Rébus et devinettes

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 16

PDF erstellt am: **27.07.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-252921

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

Gâteau provençal. — Excellent manger recommandé aux gourmets.

Faites bouillir $^3/_4$ de litre de lait, ajoutez-y une pincée de sel et sucrez au gré des amateurs. Égrenez un quart de livre de raisin de Malaga, jetez-les dans le lait bouillant en ajoutant un petit verre de rhum. Puis, prenez de la semoule, projetez-la en pluie jusqu'à formation d'une pâte épaisse qu'on laisse bouillir sur un feu doux quelques minutes. Retirez du feu, laissez refroidir et ajoutez 4 jaunes d'œufs, un par un ; battez les blancs en neige et mêlez-les à votre gâteau. Enduisez un moule de caramel, versez-y votre pâte et faites cuire au bain-marie avec feu dessus. Se sert après l'avoir arrosé de rhum que l'on enflamme sur la table.

Biscuits de Savoie. — Prenez $^1/_2$ kilo de sucre que vous fouetterez avec 16 jaunes d'œufs et 3 œufs entiers. Que la pâte soit bien montée. Ajoutez-y — en travaillant le moins possible — 250 grammes de farine et 150 grammes de fécule de pomme de terre. Battez d'autre part les 16 blancs d'œufs avec 25 grammes de sucre, quand ils sont bien fermes, versez vivement les jaunes dans les blancs et incorporez-les délicatement à ceux-ci, de manière à ce que la pâte soit légère. Mettez dans un ou des moules bien huilés que vous aurez laissé égoutter 10 minutes, puis farinez. La quantité indiquée est suffisante pour une table de 15 personnes.

RECETTES PRATIQUES

Les taches de couleurs. — Les taches de couleurs disparaissent des vêtements si l'on se sert de térébenthine et d'ammoniaque, mélangés par parties égales et cela même lorsque la couleur est sèche et dure. Il faudra seulement imbiber les taches, aussi souvent que possible, du mélange ci-dessus et les enlever ensuite à l'eau de savon.

Pour empêcher la flanelle de rétrécir. — Une vieille dame indique le procédé suivant qui lui a toujours fort bien réussi :

Après avoir, pendant de longues années, vu rétrécir tous mes vêtements de laine, j'ai fini par trouver un moyen très simple et très sûr pour remédier à cet inconvénient. J'étends tous mes vêtements de laine après les avoir bien rincés pleins d'eau propre et claire sans tordre. Le poids de l'eau les empêche de retrécir. De cette façon les bas, les couvertures, etc., restent souples et redeviennent comme neufs, ce qui montre bien que tordre les lainages et les feutres les abîme.

FAITS DIVERS

A quoi servent nos vieilles chaussures. — Un industriel américain réduit le cuir des vieilles bottes en une pulpe que l'on manipule comme la pâte à papier et qui donne pour la reliure un produit d'un prix modique, susceptible de gaufrage et d'estampage.

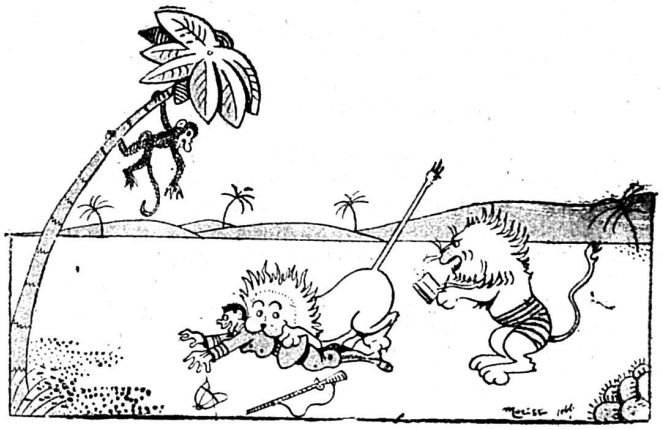
La piqûre de l'épine noire. — Sait-on pourquoi la piqûre de l'épine noire est dangereuse ? On a signalé souvent des cas fort douloureux à la suite d'une de ces piqûres.

Le motif de cette nocuité particulière est vraiment curieux.

On a souvent surpris les pies après avoir pris un hanneton, à l'empaler à une de ces épines pour le déchiqueter plus à leur aise et préparer ainsi la proie de leurs petits. Le piqueron de l'épine s'empoisonne de cette façon aux débris putréfiés du hanneton et c'est ainsi que la blessure faite par l'épine peut s'envenimer.

Qui jamais songerait, à moins de connaître cette particularité, à accuser dans la circonstance uniquement l'instinct d'un oiseau roublard.

LE MOT POUR RIRE



Au désert

— Dites donc, mon ami, je vous dresse procès-verbal : je fais partie de la Société protectrice des humains...

RÉBUS et DEVINETTES

N° 1. — *Arithmétique.*

Une laitière va au marché avec 8 litres de lait contenu dans un pot. Deux personnes se présentent et lui demandent chacune 4 litres de lait. La laitière n'a que deux mesures, l'une de 5 litres et l'autre de 3 litres. Comment fera-t-elle pour donner les 4 litres de lait à chacune de ses deux clientes ?

N° 2. — *Reconstruction.*

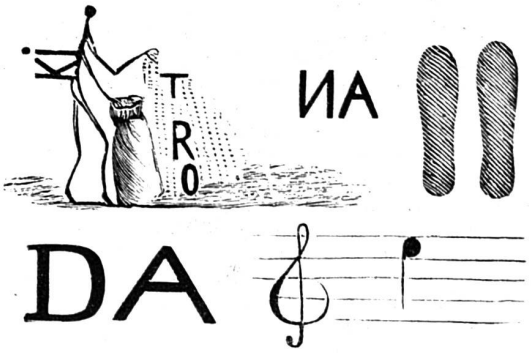
Reconstituer son proverbe avec les lettres suivantes :

AAAAAAAA CCC EEEEEE F H I LLLLL
NN Q R SSS TT UUU V.

N° 3. — *Charade.*

De mon dernier faites emplette,
Si vous voulez une omelette ;
Si vous voulez de mon second,
Prenez un tube et du savon.
Bécarre ou bémol, Mon premier
Figure dans toutes les gammes ;
Enfin, mon tout, messieurs et dames,
Tient de la fable et du sorcier.

Nota. — Les solutions paraîtront au numéro suivant.



Solution du rébus paru dans le numéro 11 :
C'est l'intention qui fait l'action.

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