**Zeitschrift:** Le pays du dimanche
**Herausgeber:** Le pays du dimanche
**Band:** [8] (1905)
**Heft:** 47

**Artikel:** Recettes culinaires
**Autor:** [s.n.]
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-255609

**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:** 13.07.2025

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

**Général Meyendorff.**

Une belle figure martiale est celle du général Meyendorff, gouverneur de la Pologne russe, ayant succédé au gouverneur général Tscherkow, révoqué à la suite des derniers troubles.

## CONSEILS DU DOCTEUR

### Les crevasses.

Voici la saison où les crevasses vont faire souffrir bon nombre de personnes. Nous indiquerons donc la formule de diverses lotions ou pommades dont l'emploi est susceptible de guérir promptement ce désagréable mal.

Un des meilleurs remèdes consiste en des onctions à faire sur la partie blessée avec la pommade suivante : Mœlle de bœuf, 30 grammes ; graisse de rognon de veau, 60 gr. ; miel et huile d'olives, 10 gr. de chaque ; camphre 2 gr. On fait fondre à feu doux en remuant légèrement afin que le mélange s'opère bien. On étend de cette pommade sur les parties malades et s'il s'agit de crevasses à la main, il est bon de porter un gant de peau jour et nuit et qui, lorsqu'il est devenu gras, contribue puissamment à rendre aux ligaments la mollesse et l'onctuosité qu'ils ont perdues.

S'il s'agit du pied, un chausson de peau devra naturellement remplacer le gant.

On peut encore employer la pommade suivante : Cire jaune ou blanche 150 gr. ; glycérine pure 10 gr. Quand ce mélange est fondu, on ajoute 5 grammes de teinture de benjoin. Les applications devront être faites matin et soir. Il en est de même de celle-ci : Blanc de baleine 20 gr. ; cire blanche 5 gr. ; huile d'amandes douces 40 gr.

Les lotions suivantes produisent également les meilleurs effets :

Lotion au sublimé : Liqueur de van Swieten et eau de rose aa, 100 gr.

Ou encore celle-ci dont voici la formule :

| | | |
|---|---|---|
| Eau. . . . . | | 1000 gr. |
| Azotate de plomb . . . | aa | 20 gr. |
| Acétate de zinc . . . . | aa | 20 gr. |
| Teinture de canelle . . . . | | 30 gr. |

Enfin cette dernière : Décoction d'écorce de chêne, 250 gr. ; extrait de Saturne, 15 gr.

Pour cette lotion et pour la précédente, on fait dissoudre et on emploie matin et soir.

Il est parfois très utile d'avoir recours pour le traitement des crevasses aux applications de baudruche gommée

Docteur XX...

## RECETTES CULINAIRES

### Potage bordet.

Mettez de l'eau sur le feu avec sel, un bon morceau de beurre un verre de lait. Délayez plusieurs jaunes d'œufs, selon la quantité de potage que vous voulez faire, avec du lait froid. Versez cet appareil dans votre casserole où vous avez votre premier liquide en ébulition. Tournez comme pour une crême, et, dès que cela est prêt à bouillir, versez sur du pain grillé.

### Pâté de légumes.

Préparez une croûte de pâté, séparez en quatre compartiments en formant la croix avec la pâte. Mettez dans chaque partie un légume cuit d'avance à la crême, comme petits pois, carottes, navets, haricots verts coupés en losanges, champignons. Moulez bien votre pâté, dorez-le et cuisez-le au four chaud. En le sortant, enlevez le couvercle, arrosez vos légumes d'une bonne sauce blanche relevée, ou simplement avec de la crême épaisse. Servez ce pâté très chaud.

## RECETTES ET CONSEILS

### Conservation de la chicorée.

Après l'avoir épluchée et lavée avec soin en rejetant les feuilles vertes, on la jette dans l'eau bouillante et salée ; on la retourne jusqu'à ce qu'elle soit diminuée de volume, sans être cuite, on la jette alors dans l'eau fraîche ; on la retire ensuite et on la laisse égoutter ; on la met dans des pots de grès et on la foule bien. Au bout de vingt-quatre heures, elle rend beaucoup d'eau salée ; on l'égoutte de nouveau en la pressant, puis on verse dessus de la saumure bien claire. On recouvre le vase d'une couche d'huile comme pour les haricots verts.

### Eloignement ou destruction des rats.

Faire sécher à l'ombre une poignée d'herbe appelée « rue » et la déposer dans le local où se trouvent les rats. Son odeur les fera fuir ou périr s'ils en mangent.

### Eau pour dégraisser les étoffes.

Mettre dans un litre d'eau 30 grammes de saponaire, bouillir pendant un quart d'heure, puis après refroidissement, ajouter un verre à liqueur d'ammoniaque liquide et passer. Après usage, rincer à l'eau pure.

## MON CALEPIN

Londres est pour les journaux un centre d'information mondiale de première importance. Durant les grands événements des dernières années : guerre hispano-américaine, guerre du Soudan, guerre anglo-boère, révolte des Boxers, guerre actuelle, la presse londonnienne s'est montrée la mieux informée. Beaucoup de grands journaux du continent vont chercher à Londres les premiers renseignements, les dernières dépêches. Plus d'un y entretient des rédacteurs qui, selon un contrat, ont leurs entrées dans les bureaux de tel ou tel journal anglais ; ils y recoivent les nouvelles au fur et à mesure qu'elles parviennent à Londres, puis ils les télégraphient ou téléphonent à leurs rédactions respectives. Mais cela coûte cher.

Un journal américain a fait, un arrangement avec le *Standard* qui, pour la jolie somme de 725 fr. *par semaine*, lui câble seulement les événements de Russie. Le *Secolo* de Milan a aussi traité avec le *Standard* et le *Daily Express*. Un agent spécial prend à la rédaction de ces deux périodiques les dernières nouvelles et les téléphone au correspondant du *Secolo* à Paris : 3 minutes de conversation téléphonique Londres-Paris coûtent *dix francs*. Mais alors, le *Secolo* peut publier presque simultanément les mêmes nouvelles que les journaux anglais.

Cherchez le sultan.

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