

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [6] (1903)
Heft: 22

Artikel: Le crocodile et le docteur
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-252982>

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.](#)

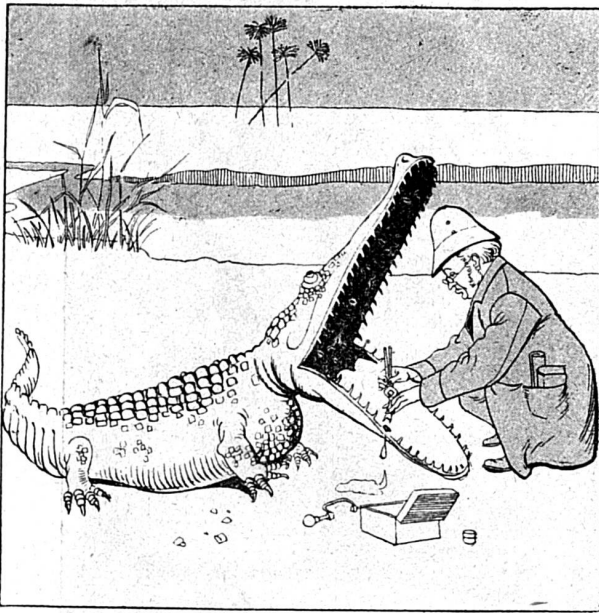
Terms of use

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.](#)

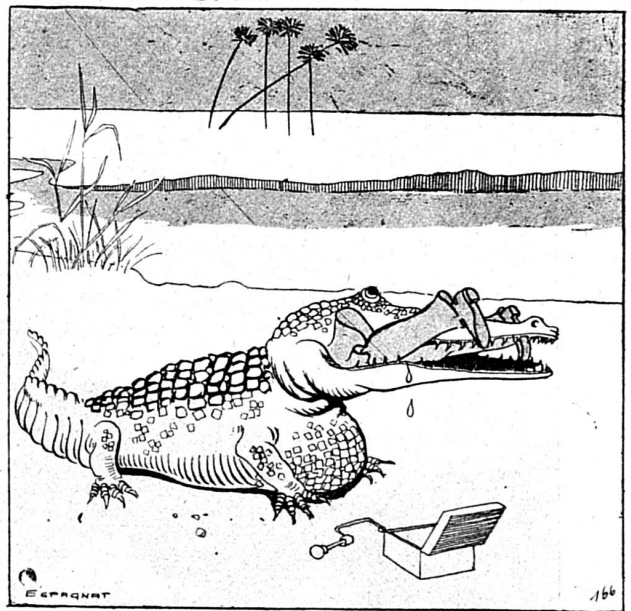
Download PDF: 06.02.2025

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

LE CROCODILE ET LE DOCTEUR



Le savant docteur. — Maintenant, cette dent arrachée, ami crocodile, vous pourrez manger tout à votre aise.



Le crocodile. — C'est parbleu vrai... Quel excellent docteur !

Coin de la Ménagère

Jambon au madère. — Si quelques ménagères trouvaient parfois qu'un jambon entier leur ferait un plat trop volumineux, il leur suffirait d'en couper une partie, mais du côté opposé au manche, car celui-ci donne à la pièce, lorsqu'on la sert, un aspect très décoratif.

Choisissez un bon jambon fumé et commencez par enlever, à l'aide d'un couteau, la partie noircie par l'enfumage qui se trouve à l'opposé de la couenne. Lavez-le ensuite avec de l'eau tiède, puis enveloppez-le dans un linge que vous nouerez solidement. Mettez-le dans une grande marmite avec assez d'eau froide pour qu'il baigne; écumez, faites bouillir pendant quatre ou cinq heures selon la grosseur.

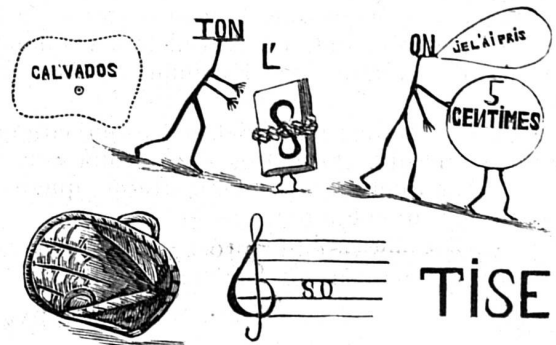
Préparez, d'autre part, la sauce que voici: Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre. Sitôt fondu, ajoutez-y une cuillerée de farine, de manière qu'elle y nage. Laissez bien roussir, d'une couleur dorée, sur le côté du fourneau. Cette teinte obtenue, salez, poivrez et versez dans la sauce un ou deux verres de madère, selon la quantité que vous voulez en obtenir. Faites bouillir vivement pendant deux minutes.

Pour servir, le jambon étant retiré de la marmite, séchez-le parfaitement avec le linge qui l'enveloppait, puis, avec la pointe d'un couteau, tracez sur la couenne des festons ou des losanges. Décorez le manche avec une manchette en papier finement découpé. Servez très chaud. Présentez la sauce dans une saucière.

Rébus et Devinettes



Où est le chasseur d'aigles ?



Solution du rébus paru dans le numéro 20.
Mieux vaut être que paraître.
Mi Euve haut T tre queue par E Tre.

Ce qu'il faut savoir

Le plus ancien arbre connu du monde se trouve dans l'île de Cos. C'est le platane sous lequel Hippocrate instruisait ses disciples. Il n'a pas moins de 2500 ans d'âge. Son tronc a dix mètres de tour. Les deux plus grosses branches sont étayées avec des briques. Il a des feuilles à chaque printemps.

Le bouleau, étant mauvais conducteur de l'électricité, est un arbre à choisir pour se mettre à l'abri pendant l'orage.

L'Egypte, avec une population de près de 10 millions d'habitants, n'a qu'un seul asile de fous, qui ne contient que 500 lits.

Aux Etats-Unis, la population double en trente ans. De 38 millions en 1870, elle a passé à 76 millions en 1900. Dans les dix dernières années, l'accroissement a été de 14 millions. L'immigration y joue le principal rôle. De 1820 à 1900, les Etats-Unis ont reçu 19 millions d'étrangers.