

# Pour le carême

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **2 (1907)**

Heft 61

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-256856>

## **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.

« O. à six rangs noire ». Grain très noir, assez productive.

« O. de Moravie ». A deux rangs très rustique résistant bien à la sécheresse, se distingue de l'O. Chevalier par ses épis compacts et plus larges.

« O. d'Italie » de printemps. A deux rangs ; paille forte, supporte la sécheresse mieux que les O. du Nord, Chevalier et autres.

« O. nue grosse ». A deux rangs, grain nu, assez productive ; très précoce, peut être semée jusqu'en mai, grain gros, blond, brunit sous l'action des pluies.

« O. céleste » ou nue petite. Six rangs irréguliers, grain nu, petit, blond, vigoureux ; productive en paille et en grain.

## Pour le Carême

Au moment de l'entrée dans le carême, certaines de nos lectrices ne seront peut-être pas fâchées d'avoir quelques recettes de bons plats maigres.

Occupons-nous, pour commencer, du poisson qui peut nous fournir de quoi varier agréablement nos menus. Voici d'abord une délicieuse manière d'apprêter les petites soles, les grosses étant toujours fort cher.

Les soles étant vidées, lavées et essuyées, faites entrer le tranchant d'un couteau sur le gros de la raie du côté noir ; faites ensuite fondre du beurre sur un plat ; mettez-y du persil, des échalottes hachées menues, du sel, du poivre, avec un peu de muscade râpée, mettez vos soles sur le plat et des fines herbes dessus ; vous ajouterez un verre de vin blanc ; vous les couvrirez avec la mie de pain, arrosée de gouttes de beurre ; un quart d'heure ou une demi-heure avant de servir vous mettez vos soles sur un feu doux, avec le four de campagne très chaud pour les recouvrir, ou au four du fourneau de cuisine.

Les merlans qui se vendent encore bien meilleur marché que les soles, sont excellents, eux aussi, lorsqu'ils sont bien préparés. Voici comment je les arrange, et je crois que vous apprécierez ma recette.

Maniez de beurre de fines herbes, persil, ciboules, champignons hachés, faites-en une couche au fond d'un plat ; saupoudrez de chapelure, mettez vos merlans sur cette couche et faites-en une seconde par dessus ; ajoutez un demi-verre de vin blanc, un peu de crème fraîche et deux cuillerées de lait, et faites cuir à l'étouffée.

Au moment de servir, ajoutez un filet de citron.

Mais il y a un poisson qui est encore plus précieux pour les petits budgets et pour ceux qui, habitant loin des centres, ne peuvent se procurer aisément de la morue fraîche, je veux parler de la morue. Tout le monde sait la préparer à la maître d'hôtel. Je vous ai antérieurement donné la recette de la morue en brandade, en sauce blanche, une manière d'accommoder ce poisson simple et facile et qui est délicieuse. Faites cuire la morue comme à l'ordinaire, et dressez sur le plat que vous devez servir. Mettez du beurre dans une poêle, faites-le noircir, jetez du persil dedans, versez-le sur la morue et ajoutez un filet de vinaigre.

\* \* \*

Les moules sont aussi précieuses comme plat maigre. A la hollandaise elles sont particulièrement appétissantes.

Netoyez bien des moules que vous faites

ouvrir sur le feu, passez-en l'eau légèrement dans un tamis ; mettez le dans une casserole avec du bouillon, un morceau de beurre, un peu d'huile, du gros poivre, du persil haché, faites réduire la sauce ; quand vous êtes prêt à servir, mettez les moules chauffer dedans et servez.

\* \* \*

Enfin, nous avons les œufs qui nous rendent d'énormes services.

Voici deux petites recettes qui plairont, car elles sont peu connues. Tout d'abord le gratin d'œufs.

Faites fondre un morceau de beurre, dans lequel vous mêlez un morceau de mie de pain, deux jaunes d'œufs durs, persil, ciboules hachées. Mettez dans un plat, cassez des œufs sur ce hachis et mettez cuire au four.

Et maintenant une omelette frite ; vous n'avez pas idée comme ce très simple plat est bon. Faites des omelettes de deux œufs, roulez-les, et coupez-les en deux. Passez les morceaux au blanc d'œuf battu ; roulez dans la mie de pain ; faites frire à friture chaude et servez sur une purée de tomates ou d'oseille.

## Menus propos

**Les soldats du globe.** — On a calculé qu'il se trouvait à la surface du globe 5.250.000 soldats permanents. En cas de conflit universel, il y aurait 44.250.000 hommes sous les armes.

Si ces hommes armés recevaient l'ordre d'exterminer le reste de la population terrestre, chacun d'eux ne devrait massacrer que 32 personnes. Ils n'auraient qu'à s'entre-tuer ensuite pour exterminer le genre humain.

