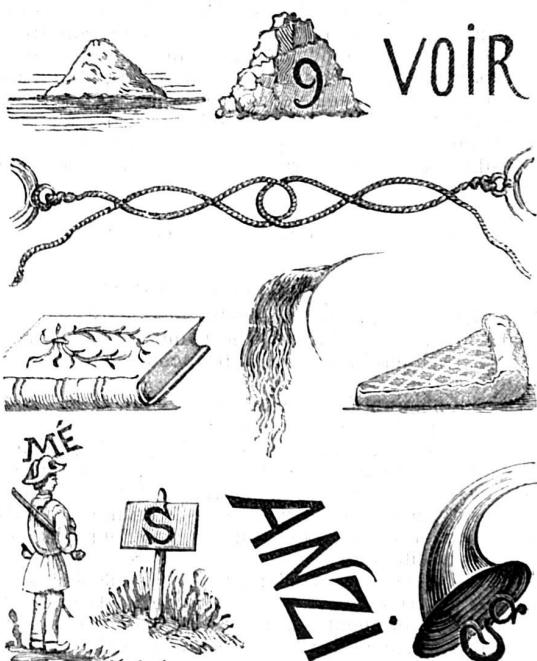
Le baron Rapineau marchande des couteaux de table chez un coutelier.

— Ceux-ci coupent-ils bien? demande-t-il en désignant ceux qu'on lui offre au plus bas prix.

— Oh! monsieur, fait le marchand, avec ces couteaux-là, on couperait tout ce qu'on voudrait.

— Ah! bon. Alors, vous pensez que dans un grand repas ils pourraient couper, par exemple... l'appétit des convives?...

RÉBUS



Solution du rébus paru dans le N° 30 : Le désir de paraître habile empêche souvent de le devenir.