

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 35

Artikel: Recettes culinaires
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255440>

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>

Le général Trépow.

Cet homme exécré par tous les vrais patriotes russes a reçu du tsar impuissant et faible des pouvoirs si étendus qu'on l'a nommé le *vice-tsar*. C'est, au fait, lui qui gouverne, en donnant la main aux grands-duc, à Pobiedonozef et à tous les défenseurs de l'autocratie et de la réaction.

Trépow naquit en 1855. Il a de qui tenir. Son père fut ministre de la police à St-Pétersbourg et fut l'objet de plus d'un attentat. De bonne heure Dimitrij Trépow entra au corps des Pages, l'école des cadets de la noblesse, école grandement protégée des tsars. Il en sortit en 1874, avec un brillant diplôme. Comme officier de la cavalerie de la garde, à l'âge de 22 ans, il prit part à la guerre russo-turque et fut blessé au combat de Telisch.

Colonel Enquist.

chef d'une des divisions de l'escadre russe de la mer Baltique, qui s'est enfui de Manille où il était interné.

Il devint colonel en 1895. L'année suivante, il quitta l'armée et fut nommé chef de la police de Moscou ; son avancement fut rapide ; il séjournait à Varsovie, puis, sous le ministère Sipiagin revint à Moscou où il conquit les faveurs du grand-duc Serge, alors gouverneur de cette ville. Il avait en 1900 le grade de major-général.

Le 15 janvier 1905, il échappa à un attentat dirigé contre lui. Peu de jours après, le tsar le nomma gouverneur-général de Saint-Pétersbourg. Il est maintenant un véritable dictateur.

Toutes les autorités civiles de la capitale, toutes les écoles lui sont soumises. Il peut exercer une grande influence dans les affaires militaires. Il est tout puissant sur le ministre de l'intérieur et c'est lui qui a fait révoquer le trop libéral Sviatopolsk Mirki.



Général Trepow.

MENUS PROPOS

Une policière.

Tous les goûts sont dans la nature ! C'est ainsi qu'une jeune fille à l'humeur aventureuse s'est fait nommer inspectrice de la police des recherches à Honolulu !

Bien qu'aucun salaire ne lui soit attribué, elle remplit ses fonctions avec un zèle très louable. Il est vrai qu'en retour, elle a un bel uniforme : blouse bleue serrée à la taille, large chapeau de feutre à bordure d'argent. En outre, elle a un cheval et un revolver d'ordonnance.

Et voilà comment une femme a le plein bonheur sur terre, son esprit romanesque et sa coquetterie étant satisfaits.

CAUSERIE DU DOCTEUR

L'eau et la santé.

On ne connaît ni la goutte ni l'arthritisme au Japon. Heureux pays. Et cependant le « petit Jap » n'est pas sans se livrer à des excès de boisson ; il est vrai que ce sont des excès d'eau pure !

Le thé sans lait et sans sucre est la boisson de table au Japon. Mais le Japonais boit beaucoup et, en dehors des repas, il n'absorbe pas moins, en moyenne, de quatre à cinq litres d'eau par jour.

Tant de liquide lave l'estomac, les reins et les tissus et exonère ainsi l'organisme des déchets qui provoquent chez nous l'arthritisme presque général à un degré quelconque.

De plus, le Japonais prend deux à trois bains par jour et se nourrit d'une poignée de riz et de poisson desséché. C'est donc avec raison qu'il peut passer pour un modèle de propreté et de sobriété et aussi on s'explique qu'ainsi lavé *intus* et *extra*, au dedans et au dehors, il trouve que l'odeur de notre corps à nous offense ses narines. Il a, comme on dit, dans le nez, ce qu'il appelle l'*odeur de l'Européen* et ne peut littéralement pas nous sentir.

C'est une bonne recette de santé que de conseiller son régime de propreté et d'alimentation, mais croyez bien, lecteurs et même lectrices, qu'en l'écrivant, je sais que je perds mon encré et mon conseil.

Docteur JACK.



RECETTES ET CONSEILS

Pour détruire les vers des champs et des jardins.

Arroser avec de l'eau fortement salée, ou mieux encore avec de la tisane de feuilles de noyer. Dans ce dernier cas, ils sortent tous sur la terre et crèvent ; si l'on veut les conserver, il suffit de les mettre dans de l'eau fraîche.

Conservation des citrons.

Un procédé qui permet de conserver les citrons pendant trois ou quatre mois consiste tout simplement à les tenir plongés dans une cuvette d'eau ordinaire.

Ce procédé donne entière satisfaction. Pour ceux qui en font de grandes provisions, nous conseillons de les acheter à un état de maturité peu avancé.

RECETTES CULINAIRES

Marmelades de poires.

On pèle et coupe en quartiers des poires dont on a évidé le cœur, on les passe ensuite au tamis pour les transformer ensuite en une fine purée à laquelle on ajoute du sucre en poudre, puis on fait cuire le tout ensemble en remuant avec la cuillère en bois.

Pour la réussite de cet entremets, les poires à chair fondante sont préférables, on les choisit parmi la poire-beurre, rousselet ou la bergamote.

Si l'on ne peut employer que des poires à la chair moins fondante, on devra alors, au préalable, blanchir les poires, les peler, les évider, puis les découper en quartiers, les passer au tamis et mélanger à la purée un poids égal de sucre et finalement mettre le tout à la cuisson.

NOUVELLES A LA MAIN

Cent mille francs le mot.

Un romancier bien connu, un jour de bonne humeur, se proposa « d'épater » un cher confrère.

— Combien croyez-vous que l'on m'ait payé ma dernière affaire ? demanda-t-il au premier qu'il rencontra.

— Dites...

— Cent mille francs le mot !

— Hein ?

— Oui, et pour trois mots seulement !

— Et quels étaient ces mots ?

— « Je vous aime », je les ai dit à la jeune fille qui est devenue ma femme.

En glanant.

Deux messieurs très pressés se rencontrent au coin d'une rue et se cognent la tête :

LE PREMIER. — Ouf ! quel choc ! ma tête en bourdonne.

LE SECOND. — Désolé, c'est probablement qu'elle est vide.

LE PREMIER. — Et vous, la vôtre ne bourdonne pas ?

LE SECOND. — Pas du tout.

LE PREMIER. — C'est probablement parce qu'elle est fêlée.

DEVINETTE



Où donc est passé le monsieur qui doit faire l'acquisition de mon domaine ?