

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 44

Artikel: Recettes culinaires
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255570>

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>

chite capillaire, souvent mortelle, hélas ! les hernies gagnées au cours des efforts faits en toussant, puis aussi les pertes de sang par le nez, la bouche et quelquefois les oreilles.

Quelle est la médication de la coqueluche ?

Au commencement de la maladie, on agira comme en cas de bronchite : application de teinture d'iode sur la poitrine et révulsifs de tous genres ; poudre d'ipéca comme vomitif, tisanes adoucissantes, etc. Mais dès le début de la seconde période, il est très important d'appeler le médecin qui prendra seul la responsabilité d'un traitement rationnel, car les médicaments à employer alors sont souvent dangereux (bromure, belladone, chloral, etc.).

Lors de la convalescence, un régime alimentaire bien compris, accompagné d'huile de foie de morue en hiver, ou de quinquina, ramènera vite les forces éteintes chez l'enfant éprouvé.

On préconise souvent le changement d'air dans la coqueluche et l'on a raison, mais c'est dès le début de l'affection qu'il faut l'appliquer.

PRÉSÉRATION

Et, maintenant, comment préserver nos enfants de cette maladie souvent longue et si pénible ?

Hélas ! le moyen est plutôt dérisoire. *Il faut éviter de les mettre en contact avec des sujets contaminés, c'est tout !...* Mais sait-on quand ils le sont ? Les parents le savent-ils eux-mêmes ? Néanmoins, nous pouvons toujours engager les mamans à ne jamais conduire leurs enfants dans les promenades publiques, les squares, les lieux de fêtes enfantines, et aussi à les isoler le plus vite possible de leurs frères et sœurs dès qu'ils sont malheureusement atteints.

Docteur R...

Godefroy Cavaignac.

Son père fut le général Cavaignac ; son grand-père fut le conventionnel et son oncle, qui portait le même nom, fut l'homme politique auquel Rude a fait une statue célèbre, à Montmartre, vers 1847. Godefroy Cavaignac, qui vient de mourir, avait donc dans les veines du sang d'homme politique, de ces hommes ardents à défendre la République.

Il naquit en 1853. A l'âge de quinze ans, il obtint le premier prix pour la version grecque au concours de Paris ; la distribution des récompenses avait lieu à la Sorbonne, sous la présidence du prince impérial : Cavaignac refusa de se lever pour recevoir son prix des mains du fils de Napoléon III. Il s'engagea dans les mobiles de la Seine pendant la guerre de 1870 et se signala par sa belle conduite au plateau d'Avran. Il devint ingénieur, puis licencié en droit. Élu député de Saint-Calais en 1882, il fut dès lors sans cesse réélu.

Il fut sous-secrétaire d'Etat à la guerre en 1885, ministre de la marine en 1892 puis ministre de la guerre en 1895 et 1898. Il a publié un très important ouvrage sur la *Formation de la Prusse contemporaine*.

MON CALEPIN

Corneville est une localité normande. Planquette a composé une opérette *Les Cloches de Corneville* qui est célèbre. Or, une société « le Souvenir normand » a fait représenter l'opérette à Corneville même, le 17 septembre, et, à cette occasion, a restitué au village son légendaire carillon de 12 cloches.

— En 1904, la France a acheté en Russie pour 28,050,000 fr. de pétrole, contre 23,856,000 en 1903 et 12,992,000 en 1902. Par contre, la France qui importait en 1903 pour 37,079,000 fr. de pétroles américains n'en a plus acheté que pour 27,437,000 fr. en 1904.

RECETTES CULINAIRES

Côtes de porc à la purée de marrons.

Arroser les côtes de beurre fondu, les assaisonner et les rouler dans la chapelure blanche. Les faire griller sur feu modéré et les dresser, une fois cuites, sur un lit de purée de marrons.

Filets de poisson frits.

On trempe la queue du poisson dans l'eau chaude, on dégage la peau près de la queue et on pèle le poisson : on coupe ensuite la tête et les nageoires et on le lave soigneusement. Pour

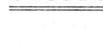
lever les filets, on prend un couteau tranchant, on ouvre le poisson sur l'épine dorsale ; et on suit les arrêtes avec le couteau. Quand les filets sont enlevés, on les saupoudre de sel, de poivre, on les arrose avec du vin blanc et on les fait cuire dans un plat beurré sur un feu doux. On peut aussi les frire bien dorés dans la poêle et les arroser de jus de citron.

Choux rouges en toilette.

Choisissez un beau chou rouge ferme ; faites-le bouillir dix minutes, égouttez-le sur une planche, enlevez le trognon et mettez dans le vide une farce de petit lard ou de jambon. Arrosez avec du jus de viande ; piquez le chou avec quelques lardons de lard gras et enveloppez-le dans une crêpine. Mettez du beurre dans une casserole, faites rissoler un peu le chou ; tournez le vide dans le haut, arrosez-le avec du bouillon et du jus de viande. Faites-le cuire très doucement pendant deux heures. On peut garnir le plat avec des marrons bouillis.



RECETTES ET CONSEILS



Pommade contre les engelures.

Sous-acétate de plomb	2 gr.
Acide phénique	50 cgr.
Oxyde de zinc	15 gr.
Vaseline	{ aa 20 gr.
Lanoline	

Désinfection du linge.

Le linge qui a été souillé par une personne malade risque toujours de devenir un agent de dissémination de la maladie par les germes infectieux qu'il peut renfermer. Lorsqu'on ne possède pas des récipients hermétiquement clos, rendant impossible toute dissémination des poussières jusqu'à désinfection plus complète, il est prudent de procéder à une première désinfection du linge dans la chambre même où se trouve le malade. On évite ainsi la contamination des autres pièces de l'appartement et l'on met à l'abri de la contagion les personnes chargées du nettoyage du linge. Dans une thèse consacrée à l'étude de cette question, le Dr René Dardeau recommande tout spécialement les désinfectants suivants :

1. Les savons et le carbonate de soude, dans la proportion de 5 %, à la température de 50° Centigrades pendant au moins une heure ;

2. L'acide phénique, le lysol, le créosyl, dans la proportion de 2 %, agissant à froid pendant 24 heures.

Il s'agit d'une première désinfection qui doit toujours être rendue plus certaine par le lessivage ou par le passage du linge à l'étuve.

Le cortège nuptial descend les marches de la Madeleine. Elle, toute jeune ; lui, au contraire, frise la soixantaine.

Et dans la foule des curieux :

- Remarquez-vous comme le marié est voûté !...
- C'est pour faire croire à un mariage d'inclination.



Comment le musicien Malin arriva à faire entrer son fils au théâtre et à lui procurer une bonne place.

