

# Elihu Root

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 45

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-255582>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

— Souvent, même après un brossage méticuleux, la boue laissée des taches assez apparentes sur les vêtements. Cela tient à ce que cette boue contenait soit des sels de fer, soit des principes acides.

Pour enlever ces taches, on les lave d'abord à l'eau de de savon, puis on les rince à l'eau claire et on les frotte avec un peu de crème de tartre. Après cette application la tache est complètement disparue.

LONDINIÈRES.



**Le Métropolite Antony**

nouveau chef de l'association ouvrière de St-Petersbourg.

célèbre professeur Oref Root, il fut admis au barreau new-yorkais en 1867. Il revêtit un premier emploi de 1883 à 1886, puis il revint à ses propres affaires, tout en s'occupant toujours plus de politique républicaine. Mac Kinley le nomma ministre de la guerre le 1er août 1899. Pendant quatre ans et demi, il dirigea avec compétence son département; il réorganisa l'armée et institua un état-major. Il se retira le 1er février 1904 pour se vouer à nouveau au barreau. Il rentre en lice, bien agréé de ses concitoyens.

On cite le cas d'un autre avocat américain nommé presque en même temps ministre de la marine : c'est Charles-J. Bonaparte, un petit-fils du roi Jérôme de Westphalie.



**E. Root**

secrétaire d'Etat des Etats-Unis.

**Elihu Root.** — Voici un citoyen américain qui vient apparemment de sacrifier une profession très lucrative pour accepter le fauteuil de secrétaire d'Etat, soit de ministre des affaires étrangères de son pays, à la suite du défunt John Hay. Elihu Root est avocat; il avait à New-York un bureau qui lui rapportait 400 000 francs l'an; il lâche cette prébende pour les 40 000 francs qu'avait M. Hay. On dit que le nouvel élu aspire à la présidence des Etats-Unis: son sacrifice n'est pas tout à fait désintéressé. Né en 1845, fils du

Les savants allemands affirment qu'on pourra bientôt « radio-phonner » à des distances de deux à trois cents kilomètres.

(Globe Trotter).



**RECETTES CULINAIRES**



**Chocolat à la crème d'amandes.**

Mondez et pilez une poignée d'amandes douces; faites-les bouillir dans une tasse de lait, passez-les à travers une mousseline. Mettez 50 grammes de chocolat vanillé et râpé dans un demi-verre d'eau, faites-le fondre doucement sur le feu, ajoutez la crème d'amandes. Liez et servez très chaud. Cette proportion est pour une grande tasse. Augmentez-la suivant le nombre de personnes.

**Omelette soufflée au fromage.**

Délayez trois cuillerées de farine avec six décilitres de lait; faites cuire en bouillie; quand elle se détache du poëlon, versez-la dans une terrine pour la refroidir. Pendant qu'elle est encore tiède, ajoutez-y quatre jaunes d'œufs, un œuf entier et 125 grammes de fromage gras râpé, une pincée de poivre, un peu de muscade et quatre blancs d'œufs battus en neige. Mélangez le tout légèrement, versez votre préparation dans un plat enduit de beurre frais, mettez-le au four chaud une demi-heure. Servez aussitôt que l'omelette est bien gonflée.

**Œufs pochés aux épinards.**

Faites bouillir de l'eau dans une casserole avec quelques cuillerées de vinaigre et du sel. Préparez à côté de la casserole un vase avec de l'eau froide. Cassez adroitement un œuf pour qu'il plonge dans l'eau bouillante, couvrez vite, comptez 2 minutes, retirez l'œuf et mettez-le dans l'eau froide. On peut facilement en pocher six à la fois. Au moment de les dresser, on les réchauffe dans l'eau chaude et on les pose sur les épinards. On peut aussi les servir seuls en les couvrant de jus de rôti.



**RECETTES ET CONSEILS**



**Comment reconnaître le poisson frais.**

Le poisson trop vieux peut causer des troubles gastriques dus aux produits auxquels donne naissance un commencement de putréfaction. Lorsqu'on choisit du poisson on fera bien de se rappeler que le poisson frais a les ouïes rouges, les écailles brillantes. En outre, les yeux ne doivent pas avoir un aspect par trop vitreux et la chair doit être ferme, élastique et ne pas conserver l'impression du doigt qui la déprime.



**MON CALEPIN**



**Le papier de pomme de terre.**

Les Hollandais de la province de Groningue sont arrivés à faire du papier avec « la fane » feuille sèche de la pomme de terre. Est-ce qu'ils ne vont pas arriver à faire du papier avec la pomme de terre elle-même, ce qui permettrait de manger son journal quand on a fini de le lire?

LE FURETEUR.



**MENUS PROPOS**



**Le téléphone sans fil.**

Les savants du monde entier suivent avec intérêt les expériences que poursuit un jeune électricien d'Allemagne, M. Ernst Ruhmer, qui, jaloux des lauriers de M. Marconi, veut maintenant doter la civilisation d'un système de téléphone sans fil: il remplace ce dernier par un rayon de lumière!

Le fait peut paraître invraisemblable, bien que les rayons X et la télégraphie sans fil aient dû nous habituer aux miracles scientifiques. Et cependant le jeune Allemand a eu un prédécesseur en la personne du célèbre physicien anglais Bell, qui émerveilla la science dès 1880 avec son photophone.

Qu'on n'attende pas de nous une description technique des appareils de M. Ruhmer, pour cette raison bien simple que ses procédés sont gardés secrets, sur l'ordre du gouvernement allemand qui lui a fourni les moyens de poursuivre ses recherches et qui entend se réserver les bénéfices de l'invention, dont l'utilité serait incontestable pour la marine de guerre. Dès maintenant deux cuirassés peuvent échanger à grande distance des messages téléphoniques sans courir les risques de se voir « voler » les dépêches par l'ennemi, comme il arrive avec la télégraphie sans fil.

Nous nous contenterons de dire sur quel principe repose l'invention. Le sélénium est un corps dont la résistance atomique est influencée par la lumière. La voix de l'opérateur fait vibrer un miroir qui réfléchit un rayon dans la direction d'une plaque de sélénium située à une distance plus ou moins grande et les vibrations exercées sur le miroir réflecteur sont pour ainsi dire emportées par la lumière, pour se répercuter sur le sélénium.



**DEVINETTE**



Où est la tzigane ?