

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 5

Artikel: Recettes et conseils
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255034>

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>



M. MARC RUCHET

Président de la Confédération suisse pour 1905

Né le 14 septembre 1853 à Saint-Saphorin-sur-Morges (Canton de Vaud), M. Marc Ruchet fit ses études en droit à Lausanne. Il exerçait la profession d'avocat de 1876-87. En 1883 il fut nommé député au Grand Conseil vaudois, qu'il présidait en 1887. Il devint alors député aux Etats, où il siégea jusqu'en 1900. Succédant à M. Eugène Ruffy, qui venait d'être nommé directeur de l'Union postale universelle, M. Ruchet fut élu au Conseil fédéral le 14 décembre 1899. Pendant l'année écoulée il a présidé le département des finances et douanes.

Actuellement, comme président de la Confédération suisse, il dirige le département politique, où il aura une tâche bien lourde avec le renouvellement des traités de commerce austro-hongrois et espagnol, ainsi que *la convention avec la France*. Son tact et sa prudence mèneront à bonne fin ces négociations délicates.

W.

*** **RECETTES ET CONSEILS** ***

Nettoyage des gants de daims

Pour les conserver souples tout en les dégraissant, on emploie de l'argile à dégraisser; frottez ensuite avec de la flanelle, puis, après avoir secoué et fait tomber toute la poudre, on recommencera de nouveau, mais en substituant à l'argile un mélange de blanc d'Espagne et de son. Par ce procédé, tout objet en peau de daim: porte-cartes, gants, porte-monnaie, etc., se trouve remis à neuf.

*** **COIN DE LA MENAGÈRE** ***

Pâte de lièvre

Désosser le lièvre, le couper en long en retirant les nerfs. Saler et poivrer.

Hacher le foie, le sang, un peu de lard (plus de gras que de maigre). Ajouter oignons, persil, un peu de thym (haché très fin à part), sel, poivre, les quatre épices, un peu de farine, un œuf (blanc et jaune) et un peu de cognac.

Manier la farce jusqu'à ce qu'elle soit bien liée.

Mélanger la farce et le lièvre, afin que le tout soit bien lié.

Graisser la terrine avec du saindoux, tout autour et au fond. Mettre un lit de mélange de lièvre et de hachis. Mettre une bande de lard très mince jusqu'au bord. Bien tasser le tout. Glacer avec un jaune d'œuf.

Mettre une couche de lard en dernier. Mettre le couvercle et le fermer avec une bande de papier.

Cuire une heure et demie à deux heures, selon l'importance du pâté.

*** **CE QU'IL FAUT SAVOIR** ***

— Il paraît que la région où la chaleur atteint son plus haut degré dans les pays habités serait au sud-ouest de la Perse, sur la côte du golfe Persique: en cet endroit, aux mois de juillet et août, le thermomètre ne descend, ni jour ni nuit, au-dessous de 37 degrés C. et s'élève souvent jusqu'à 54 degrés C.

*** **NOUVELLES A LA MAIN** ***

Entre valet de pied et valet de chambre :

— Ça va mal ici, dit l'un, on économise sur tout.

— C'est bien vrai, dit l'autre, madame et sa fille ont toutes les deux joué, en même temps, sur le même piano.

Crétinot fils vient de rentrer à l'école.

— Que savez-vous des hommes de l'époque de Louis XV, de Vaucanson, par exemple? lui demande le maître.

— ???!

— Comment! vous ne connaissez pas le célèbre Vaucanson, à qui l'on doit le canard automate?

— Ah! si parfaitement; c'était un fameux cuisinier...

*** **LA MODE** ***



Toilette de ville

En drap léger, jupe plissée formant tablier devant, garnie dans le bas du tablier d'entre-deux, de dentelle et bande de velours. Corsage, plissé avec empiècement tombant sur les épaules et garni d'entre-deux et bandes de velours. Manches larges du bas puis serrées brusquement aux poignets par des bouillonés de dentelles tombant en dégradés jusque sur la main.