

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 51

Artikel: Recettes culinaires
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255659>

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: 11.05.2025

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



Dr Behring.

de la viande pour la suralimentation.

Des « pisteurs » font des enquêtes sur la salubrité des logements et engagent les autorités à assainir ces derniers.

Le Dr Behring, de Marbourg, célèbre par sa découverte du sérum antidiphtérique, a fait une communication sur l'état actuel de ses recherches pour obtenir un remède contre la tuberculose. Ce serait dans le corps même du malade qu'il produirait le remède capable de réagir et de tuer le fatal bacille.

MON CALEPIN

Le tzar a promulgué un ukase qui fixe à 475 246 hommes le contingent à prendre en 1905 pour les armées de terre et de mer. Le contingent de 1904 s'élevait à 447 302 hommes et celui de 1903 à 320 732 hommes.

— Le *Daily Telegraph* publiait dernièrement le télégramme suivant : Le ministre russe de l'intérieur a décidé de mettre à l'étude un projet de colonisation des provinces de l'Extrême-Orient au moyen des militaires et surtout des officiers et soldats qui ont pris part à la guerre russo-japonaise.

Les simples soldats recevraient 135 acres de terrain fertile en forêts, avec une somme de 275 francs. Aux officiers on donnerait 540 acres de terre et 1080 francs aux officiers d'état-major. On ferait aux agriculteurs des prêts pouvant s'élever à 1125 fr. par famille.

— L'ex-impératrice Eugénie vient de vendre à des marchands de bois son domaine de Solferino, dans les Landes. D'une contenance d'environ 16000 hectares, ce domaine avait été créé par l'empereur, vers 1857, au moment de la mise en valeur des terres landaises. C'est de cette époque que date son développement favorisé par les routes, défrichements, assainissements et plantations. Ce vaste domaine constitue à lui seul toute la commune de Solferino. L'église, la mairie, le presbytère et les routes en dépendent. Plus de 400 000 arbres, actuellement exploitables, le garnissent. Le prix de vente dépasse plusieurs millions; les acquéreurs vont commencer l'exploitation de ce massif forestier par le résinage des arbres.

— Depuis que l'Allemagne souffre du renchérissement énorme de la viande de boucherie, les habitants des districts voisins de la Suisse traversent tous les jours la frontière, le samedi surtout, pour venir acheter à bon marché les quatre livres qu'ils peuvent entrer en franchise de douane.

L'automobilisme en Egypte.

Déjà l'on nous annonçait que l'on allait débarrasser le Sphinx des monceaux de sables qui couvraient sa base; et voici qu'un entrepreneur de tourisme a commandé quatre automobiles, qui feront le service entre le Caire et les Pyramides, et, par suite, le grand Sphinx; on finira par y aller en ballon !

RECETTES ET CONSEILS

Nettoyage des couvre-pieds ouatés.

Battre et brosser les couvre-pieds; les mettre tremper un jour et une nuit dans de l'eau froide que l'on changera de temps en temps. Préparer une bonne eau de savon avec du savon blanc, étendre le couvre-pied sur une table et le brosser des deux côtés avec une brosse trempée dans l'eau de savon. Quand il est propre, le rincer plusieurs fois dans de l'eau froide, le tordre autant qu'on le pourra, et le suspendre à l'ombre en prenant garde qu'il ne fasse pas de plis. Ces couvre-pieds doivent sécher rapidement. On choisira donc pour les laver une chaude journée d'été.

Fruits et pommes de terre gelés.

Pour utiliser les fruits gelés, il suffit de les faire tremper dans l'eau fraîche, et non dans l'eau chaude, comme on le fait communément. Pour mieux réussir, mélanger un peu de sel dans l'eau.

Le même procédé est recommandé pour les pommes de terre par un savant agronome, M. Marcel Dupont, moyennant qu'on les fasse sécher après qu'elles auront été dégelées.

M. Dupont immerge les pommes de terre gelées à plusieurs reprises pendant une heure environ, puis les fait sécher. Bien mieux, il a analysé comparativement deux lots de pommes de terre, les unes saines, les autres gelées, puis dégelées, comme il vient d'être dit, et il a trouvé que celles-ci étaient, à poids égal, les plus riches et les plus nourrissantes.

Cette expérience peut s'étendre à d'autres légumineuses, choux, carottes, etc.

Café à l'eau distillée.

On prétend qu'en faisant du café avec de l'eau distillée, on est agréablement surpris de la différence entre les résultats que donne l'eau distillée comparativement à l'eau ordinaire. Il y a là une certaine analogie avec la fabrication de la bière. Le café ainsi obtenu a une finesse et même une délicatesse de goût et de parfum incontestablement supérieures; ses qualités sont alors très développées et parfaites.

Voilà assurément une expérience facile à faire; elle est aussi attrayante que concluante, et chacun peut trouver un peu d'eau distillée chez les pharmaciens.

RECETTES CULINAIRES

Escargots à la bourguignonne.

Prenez des escargots de Bourgogne, terre rouge, ceux de la Franche-Comté sont plus délicats: passez-les à l'eau tiède pour les nettoyer extérieurement, puis faites-les cuire dans un demi-court bouillon, ensuite les laisser égoutter sans les sortir de la coquille.

Garnir ensuite l'escargot d'une couche de fromage suisse rapé et le couvrir de beurre bien frais qui aura été préalablement assaisonné de fines herbes et d'un soupçon d'ail, sel et poivre.

Les faire chauffer ensuite, soit sur un gril, dans le poêle ou sur la braise; ils sont meilleurs cuits sur le gril.

Cailles rôties aux petits pois.

Préparez et troussiez des cailles. Mettez dans une casserole des tranches de lard et les cailles dessus, faites-les cuire; ajoutez du sel, du poivre, des petits oignons. Arrosez-les avec un peu de bouillon et du jus de veau. Cuisez à part des petits pois sucrés; sautez-les au beurre frais avec du sucre. Grillez des tranches de pain, mettez les au fond du plat à servir, posez les cailles dessus et les petits pois en garniture autour. Servez très chaud.

Œufs à la neige.

Prenez huit jaunes d'œufs. Battez les blancs en neige, les saupoudrer de sucre fin. Faites bouillir, un litre de lait, sucré et parfumé. Au moyen d'une cuiller à bouche, déposez les blancs dans votre lait. Faites bouillir très légèrement le lait, tournez les blancs d'œufs en ayant soin qu'ils ne cuisent pas plus de trois minutes. Les égoutter sur un tamis, les dresser sur un compotier. D'autre part, avec les huit jaunes d'œufs, faire une crème anglaise de votre lait; la passer à l'étamine quand elle est froide, la verser dans un compotier avec les blancs d'œufs par-dessus.

DEVINETTE



Où est la compagne ?