**Zeitschrift:** Le pays du dimanche
**Herausgeber:** Le pays du dimanche
**Band:** 3 (1908)
**Heft:** 112

**Artikel:** Menus propos
**Autor:** [s.n.]
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-257544

**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:** 15.07.2025

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

suite du plus répandu. On entend souvent dire par des gens affectés du hoquet qu'il est facile de les en débarrasser en les effrayant brusquement. C'est un procédé particulièrement dangereux, car il peut provoquer des accidents graves.

Voici des façons bien plus simples de faire disparaître le hoquet ; il suffit soit de boire de l'eau très fraîche, avec lenteur et à longs traits, soit de retenir le plus longtemps possible sa respiration en se bouchant simultanément les deux oreilles, la tête étant un peu en arrière, soit de se gargariser avec de l'eau fortement vinaigrée, ou encore de provoquer l'éternuement, ou de tenir longtemps les mains dans l'eau chaude ou, enfin, de mâcher et d'avaler de la semence d'anis.

* * *

— Voulez-vous guérir facilement une coupure ? Ne suivez surtout pas le pernicieux conseil que donnent les bonnes gens de campagne, qui prétendent qu'une toile d'araignée cicatrise la plaie du jour au lendemain. Les toiles d'araignées sont des réceptacles à microbes qu'y transportent l'air et les mouches. On a vu leur application provoquer des accidents extrêmement graves, tel que le tétanos par exemple.

Il est bien plus simple de mettre sur la coupure un peu de charpie saupoudrée d'alun. On peut encore appliquer sur la blessure les cendre d'un morceau de fil ou de coton qu'on vient de brûler. Ce remède fraîchement préparé ne contient aucun germe infectieux et empêche toute inflammation et putréfaction de la blessure.

Les feuilles de géranium ont également la propriété de guérir très rapidement les écorchures et les coupures. Il suffit d'en appliquer une ou plusieurs feuilles qu'on écrase un peu sur un linge. La feuille qui s'attache fortement à la plaie aide au rapprochement des chairs et la cicatrice se forme promptement.

* * *

Les mites sont une plaie d'été et ravagent, à l'envie, nos fourrures et nos vêtements de laine. On use de bien des moyens pour les éloigner : camphre, naphtaline, vétyver, pyrètre, poivre et même... vieilles pipes. Ce n'est pas toujours parfaitement efficace.

Le meilleur moyen, à notre avis, de se débarrasser des mites est de placer dans les armoires ou caisses à vêtements des flacons débouchés contenant une éponge imbibée d'acide phénique impur, à teinte rougeâtre et à forte odeur de goudron. L'odeur non seulement éloignera les mites, mais les asphyxiera.

Au bout de quinze jours, on sortira les vêtements, on les secouera et on les brossera, puis on les enveloppera dans de vieux journaux.

L'odeur de l'encre d'imprimerie répugne absolument aux insectes en question.

* * *

Nous allons varier nos menus en pillant un peu aujourd'hui, les recettes culinaires de l'Italie et préparer un de ces excellents rizotto comme on n'en mange que par de là des Alpes.

Le rizotto à la milanaise est délicieux, on le varie de mille manières par des adjonctions de champignons, de foie gras, de truffes, etc. ; celui que je vais vous apprendre aujourd'hui est le « rizotto bourgeois », simple, mais très bon, comme vous pourrez le voir.

Commencez d'abord par mettre fondre dans une casserole, avec 60 grammes de beurre, 50 grammes d'oignon haché. Ajoutez 200 grammes de riz, sel et poivre, remuez avec une cuillère de bois et mouillez avec deux litres de bouillon. Laissez cuire à couvert pendant vingt-cinq minutes, en remuant de temps en temps.

Au dernier moment, ajoutez 40 grammes de parmesan râpé et un morceau de beurre frais ; mélangez et dressez en couronne dans un plat rond ; garnissez le centre de 250 grammes de ris d'agneau sautés au beurre et fines herbes et dressez autour de la bordure des petits bouquets alternés de pointes cuites à l'eau et étuvées au beurre et de petits champignons sautés. Vous aurez là un joli et bon plat.

* * *

Une excellente recette pour utiliser les grosses pommes de terre sera, j'en suis sûre, la bienvenue auprès de vous toutes. Donc voici :

Faites cuire au four douze pommes de terre longues, de formes régulières. Les peler et les vider aux trois quarts sans briser l'enveloppe. Ecrasez la pulpe retirée, assaisonnez de sel, poivre, pointe de muscade râpée et ajoutez 40 grammes de parmesan râpé et 80 grammes de beurre.

Remplissez les pommes de terre de cette purée, saupoudrez de parmesan râpé, arrosez de quelques gouttes de beurre fondu et mettez à gratiner à four très chaud. Pour servir, dressez sur un plat très chaud recouvert d'une serviette. C'est une délicieuse entrée de repas.

