**Zeitschrift:** Le pays du dimanche
**Herausgeber:** Le pays du dimanche
**Band:** [8] (1905)
**Heft:** 50

**Artikel:** Recettes et conseils
**Autor:** [s.n.]
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-255647

**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**

des remarques désobligeantes, à des constatations cruee des défauts physiques et moraux de vos amis.

Ne jamais réclamer de services d'aucun genre, avant qu'on ne vous ai proposé de vous obliger; et encore, n'accepter qu'avec la plus grande discrétion.

Un dicton chinois sur la politesse enseigne que tout ce qu'il est décent de vous offrir, la bienséance vous commande de le refuser. Cela paraît excessif chez nous; pourtant, il est bien des cas où ce principe n'est pas mauvais à mettre en pratique.

Quelque familiarité que vous ayez dans le tête-à-tête avec des amis, lorsque vous vous retrouvez ensemble avec des étrangers, vous devez refroidir votre ton et vous accorder à ceui qui règne autour de vous.

Restreignez autant que possible le tuttoiement adressé à d'autres que vos proches.

Il est déplacé de reprendre le « tu » avec d'anciens camarades de collège ou d'anciennes amies d'enfance que l'on a perdu de vue par la suite.

On n'acceptera, soit en cadeaux, soit en invitations, que ce que l'on pourra rendre, sous une forme ou sous une autre, à brève ou longue échéance. Et, pour cela, l'on fera bien de ne jamais nouer de relations intimes avec des gens dont la fortune est sensiblement supérieure à la sienne propre.

Mme Camille PERT.

Dr A. Stooss.

Dr A. Gysin.

### Les nouveaux juges fédéraux suisses.

Le 5 octobre dernier, l'Assemblée fédérale a remplacé les deux juges qui sont morts cet été (MM. Stamm et Lienhard) par MM. Gysin et Stooss.

M. A. GYSIN, né en 1852 à Waldenbourg (Bâle-Campagne), est encore dans toute la verdeur de l'âge. Il a fait ses études à Heidelberg et Göttingue. Il entra au bureau du contentieux des chemins de fer du Central, à Bâle, où il eut l'occasion de se familiariser avec les opérations d'expropriations lors de la construction des lignes de la Gäubahn et du Sud-Argovien. Il fut ensuite directeur du pénitencier de Liestal. Au bout de quelques années, il reprit la pratique du droit en qualité de président du Tribunal cantonal, et, dès 1890, comme avocat très estimé. Membre du Grand Conseil de Bâle-Campagne, il l'a présidé plusieurs fois.

M. Alfred STOOSS, né à Berne, le 16 janvier 1860, a fait dans sa ville natale ses études de maturité et le droit à Genève, Heidelberg, Leipzig et Berne, où il subit en 1884 son examen d'Etat. Après un stage dans l'étude du conseiller national Brunner et travaillé un certain temps dans l'étude Sahli, il ouvrit son propre bureau en 1885. Pendant vingt ans, il a exercé le barreau avec un talent remarquable; ses confrères l'ont nommé président de leur association. Il est le fils d'un conseiller d'Etat, le frère du professeur Ch. Stooss, à Vienne, et du Dr Max Stooss, professeur à la Faculté de médecine de Berne. M. A. Stooss parle parfaitement le français, ce qui est une excellente affaire pour le Tribunal fédéral, où les débats se font dans les deux langues.

### Sus aux chauffeurs !

Les chauffeurs d'automobiles n'ont pas fini; voilà qu'il leur est interdit d'enfumer et d'empester sur leur passage! « Conçoit-on cela? » disait un chauffeur, indigné de se voir dresser procès-verbal parce que son auto fumait; et, comme son interlocuteur lui disait que les chauffeurs n'ont pas le droit d'empoisonner l'oxygène déjà pauvre des villes, il répondit que, dans ce cas, il fallait être juste, et ne pas permettre à l'un ce qu'on défendait à l'autre. « Ainsi, dit-il, les chevaux fument, monsieur, on ne leur dit rien. Ils laissent derrière eux — ce que nous ne faisons pas — des escarbilles et qui fument, elles aussi, et on ne leur dresse pas procès-verbal, aux chevaux Alors?... »

