

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 45

Artikel: Recettes culinaires
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255584>

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>

— Souvent, même après un brossage méticuleux, la boue laissée des taches assez apparentes sur les vêtements. Cela tient à ce que cette boue contenait soit des sels de fer, soit des principes acides.

Pour enlever ces taches, on les lave d'abord à l'eau de de savon, puis on les rince à l'eau claire et on les frotte avec un peu de crème de tartre. Après cette application la tache est complètement disparue.

LONDINIÈRES.



Le Métropolite Antony

nouveau chef de l'association ouvrière de St-Petersbourg.

célèbre professeur Oref Root, il fut admis au barreau new-yorkais en 1867. Il revêtit un premier emploi de 1883 à 1886, puis il revint à ses propres affaires, tout en s'occupant toujours plus de politique républicaine. Mac Kinley le nomma ministre de la guerre le 1er août 1899. Pendant quatre ans et demi, il dirigea avec compétence son département; il réorganisa l'armée et institua un état-major. Il se retira le 1er février 1904 pour se vouer à nouveau au barreau. Il rentre en lice, bien agréé de ses concitoyens.

On cite le cas d'un autre avocat américain nommé presque en même temps ministre de la marine : c'est Charles-J. Bonaparte, un petit-fils du roi Jérôme de Westphalie.



E. Root

secrétaire d'Etat des Etats-Unis.

Elihu Root. — Voici un citoyen américain qui vient apparemment de sacrifier une profession très lucrative pour accepter le fauteuil de secrétaire d'Etat, soit de ministre des affaires étrangères de son pays, à la suite du défunt John Hay. Elihu Root est avocat; il avait à New-York un bureau qui lui rapportait 400 000 francs l'an; il lâche cette prébende pour les 40 000 francs qu'avait M. Hay. On dit que le nouvel élu aspire à la présidence des Etats-Unis: son sacrifice n'est pas tout à fait désintéressé. Né en 1845, fils du

Les savants allemands affirment qu'on pourra bientôt « radio-phoner » à des distances de deux à trois cents kilomètres.

(Globe Trotter).



RECETTES CULINAIRES



Chocolat à la crème d'amandes.

Mondez et pilez une poignée d'amandes douces; faites-les bouillir dans une tasse de lait, passez-les à travers une mousseline. Mettez 50 grammes de chocolat vanillé et râpé dans un demi-verre d'eau, faites-le fondre doucement sur le feu, ajoutez la crème d'amandes. Liez et servez très chaud. Cette proportion est pour une grande tasse. Augmentez-la suivant le nombre de personnes.

Omelette soufflée au fromage.

Délaissez trois cuillerées de farine avec six décilitres de lait; faites cuire en bouillie; quand elle se détache du poêlon, versez-la dans une terrine pour la refroidir. Pendant qu'elle est encore tiède, ajoutez-y quatre jaunes d'œufs, un œuf entier et 125 grammes de fromage gras râpé, une pincée de poivre, un peu de muscade et quatre blancs d'œufs battus en neige. Mélangez le tout légèrement, versez votre préparation dans un plat enduit de beurre frais, mettez-le au four chaud une demi-heure. Servez aussitôt que l'omelette est bien gonflée.

Œufs pochés aux épinards.

Faites bouillir de l'eau dans une casserole avec quelques cuillerées de vinaigre et du sel. Préparez à côté de la casserole un vase avec de l'eau froide. Cassez adroitement un œuf pour qu'il plonge dans l'eau bouillante, couvrez vite, comptez 2 minutes, retirez l'œuf et mettez-le dans l'eau froide. On peut facilement en pocher six à la fois. Au moment de les dresser, on les réchauffe dans l'eau chaude et on les pose sur les épinards. On peut aussi les servir seuls en les couvrant de jus de rôti.



RECETTES ET CONSEILS



Comment reconnaître le poisson frais.

Le poisson trop vieux peut causer des troubles gastriques dus aux produits auxquels donne naissance un commencement de putréfaction. Lorsqu'on choisit du poisson on fera bien de se rappeler que le poisson frais a les ouïes rouges, les écailles brillantes. En outre, les yeux ne doivent pas avoir un aspect par trop vitreux et la chair doit être ferme, élastique et ne pas conserver l'impression du doigt qui la déprime.



MON CALEPIN



Le papier de pomme de terre.

Les Hollandais de la province de Groningue sont arrivés à faire du papier avec « la fane » feuille sèche de la pomme de terre. Est-ce qu'ils ne vont pas arriver à faire du papier avec la pomme de terre elle-même, ce qui permettrait de manger son journal quand on a fini de le lire?

LE FURETEUR.

MENUS PROPOS

Le téléphone sans fil.

Les savants du monde entier suivent avec intérêt les expériences que poursuit un jeune électricien d'Allemagne, M. Ernst Ruhmer, qui, jaloux des lauriers de M. Marconi, veut maintenant doter la civilisation d'un système de téléphone sans fil: il remplace ce dernier par un rayon de lumière!

Le fait peut paraître invraisemblable, bien que les rayons X et la télégraphie sans fil aient dû nous habituer aux miracles scientifiques. Et cependant le jeune Allemand a eu un prédécesseur en la personne du célèbre physicien anglais Bell, qui émergea la science dès 1880 avec son photophone.

Qu'on n'attende pas de nous une description technique des appareils de M. Ruhmer, pour cette raison bien simple que ses procédés sont gardés secrets, sur l'ordre du gouvernement allemand qui lui a fourni les moyens de poursuivre ses recherches et qui entend se réserver les bénéfices de l'invention, dont l'utilité serait incontestable pour la marine de guerre. Dès maintenant deux cuirassés peuvent échanger à grande distance des messages téléphoniques sans courir les risques de se voir « voler » les dépêches par l'ennemi, comme il arrive avec la télégraphie sans fil.

Nous nous contenterons de dire sur quel principe repose l'invention. Le sélénium est un corps dont la résistance atomique est influencée par la lumière. La voix de l'opérateur fait vibrer un miroir qui réfléchit un rayon dans la direction d'une plaque de sélénium située à une distance plus ou moins grande et les vibrations exercées sur le miroir réflecteur sont pour ainsi dire emportées par la lumière, pour se répercuter sur le sélénium.



DEVINETTE



Où est la tzigane?

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