# Menus propos

**Toujours plus fort !** — Au sujet d'un employé de la maison Krupp, qui aurait vendu à une puissance étrangère les dessins du canon allemand, nouveau modèle, on croit qu'il s'agit, non du canon déjà adopté par l'artillerie allemande, mais du canon automatique que la maison Krupp étudie et expérimente depuis quelque temps en grand secret, et qui doit constituer le dernier perfectionnement de l'artillerie.

L'invention consiste en ce que le mouvement de recul résultant de l'expulsion du projectile doit provoquer automatiquement l'extraction de la cartouche et l'introduction du nouveau projectile. Ceci, naturellement, aurait pour résultat d'accélérer le tir dans des proportions inconnues jusqu'à présent.

* * *

**Conseillers fédéraux.** — Un périodique de la Suisse allemande s'est plu à faire la statistique des conseillers fédéraux qui se sont succédé depuis 1848. On croirait volontiers sans doute qu'il y en a un grand nombre. Pas du tout. On en compte trente-sept seulement. Vingt-sept sont morts. Les dix conseillers fédéraux ou anciens conseillers fédéraux qui vivent encore sont ceux qui composent le gouvernement actuel et MM. Ruffy, Frey et Lachenal.

Chose singulière, aucun des cantons primitifs, ceux à qui la Suisse doit son existence, n'a jamais eu l'honneur d'être représenté au gouvernement fédéral. Il y a dix cantons ou demi-cantons qui sont dans ce cas.

Dans la course au pouvoir, c'est le canton de Vaud qui a eu la grosse part. Sept Vaudois ont été élus conseillers fédéraux, MM. Druey, Fornerod Ruffy père, Cérésole, Ruchonnet, Ruffy fils et Ruchet. Zurich a eu six conseillers fédéraux. Puis viennent Berne avec quatre ; Neuchâtel avec trois (MM. Borel, Droz et Comtesse) ; Soleure, Argovie, Thurgovie, le Tessin et Genève (MM. Challet-Venel et Lachenal) avec deux. Les cantons de Bâle-Ville et de Bâle Campagne, plus mal partagés encore que Genève n'ont eu chacun qu'un conseiller fédéral.

Un certain nombre de citoyens ignorent les noms des conseillers fédéraux et un plus grand nombre encore le nom du président de l'année. La fonction est rare cependant, puisqu'il n'y en a eu que pour trente-sept en soixante ans.

* * *

**Livres en bois.** — Il existe à Cassel une bibliothèque privée composée entièrement de livres en bois. La « Holtzbibliothek », c'est son nom, est une collection d'ouvrages faits avec des bois de différentes essences provenant du parc du château de Wilhemshœhe. Il y a ainsi près de 600 in-octavo et in-folio. Au dos de chacun de ces livres singuliers est collé un écusson en maroquain rouge indiquant le nom de l'arbre qui a servi à la confection du volume. La tranche supérieure du livre montre l'arbre dans sa jeunesse avec la sève au milieu. La même disposition se répète pour la tranche inférieure, seulement la section a été faite dans du vieux bois. Les deux couvertures sont légèrement polies. A l'intérieur du livre se trouve consignée l'histoire naturelle complète de l'arbre. Cette collection ne renferme pas moins de cent vingt genres et quatre cent quatre espèces différentes.

* * *

**La reine de nuit.** — Nous ne voulons pas parler ici d'une nymphe apparaissant le soir à l'orée des bois, mais seulement d'une sorte de cactus nommée : « Cereus grandiflorus » qui est remarquable surtout à l'époque de la floraison. Lorsque ce cactus produit la fleur royale qui lui a donné son nom, les amateurs se hâtent de jouir du spectacle que leur offre la nature.

Les larges pétales blanches, neigeuses, aux reflets argentés, qui forment le cœur de la fleur, sont entourées de feuilles d'une splendide couleur brune orangée et tout autour la fleur est hérissée de piquants jaunes.

La plante fleurit au mois de juillet et dégage une forte odeur de vanille. La fleur ne s'ouvre que la nuit, depuis le coucher du soleil jusqu'à 7 ou 8 heures du matin : elle reste fermée pendant le jour.

Et c'est un spectacle curieux de voir, au matin, se refermer les pétales, les feuilles et les piquants. La reine de nuit semble refuser à la lumière solaire la jouissance de sa vue. Et voilà encore une heureuse disposition de la nature, car cette fleur aux reflets d'argent, aurait, certes, beaucoup moins d'éclat pendant le jour.

On trouve ce cactus principalement dans les Indes, à la Jamaïque, mais des horticulteurs en ont importé dans nos pays et en ont pratiqué la culture avec succès. La période difficile est l'hiver : il ne faut pas trop arroser la plante et la maintenir à une température aussi égale que possible.

On est arrivé à faire éclore des fleurs atteignant 0 m. 25 de diamètre.

Editeur-imprimeur, G. Moritz, gérant.