

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 7 (1904)
Heft: 35

Artikel: Recettes et conseils
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-254036>

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: 11.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Ministre de Plehve

Les attentats des anarchistes se multiplient en Russie. Le ministre de l'Intérieur Plehve a été tué par une bombe, le 28 juillet écoulé, alors qu'il se rendait auprès du tsar. Le crime a été commis sur le pont près de la gare Varsovie ; à droite du pont se trouve un restaurant. Un jeune homme qui se trouvait à la fenêtre de l'établissement observait attentivement ce qui se passait dans la rue ; lorsqu'il aperçut la voiture du ministre, il jeta de la fenêtre une bombe qui fit explosion, selon les uns, dans la voiture, selon d'autres, dessous. Le ministre eut la tête emportée et il ne resta de l'équipage que les roues de derrière. Toutes les vitres de la gare volèrent en éclats.

Les restes de M. de Plehve furent recouverts d'un drap et on les emporta. Le criminel fut arrêté au moment où il quittait le café ; on a trouvé sur lui une seconde bombe qui lui a été arrachée aussitôt. On remarquait sur son visage des traces de sang.

Il se nomme Ivan Woroneff, étudiant à l'Université de Char-koff. L'attentat aurait été décidé par une société révolutionnaire secrète existant parmi les étudiants.

Vencesla Constantinovitch Plehve était né en 1846.

Après avoir fait ses études à l'Université de Moscou, il obtint le diplôme de licencié en droit et entra le 16 août 1867 au ministère de la justice. Il passa alors par tous les échelons de la hiérarchie administrative.

En 1868, il remplissait les fonctions de sous-procureur à Vladimir. Il fut transféré à Toula, puis il s'éleva peu à peu, devint procureur à Vologda, sous-procureur à Varsovie et enfin procureur à Pétersbourg. C'est à cette dernière nomination qu'il doit toute sa carrière dans la suite. Il prit part à l'instruction ouverte contre les nihilistes après l'attentat du Palais d'hiver et entra en relations directes avec le tsar Alexandre II. Les rapports qu'il fit à son souverain mirent ses qualités administratives en évidence et il fut désigné dès lors pour les plus hautes fonctions.

Il passait déjà à cette époque pour un des hommes les plus conservateurs qu'il y ait en Russie. En 1881 en qualité de directeur du département de la police, il fit partie d'une commission réunie pour élaborer une loi relative à la sûreté de l'empire.

Dix ans plus tard, il devint secrétaire d'Etat, directeur de la section de codification au Conseil de l'Empire. Son influence grandit tous les jours. En 1901, il fut nommé secrétaire d'Etat pour le grand-duché de Finlande et il travailla de concert avec le général Bobrikof à l'œuvre de russification.

Ministre de l'intérieur depuis 1902, Plehve a représenté au conseil de l'empire l'élément ultra-conservateur et a combattu la politique à tendances libérales préconisée par M. Witte. Au cours de l'année 1903, il l'emporta définitivement, et M. Witte, qui avait déjà vu soustraire à son administration l'inspection des fabriques, fut nommé président du conseil des ministres, poste plutôt honorifique.



RECETTES ET CONSEILS



Couleur noire pour objets en fer

Elle s'obtient en incorporant goutte à goutte de l'acier sulfurique concentré dans de la térébenthine. Il se forme alors un dépôt sirupeux qui, lavé à l'eau, forme l'enduit désiré. Après l'application de cet enduit, l'objet est chauffé, puis poli avec un chiffon de laine imbibé d'huile de lin. Cet enduit doit adhérer parfaitement au métal, ne pas s'écailler, prendre une belle couleur noire et protéger complètement le métal contre la rouille.

Précautions contre l'emploi des boîtes de conserves

1. Le côté intérieur des boîtes de conserves doit être propre et complètement intact. — 2. Les boîtes de viande doivent être bien remplies de graisse et celles de sardines d'huile d'olive pure. Une boîte de sardines dont l'huile s'est écoulée en partie doit, dans tous les cas, être rejetée. — 3. Le contenu d'une boîte, surtout dans les jours chauds de l'été, doit être consommé en entier dans un repas. Ce qui resterait ne peut plus servir.



COIN DE LA MENAGERE



Brochet cuit dans son jus

Salez intérieurement et extérieurement votre brochet, laissez reposer trois heures. Passez-le à l'eau rapidement. Faites un mélange d'échalotes hachées, de câpres, un quart de beurre, le jus d'un citron, des champignons, deux jaunes d'œuf, vous mettez le tout dans la casserole avec le poisson et vous faites cuire à l'étouffé. Vous servez avec le jus.

Filets de harengs à la tartare

Ecaillez des harengs bien frais, coupez les filets, faites-les mariner deux heures dans l'huile avec des tranches d'oignons, du persil, de l'échalote ; sel, poivre. Egouttez-les et roulez-les dans de la chapelure ; faites-les griller. Préparez une mayonnaise en ajoutant beaucoup de moutarde, de cerfeuil et de la ciboule hachés. Servez vos filets recouverts de cette sauce.



NOUVELLES A LA MAIN



Crétinot est d'une ignorance crasse, mais il ne doute de rien.

— Il faudra bien, confie-t-il à un ami, que je décide à écrire mes mémoires.

— Mais tu ne sais ni lire ni écrire, lui objecte l'ami.

Et Crétinot :

— Qu'importe ? J'achèterai une machine à écrire !



REBUS



S' 1902



P'



IR