Zeitschrift: Le pays du dimanche

Herausgeber: Le pays du dimanche

**Band:** [8] (1905)

**Heft:** 46

**Artikel:** Recettes culinaires

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-255597

# 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

ques notions élémentaires géométriques, de savoir tracer un carré, un triangle, une étoile et de manier aisément un

Avant de dessiner sur l'étoffe et l'ouvrage, il faut exécuter un modèle sur papier. S'il s'agit d'un genre exotique, l'on pourra simplement dessiner la décoration sur l'ouvrage, en consultant son modèle; s'il s'agit de genres comme le Louis XV, Louis XVI, etc... qui demandent une stricte régularité, il faudra dessiner sur un papier aussi bien que l'on pourra, prendre un calque sur papier décalquable et transporter directement celui-ci sur l'ouvrage.

Mais avant d'entreprendre un ouvrage déterminé, bien s'imprégner du genre et posséder une collection variée et multiple de sujets décoratifs. Camille PERT.



Henry Irving. le plus grand tragédien anglais.

Sir Henry Irving qui vient de mourir subi-tement à Breadford, passe pour être le plus grand tragédien anglais contemporain; il s'est surtout rendu célèbre en interprétant certains rôles de Shakespeare.

Il était destiné tout d'abord à entrer dans le commerce; mais des dispositions instinctives et très puissantes le poussèrent vers le théâtre, où il débuta, en 1856, à l'âge de dixhuit ans, au Sunderlandthéâtre de Londres. Son succès s'affirma rapidement grâce à la manière personnelle, très artistique de comprendre et de rendre les principaux personnages de Shakespeare.

Comme la plupart des grands acteurs angla's, Irving devient

bientôt son propre directeur. Il loua le Lyceum où il jouait avec l'américain Edwin Booth les rôles d'Othello ou de Jago. Il engagea plus tard une actrice aussi célèbre que lui, Ellen Terry, et dans les drames de Shakespeare ils remportèrent ensemble d'éclatants triomphes.

Irving organisa des tournées aux Etats-Unis; il n'alla jamais en Allemagne. Dans les derniers temps, il jouait souvent et toujours avec succès des pièces de Sardou, le Napoléon du « Ma-

dame Sans-Gène », Robespierre, le Dante, ou d'autres. En 1895, Irving, dont le vrai nom était John Henry Brodribb, reçut de la reine ses titres de noblesse; cet honneur n'avait en-core jamais été décerné à aucun artiste de théatre. L'Université

de Cambridge lui a octroyé également un diplôme d'honneur. La mort l'a surpris pendant une tournée artistique qu'il avait organisée à travers le Royaume-Uni, pour la dernière fois. Il n'a pas même eu le temps de faire partout ses adieux; comme Molière, il meurt sur les planches.

Pour consacrer son génie dramatique, le roi Edouard VII vient de décider que Sir Irving serait déposé dans l'abbaye de Westminster, le Panthéon anglais, avec les rois du trône et les rois de l'esprit.

# 

# CAUSERIE DU DOCTEUR



### L'anémie. — Ses troubles, ses remèdes.

L'anémie est l'une des plus dangereuses affections, en ce sens qu'elle cause sur l'organisme entier les troubles les plus variés et les plus graves. L'estomac est atteint, le système nerveux s'affecte bientôt, le moral est attaqué et le sujet est à la merci de la première maladie qui l'atteint. De tous les organes, les poumons sont frappés de préférence et l'on a pu dire que l'anémie était le véhicule le plus sur de l'affreuse tubercu-

Il importe donc de ne pas négliger ce facheux état si fréquent, surtout chez les jeunes filles, les jeunes gens et aussi chez les personnes surmenées par un travail excessif. L'indifférence en pareil cas peut être la cause des conséquences mortelles.

Le traitement est d'ailleurs fort simple et le résultat aussi rapide que l'affaiblissement a été prompt. En dehors d'une hygiène sévère, du grand air et d'une nourriture fortifiante, le fer sous ses diverses formes est le spécifique de l'anémie et permet seul de restituer au sang les principes vivifiants qu'il a

Il est donc nécessaire d'employer ce médicament sous ses diverses formes: tartrate, citrate, lactate, iodure, etc... soit isolément, soit combinés dans un élixir ou un sirop tonique. Mais il faut que la préparation soit faite avec soin; autrement elle peut être assimiliable et provoquer des troubles de l'estomac ou de la constipation. Docteur Jack.

#### RECETTES CULINAIRES 本本

### Oie à la choucroûte.

Lavez à plusieurs eaux 2 kg. de choucroûte. Faites-la cuire avec du bouillon et un peu de poivre. Couvrez bien la casserole, mijotez sur un feu doux trois heures. Préparez une jeune oie bien grasse, piquez-la de ron lelles de truffes, mettez-en une poignée dans l'intérieur de l'oie; bridez, ficelez l'oie; mettez-la cuire dans la casserole avec la choucroûte; cuisez encore deux heures; égouttez en pressant la choucroûte avec l'écumoire, dégraissez soigneusement. Faites un lit de choucroûte au fond du plat et servez l'oie dessus.

# RECETTES ET CONSEILS



## Entretien du linoleum.

Pour conserver au linoleum son brillant, il ne faut d'abord pas les laver trop souvent, sinon les couleurs perdent leur éclat. On se contente d'enlever la poussière avec un linge légèrement humide. De temps en temps, tous les deux mois par exemple, il faut les frotter en employant une faible solution de cire jaune dans de l'essence de térébenthine; on peut également utiliser pour cela de l'huile de lin.

### Pour combattre la rougeur des mains

que le froid provoque facilement chez certaines personnes, on peut faire des frictions avec le mélange suivant: vinaigre de vin blanc, 30 grammes, alcool, 15 grammes, eau de rose, 15 grammes,

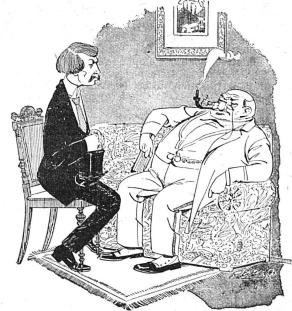
jus de citron, 20 grammes.

Comme abortif des engelures naissantes, faire trois fois par jour des badigeonnages avec le liquide suivant : glycérine, 30 grammes, teinture d'iode et teinture d'opium, de chaque 1 gramme.

Des lotions d'eau très chaude, continuées tout l'hiver, préservent souvent des engelures.

— Le commerce de l'Algérie avec la France et autres pays s'est élevé, en 1904, à 639,609,000 fr., dont 367,410,000 d'impor-tation et 272,198,000 d'exportation. Pour 1,242,431 fr. de marchandises ont passé libres de droits, en transit, d'Algérie au Maroc et vers le Sahara.

# LA MEILLEURE PREUVE



Professeur de musique : Vous me demandez donc de faire de votre fils un pianiste. A-t-il déjà fait des études ?

Rentier: Je le crois bien. Il joue des morceaux de musique dont un seul lui a bien coûté quinze francs.

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