

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** [8] (1905)  
**Heft:** 37

**Artikel:** Recettes culinaires  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-255466>

### **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>**

d'argot, des appellations d'une familiarité exagérée. De même, entre époux, les gens bien élevés ne se donnent jamais de ces qualifications ridicules chères aux gens de peu d'éducation.

Jamais une femme bien élevée ne tolérera que son mari l'initie aux propos dits « de fumoir », la familiarise avec le langage que presque tous les hommes tiennent entre eux.

Il est des choses, des expressions, des plaisanteries, des allusions qu'une femme du monde devra toujours ignorer ou, si le hasard le lui a appris, oublier.

Mme Camille PERT.

**Commandant Robert Peary.**

Le Pôle nord — et son frère jumeau, le Pôle sud — sont les deux points du globe où l'homme n'a encore jamais mis les pieds. Il y aspire cependant, et tout le XIX<sup>e</sup> siècle est jalonné par de nombreuses expéditions arctiques. Notre siècle ne reste point en retard et il a déjà vu partir et revenir plus d'un explorateur.

La dernière en cours est celle du commandant Robert Peary, un vieux connaisseur des glaces polaires, un ardent pionnier travaillant dès longtemps pour la science dans ces inhospitalières régions de notre planète. Il a déjà effectué sept expéditions vers le Pôle nord et il vient de faire sa huitième.



Commandant Robert Peary.

En 1886, il exécuta un voyage sur l'Inlandsis groenlandais et, parti de la baie de Disko, s'avança à 160 kilomètres à l'intérieur. Une nouvelle expédition, en 1891, le conduisit dans la partie septentrionale du Groenland où il hiverna dans la baie Mac-Cormick. Au cours de l'été suivant, il atteignit le 82<sup>o</sup> de latitude nord et démontra que le Groenland était une île. D'autres

expéditions, très aventureuses, de 1893 à 1895, en 1900, en 1902, ont prouvé définitivement que le Groenland, dont il a contourné les côtes septentrionales, est la terre la plus rapprochée du pôle, et l'ont mené jusque vers le 84<sup>o</sup> 17' de latitude nord (Nansen et le capitaine Cagni ont dépassé le 86<sup>o</sup>).

Une souscription populaire de un million a permis à Peary d'organiser le voyage actuel mieux que tous les précédents. Son navire, le « Roosevelt », constitue déjà un chef-d'œuvre technique. Il est pourvu de machines puissantes développant une force de 1500 chevaux. Il emporte des brise-glaces d'une grande efficacité. Son système de voilure est nouveau et pratique et permettra au « Roosevelt », quand le charbon manquera, de rompre tout de même les glaces polaires.

Les parois du navire sont fortement obliques, de sorte que les glaces, dans leur formidable poussée, le soulèveront, au lieu que d'autres étaient ou écrasés ou coulés, à cause de leurs flancs perpendiculaires impuissants à éviter la pression de la banquise.

Peary, qui a déjà consacré 50 mois de sa vie à l'exploration des contrées polaires et qui est revenu impotent de son dernier voyage — il eut une jambe gelée — est aujourd'hui plein de confiance. Il veut, pour cet hiver, arriver à la Terre de Grant où il hivernera. De là, il poussera jusqu'au 85<sup>o</sup> de latitude où commencera l'expédition proprement dite vers le pôle. Il compte gagner ce point sur des traîneaux, en faisant en moyenne 40 milles anglais — environ 60 kilomètres — par jour. Il prendra sur les côtes du Groenland une escouade de vingt-cinq Esquimaux.

Détail curieux et qui, certainement doit tripler le courage du navigateur : sa femme l'accompagnera — comme elle l'a déjà fait plus d'une fois d'ailleurs. Dans l'une des expéditions, Mme Peary a mis au monde une fillette, la petite Marie, aujourd'hui âgée de 11 ans, appelée le « Bébé des Neiges » — *Snowbaby* — et *Ahninghito* par ses petits amis esquimaux. Cette enfant a publié un livre intéressant : *Enfants des contrées polaires*, où elle décrit les compagnons au milieu desquels elle a vécu.

E. M.

**CONSEILS DU DOCTEUR**

**Le lumbago et le torticolis.**

Nous allons parler aujourd'hui de deux affections de saison : le lumbago et le torticolis. Le lumbago est une douleur très vive à la région des reins, causée principalement par un coup reçu sur ce point ou par

un effort violent fait pour soulever un objet très pesant ou afin de prévenir une chute dangereuse, ou encore par une affection rhumatismale.

Dans les deux premiers cas, quelques cataplasmes émollients, quelquefois des sangsues *loco dolenti* et quelques jours de repos suffiront pour le complet rétablissement du malade.

Si la maladie est due à une cause rhumatismale, c'est naturellement à la cause qu'il faut avant tout s'en prendre. Dans ce cas, comme dans celui où le lumbago est simplement dû à un refroidissement, on pourra toutefois faire usage du liniment suivant, dont on préparera des compresses pour les appliquer sur la partie malade :

- Huile de camomille camphrée . . . 65 grammes.
- Extrait de jusquiame. . . . . 4 »
- Laudanum de Rousseau . . . . . 4 »

On entretient autour des compresses une chaleur assez considérable à l'aide de briques ou de fers à repasser bien chauds.

Le torticolis n'est autre chose qu'une douleur rhumatismale dans son expression la plus bénigne. On la traite par l'application de flanelles très chaudes ou d'un sac de laine rempli de cendres chaudes sur l'endroit malade. Friction avec :

- Huile camphrée. . . . . 30 grammes.
- Laudanum. . . . . 2 »

Docteur X. X...

**RECETTES CULINAIRES**

**Abricots au gratin.**

Faire pocher, dans un sirop léger, vanillé, une vingtaine de moitiés d'abricots. Les égoutter et en dresser dans un flan en pâte sucrée rempli de crème pâtissière. Saupoudrer de macarons écrasés mélangés de sucre en poudre et faire gratiner cinq minutes dans un four très chaud. Servir en même temps un sirop à l'abricot parfumé au kirsch.

Le sirop d'abricot et en général tous les sirops de fruits également désignés sous le nom de « Sauces » s'obtiennent en faisant chauffer des confitures distendues d'eau et parfumées au rhum ou au kirsch. Passer au tamis fin.

**Civet de lièvre.**

Quand vous avez fait rôtir la partie de derrière de votre lièvre, vous faites un civet avec la partie de devant ou avec tout le lièvre, si vous voulez. Pour cela vous le coupez par membres et par morceaux, ayant bien soin de recueillir le sang.

Vous faites fondre et frire dans une casserole de petits morceaux de lard. Quand ces lardons sont cuits, vous les retirez et vous mettez à leur place les morceaux du lièvre que vous faites revenir. Vous ajoutez pincée de farine, vous mouillez avec vin rouge, un peu de bouillon ; vous joignez bouquet garni, poivre, sel, petits oignons, champignons. Vous remettez vos lardons frits, et quelques instants avant de servir, vous liez la sauce avec le sang du lièvre que vous avez mis de côté.

**DESSIN AMUSANT**



- C'est moi qui voudrais bien être comme maman !
- Pourquoi cela ?
- Parce que quand elle a mal aux dents elle peut les retirer...

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