Le mot pour rire

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **[6] (1903)**

Heft 6

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-252823

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

COIN DE LA MÉNAGÈRE

Thon au gratin. — Laissez dans du lait durant trois heures un morceau de thon salé Faites-le mariner avec huile, poivre, persil finement pilé et jus de citron. Deux heures après, enveloppez-le dans de la chapelure et faites-le cuire au gratin au petit feu.

Quand il est cuit, disposez-le sur un plat et servez-le avec sa marinade en y ajoutant du jus de citron.

On peut de la même manière préparer aussi l'anguille dépouillée de sa peau et coupée en tronçons.

Eau de toilette pour le visage. — Une des meilleures eaux que l'on puisse connaître pour les soins du visage est la suivante :

Faire macérer dans un litre d'eau 150 gr d'amandes amères; ajoutez-y les 2/3 d'un litre d'eau de roses et un litre d'eau de miel.

Pour s'en servir mêler trois quarts d'eau Par exemple, à quatre cuillerées d'eau de toilette ajouter 3 cuillerées d'eau ordinaire.

Contre la constipation des enfants. — Eau bouillante 200 gr.; manne en lames 30 gr ; feuille de sené 5 gr ; poudre de café torréfié 10 gr. Filtrer et donner par cuillerées dans la journée.

FAITS DIVERS

Fourrages mélassés. — Un fabricant de sucre à Toury vient d'exécuter quelques essais sur la fabrication de fourrages mélassés d'un maniement facile et d'un prix de revient peu élevé.

1° Un premier fourrage se compose de 24 parties de tourbe pour 76 parties de mélasse.

La tourbe est un excellent absorbant de la mélasse Quoique sa matière azotée ne soit aucunement digestible, c'est la substance qui permet la confection du fourrage le plus riche en sucre et son emploi avec la mélasse a donné jusqu'ici de bons résultats.

2° Le deuxième fourrage, qui est un mélange de 45 parties de farine de coques d'arachides et de 55 parties de mélasse, est très économique et d'une valeur alimentaire supérieure à celle de la tourbe, mais ce mélange est assez difficilement accepté par les animaux dont il empâte la bouche.

3° Le troisième fourrage, dont le but a été de parer aux inconvénients du second est composé de 45 parties de mélasse, 27,5 de tourteaux de sésame et 27,5 parties de farine de coques d'arachides Ce mélange paraît donner de meilleurs résultats

L'auteur pense qu'on pourrait obtenir un fourrage doué du maximum de valeur nutritive en incorporant l'avoine, le seigle ou l'orge avec le mélange de mélasse, coques d'arachides et de tourteaux de sésame.

POUR LES ENFANTS

Descendance d'un grain de blé. — La descendance d'un grain de blé progressera avec une rapidité extraordinaire.

Un grain de blé, semé seul et bien soigné, donnera, par le « tallage », au minimum 10 tiges; chacune portera un épi et chaque épi 80 grains. A la fin de la première année, l'unique grain de blé a donc produit 800 descendants.

La seconde récolte sera de 800 × 800 soit 640,000 grains.

La troisième année, chaque grain en donnant toujours 800, nous obtenons :

640,000 × 800 soit 512 millions de grains.

Voyons à quoi correspond cette quantité formidable d'unités :

Un grain de blé pèse en moyenne 40 milligrammes.

1000 grains pèsent 40 grammes ; un million 40 kg.; 512 millions 20,408 kg., soit 204 quintaux environ.

LE MOT POUR RIRE

En correctionnelle.

— Accusé, vous reconnaissez avoir volé une montre?

— Mon président, il y a un moyen de tout arranger... Je vais la rendre.

∴ Comme il arrive parfois, un conseiller s'était endormi à l'audience.

Le président, au moment de prononcer le jugement, ayant demandé son avis à ce conseiller, celui-ci, se frottant les yeux :

— Qu'on le pende !... qu'on le pende !...

— Pardon, mais c'est d'un pré qu'il s'agit...

— Alors, qu'on le fauche !... qu'on le fauche !...

PENSÉES

Qui ne s'ordonne pas à sa patrie, sa patrie au genre humain, et le genre humain à Dieu, n'a pas plus connu les lois de la politique, que celui qui, se faisant une physique pour lui seul, et séparant ses relations personnelles d'avec les éléments, la terre et le soleil, n'aurait connu les lois de la nature.

BERNARDIN DE ST-PIERRE.

* * *

L'amour fait voir ce qui n'est point et il empêche qu'on ne voit ce qu'on a devant les yeux. D'ailleurs, on se persuade aisément ce qu'on souhaite. *Roland furieux*, Ch. 1er.

* * *

A deux cœurs qui s'aiment, pour se comprendre il suffit du silence. Ad. RIBAUX.

* * *

Ce n'est que dans la douleur que nous éprouvons toutes les qualités qui sont nécessaires pour la supporter. GŒTHE.

* * *

On ne peut nommer beau ce qu'efface le temps.

P. CORNEILLE.

RÉBUS et DEVINETTES

Où est le maître du chien?

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