## RECETTES CULINAIRES

### Potage bouillon tapioca.

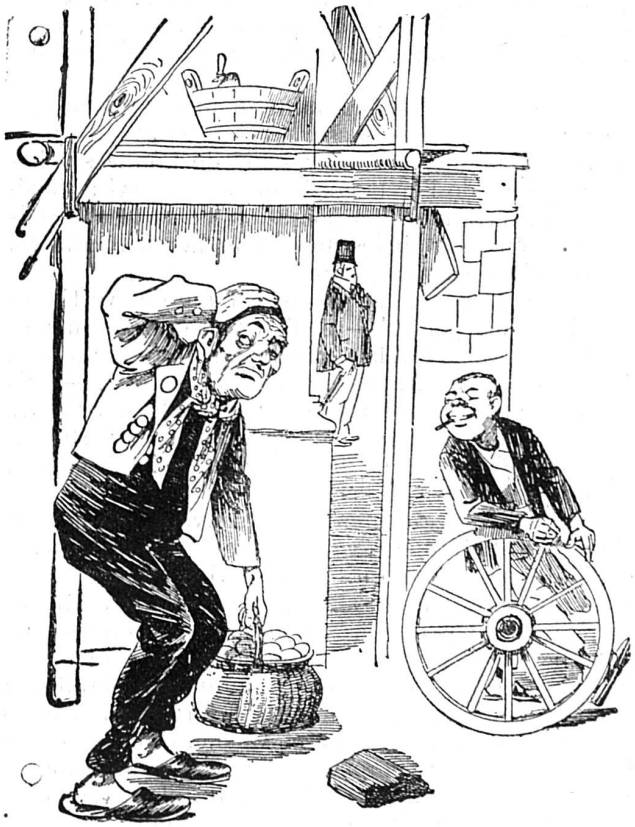
Ayant mis la veille le pot au feu, la cuisinière aura passé son bouillon et l'aura mis dans une soupière au garde-manger, et ne l'aura pas laissé (comme font beaucoup de cuisinières) dans la marmite avec les légumes et les os, ce qui le rend trouble. Une cuillerée de tapioca par personne versée dans le liquide bouillant suffit pour le potage.

### Anguille tartare comme entremets.

Choisissez une belle anguille; après lui avoir retiré la peau, coupez la en tronçons; faites mariner une heure ou deux dans une terrine avec du sel. Egouttez et cuisez dans un court bouillon au vin. Laisser refroidir le poisson quand il est cuit, assaisonnez-le avec sel poivre et huile fine. Versez les tronçons dans la panure. (On appelle ainsi de la mie de pain blanc rassis que l'on a écrasé avec les mains et mis dans un torchon avec un peu de farine, qu'on a écrasée encore, puis passée dans une passoire assez fine.) Puis trempez dans le blanc d'un œuf battu, repassez encore dans la panure et faites griller quelques minutes à feu très doux. On sert sur une sauce tartare (la sauce tartare est une mayonnaise blanche à laquelle on ajoute une cuillerée à bouche de farine de moutarde anglaise, des échalotes, des cornichons hachés fins — une cuillerée à bouche de Ravigote si on en a de préparée — une cuillerée à café de très fort vinaigre et une demi-pincée de poivre de Cayenne). LUCIOLE.

## RECETTES ET CONSEILS

La naphtaline a la propriété, assure-t-on, d'éloigner les mulots, les rongeurs, les oiseaux, la vermine, des semis si on prend la précaution de mettre dans les semences quelques pincées de naphtaline en poudre ou en boulette. L'opération doit être faite dix ou quinze jours avant le semis. Alors les graines et même leurs premières pousses conserveront l'odeur qui éloigne tous les ennemis de la plante.



### Une tête dure.

Une tuile vient de tomber sur la tête du marchand d'œufs.

LE MARCHAND. — Tiens, quelle chance qu'elle ne soit pas tombée dans mon panier ?

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