Placés en files, les soldats du globe feraient un cordon serré autour de l'équateur. Une seule décharge de tous les fusils de cette armée coûterait plus de 2.500.000 fr. ; pour passer ces troupes en revue, il faudrait un train marchant à grande vitesse et sans arrêt, pendant 70 jours.

\* \* \*

**Les écuries du Sultan.** — Le chef des Musulmans vient de faire reconstruire et considérablement agrandir ses écuries. Elles occupent, à Constantinople, une superficie de plusieurs hectares et sont éclairées et ventilées électriquement. Près de deux mille chevaux s'y trouvent en permanence ; quelques-uns, magnifiques, ont été payés près d'un demi-million, car le Sultan est un amateur passionné de chevaux.

Il se vante de posséder dans ses écuries au moins un spécimen de toutes les races domestiquées ; chevaux tartares, barbares, arabes pur sang, danois, anglais et français, trotteurs russes et poneys australiens. Il a même quelques zèbres et de superbes couaggas africains.

A côté des écuries réédifiées on voit les nouvelles remises, où sont rangées et entretenues avec soin les quatre-vingt-neuf voitures de Sa Majesté turque. Le Sultan collectionne, depuis plus de vingt ans, tous les modèles de véhicules que l'industrie a pu créer : coupés, dog-carts, phaétons, victorias, landaux, chars à bancs, omnibus et traîneaux jusqu'à une automobile neuve — encore inutilisée !

\* \* \*

**Une chasse monstre.** — Pour étonner le vieux monde les Américains ne font rien comme les autres. Un groupe de milliardaires vient de constituer un syndicat de chasse et de pêche qui englobera dans le New Brun-

wick, un territoire de 1.700.000 acres d'étendue (l'acre vaut 40 ares 467). 500.000 francs seront dépensés pour tracer des routes et des sentiers, et on construira un club de chasse qui coûtera 250.000 fr. et qui sera le mieux aménagé des établissements de ce genre, existant dans le monde entier.

Un peu partout s'élèveront des maisons de gardes, où les chasseurs auront toutes leurs aises pour passer la nuit ; les amateurs de pêche trouveront autour des lacs, et sur les bords des rivières des bateaux de toutes sortes qui leur permettront de s'adonner à leur sport favori. Le New Brunswick est connu de temps immémorial comme le paradis du chasseur. Le gibier de plume et de poil, les cerfs, les sangliers et les ours y abondent.

\* \* \*

**Trusteurs à outrance.** — Un journal anglais affirme que des capitalistes américains ont tenté récemment de former un « trust du champagne ». Leurs représentants ont séjourné plusieurs semaines à Reims, où ils ont eu de fréquentes entrevues, avec les principaux fabricants.

Ces capitalistes se proposaient de réunir toutes les maisons de vins de champagne en un puissant syndicat qui serait devenu leur agent de vente en France, comme à l'étranger, mais chaque maison gardait sa marque.

Les délégués ont-ils réussi dans leur entreprise ? On a des raisons de croire que l'attitude de plusieurs grosses maisons a compromis gravement le succès final de ce complot industriel.

Mais les Américains sont tenaces, et rien ne prouve qu'ils ne recommencent tôt ou tard leurs tentatives sur de nouvelles bases.

\* \* \*

**Les mangeurs d'œufs.** — Combien d'œufs par jour devons-nous manger ? On s'accorde à dire qu'un œuf est aussi nutritif qu'une livre de bœuf, cependant l'opinion diffère pour savoir si nous devons manger beaucoup d'œufs ; miss Pearl Lokhart se prétend le champion du monde des mangeurs d'œufs : elle en a gobé 4000 dans une année, ce qui est l'équivalent de six gros bœufs. Ce champion d'un nouveau genre, est originaire de Chicago et est venu habiter Denver, par raison de santé. Tout d'abord miss Lokhart se contentait de quelques œufs crus, mais son appétit augmenta rapidement et elle ne tardait pas à gober 12 œufs par jour, ce qui lui fit un total de 4000 œufs pour l'année.

C'est Joseph Wiggs de Saint Louis, qui détient le championnat de vitesse du gobage avec 25 œufs en 60 secondes. Miss Lokhart est donc championne de fond.

## Passe-temps

Solutions du N° du 17 février 1907.

**Devises :** C'est après les Vêpres parce qu'ils sont à complies, (accomplies)

C'est à Jérusalem, parce que les murailles sont détruites (les truites.)

Ce sont ceux de Carcassonne (Carcasse sonne.)

### Devises

1. Quel est le plus poli d'Oremus ou de Quesumus ?

2. Combien faut-il de points pour faire un soulier petit ou grand ?

3. A quoi servent les ballons ?

Editeur-Imprimeur : G. MORITZ, g. raut.