

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 27

Artikel: Coin de la ménagère
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255340>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.03.2025

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

le veau, la volaille blanche aux viandes saignantes, Nous éveillons l'attention contre les préparations de conserves de viandes dont on use assez volontiers en villégiature, lorsque le pays offre peu de ressources, et qui provoquent fréquemment des indispositions.

Boire chaud ou très frais (nous ne disons pas très froid). On se désaltère ainsi beaucoup mieux, et l'on absorbe moins de liquide qu'en buvant à la température des appartements.

Comme régime externe, de l'hydrothérapie excitante : bains de mer, bains froids, douches froides de 30 secondes à jet direct, draps mouillés froids. Adjoindre les frictions aromatique à l'eau de Cologne, au vinaigre, au jus de citron, ou les massages vifs au gant de crin.

En résumé, réagir contre la dépression qui dispose aux affections latentes; stimuler la nutrition; fouetter l'activité: tel doit être le but de chacun.

DOCTEUR J...



Prince Troubetskoï.

Président du Zemstvo de Moscou, qui, avant les troubles de la Russie avait prévenu le Tzar et l'avait conjuré d'accorder une constitution au peuple russe. Comme on le sait, les zemstvos jouent un grand rôle dans les mouvements révolutionnaires actuels en Russie. Ces zemstvos étaient d'abord une assemblée provinciale établie dans quelques gouvernements russes, composée de commerçants et de paysans pour discuter des questions d'intérêt économique. Grâce aux réformes d'Alexandre II, elles devinrent un corps autonome de chaque province, où des représentants de toutes les conditions sociales furent envoyés. Maint

personnage russe important en a fait partie. Peu à peu l'idée qu'un changement complet de système de gouvernement pouvait amener une amélioration dans l'empire russe, se fit jour dans ces assemblées provinciales. Le tzar resta sourd à toutes ces demandes de réformes. Comme défenseur de ces réformes il faut mentionner ce prince Troubetskoï, président du zemstvo de Moscou. Il a pris une part active aux affaires publiques, ces derniers temps surtout, lorsque, au nom de l'assemblée qu'il préside, il envoya une adresse au tzar et un écrit au prince Swiatopolk-Mirsky dans lesquels il montrait tous les dangers de la situation actuelle et les moyens d'y porter remède.

C'est le prince Troubetskoï qui adressa au tzar un long discours à l'occasion de la réception en audience privée, au palais Alexandria, à Peterhoff, de la députation du congrès des zemstvos de Moscou et des maires, et les représentants de la ville de Saint-Pétersbourg.

POÉSIE

LE LABOURAGE

Dans le jour encore indécis
Qui boit l'ombre de la marnière,
Derrière son percheron gris
Dont le vent gonfle la crinière,
Le laboureur patient poursuit
Son rêve en poussant sa charrue,
L'œil fixé sur le soc qui luit
Au contact de la terre nue !
De la terre qui veut l'Effort
Pour être toujours maternelle ;
Qui nous oppose et nous endort
Dans sa grande paix éternelle !
Débarrassé des joncs ardents
Où les moutons laissent leur laine,
Des noirs orchis et des chiendents,
Des herbes folles de la plaine,
Le sol est prêt à recevoir,
De nouveau, les semences blondes ;
A faire frissonner d'espoir
Le flanc des collines fécondes,
Des souffles passent, attiédies...
L'horizon des labours s'allume.
Homme et cheval semblent grandis
Au bout du sillon brun qui fume,
Tous deux, dans le printemps vermeil,
Préparent au sein des cassailles
Le vaste lit des épousailles
De la Terre et du grand Soleil !

HUGUES LAPAIRE.

Un bohème puise dans le porte-cigare d'un ami :
— Oh! laissez-moi encore en choisir deux ou trois.
Ils sont exquis! Où donc les prenez-vous?
— Moi, je les achète; je ne les prends nulle part!
fait l'ami, un peu offusqué du sans-gêne.

RECETTES ET CONSEILS

Pour reconnaître la chicorée dans le café.

On remplit un verre d'eau, et on jette à la surface le café suspecté mélangé. S'il n'y a pas de fraude, le café restera à la surface de l'eau, si au contraire il y a un mélange de chicorée, immédiatement l'eau absorbe cette dernière, et elle ira au fond du verre en colorant le liquide en jaune.

En examinant la poudre mélangée qui se trouve au fond, on verra qu'elle n'a pas la même consistance que le café: elle est molle et légère, ce qui n'est pas le cas du café qui se trouve en suspension dans l'eau. (Science Pratique).

COIN DE LA MÉNAGÈRE

Veau sauté Marengo.

Prenez du veau dans les parties cartilagineuses; coupez-les en gros dés, les sauter à l'huile, les saupoudrer d'oignon haché, faites roussir 150 gr. de lard, saupoudrez de farine, mouillez au bouillon, cuisez; sauce courte. Dressez votre veau en l'entourant de petits oignons, champignons, versez la sauce par-dessus.

Aloyau de broche aux fonds de céleris.

L'aloyau, autant qu'il est possible, cuit à la broche, les céleris blanchis à l'eau, puis mijotés dans le jus de l'aloyau. Dresser l'aloyau au dernier moment, en découper quelques tranches seulement, comme s'il n'était point coupé. Une saucière de jus à part; les céleris dans un légumier; les arroser avec une partie du jus. Si on se trouvait dans la nécessité de cuire la pièce au four, on la cuirait avec précaution en évitant surtout de lui ajouter ni eau ni bouillon, ce qui fait suer la viande et la rend coriace.

DEVINETTE



Où est le jeune pêcheur qui vient de me sauver ?

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