

QUESTIONS DE DROIT

Toutes les semaines il sera traité à cette place, par un de nos collaborateurs, une des questions de droit usuel.

Du droit de rétention des hôteliers et des maîtres de pension sur les effets de leurs hôtes et pensionnaires

Cette question intéresse beaucoup de monde, puisqu'elle nous a été souvent posée, nous croyons rendre service au public en citant l'Art. 1816 du Code Civil, qui régit la question :

Les personnes tenant un hôtel, une auberge, il est quelquefois difficile de posséder un bled ou une place de rafraîchissements, et de maître de maison de pension ou de logement, ont un droit de rétention sur les bagages et la propriété de leurs hôtes ou pensionnaires, ou des personnes qu'elles logent pour la valeur ou le prix des comestibles et du logement à eux fourni. Elles ont, en outre de tout autre recours, le droit, à défaut de paiement pendant trois mois, de les vendre par encan public, en donnant une semaine d'avis par annonces dans un papier-nouvelles publié dans la municipalité dans laquelle l'hôtel, l'auberge, la taverne, la maison d'entretien ou de rafraîchissements publics, la maison de pension ou le logement sont situés, où s'il n'y a pas de papier-nouvelles publié dans la municipalité, dans un papier-nouvelles publié dans l'endroit le plus rapproché. L'avis doit indiquer le nom de l'hôte ou du pensionnaire ou de la personne à qui le logement est fourni, le montant dû, la description des bagages ou autres propriétés qui doivent être vendus, l'époque, l'endroit de la vente et le nom de l'encanteur. Après la vente, l'aubergiste, l'hôtelier ou le maître de la pension ou du logement, peut en appliquer le produit au paiement du montant qui lui est dû, et des frais des annonces et ventes, et doit payer le surplus (s'il y en a), à la personne qui a droit et en fait la demande.

MAITRE CORBEAU.

Le "Journal pour Tous", n'a pas pour but de faire de l'argent. Il est créé surtout pour renseigner, aider et éclairer ses lecteurs et plus particulièrement ses abonnés.

Pour favoriser l'abonnement au "Journal pour Tous", il a été décidé que le paiement pourra s'effectuer à raison de vingt-cinq cents par mois, pendant 12 mois.

Cuisine Pratique

Toutes les semaines, il sera donné une ou plusieurs bonnes recettes de cuisine.

POMMES DE TERRE FRITES. — Avoir des pommes de terre de bonne qualité, longues et lisses dites "de Hollande". Eplucher 6 ou 8 grosses pommes de terre longues sans les creuser. Les parer pour les obtenir de forme rectangulaire et les détailler en tranches longues et épaisses d'un quart de pouce. Les laver et les éponger dans un torchon. Les plonger une à une dans une friture blanche, composé de moitié huile à frire (huile de coton) et moitié graisse.

Augmenter peu à peu le degré de chaleur de la friture et imprimer à la poêle un mouvement rythmé en appuyant sur la poignée. Dès que les pommes de terre sont cuites, ce qui se connaît en les touchant, les égoutter et les ranger sur une serviette en double.

Faire chauffer la deuxième friture et, lorsqu'elle est absolument brûlante, plonger dedans les pommes de terre qui, sous l'action de cette deuxième cuisson, souffleront.

Egoutter avec la pelle à friture, assaisonner de sel très fin, éponger sur la serviette et servir aussitôt.

Dans la pratique ordinaire des petits méges, une taverne, une maison d'entretien ou les deux fritures distinctes nécessaires. Il faut alors procéder plus simplement, c'est-à-dire opérer avec la même friture que l'on chauffe au point voulu pour la deuxième cuisson.

BEIGNETS GRAND'MERE (pour 6 personnes). — Couper en tranches un peu épaisses, une brioche d'une livre. Tartiner ces tranches d'un salpicon de fruits confits, macérés au rhum et liés d'une forte cuillerée de marmelade d'abricots.

Réunir les tranches de brioche deux à deux en les soudant le mieux que l'on pourra, les ranger dans un plat creux et les humecter de lait bouillant sucré et vanillé.

Les égoutter et les passer à l'anglaise (trempier l'objet dans un œuf battu, le recouvrir de mie de pain que l'on fait adhérer en appuyant du plat d'un couteau).

Faire frire ces tranches de brioches dans du beurre clarifié ou dans une friture d'huile d'olives.

Les égoutter, les dresser en buisson sur un plat recouvert d'une serviette et les saupoudrer de sucre fin. Servir brûlant.