

# Devinette

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **7 (1904)**

Heft 36

PDF erstellt am: **26.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-254053>

## **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.

tailles les plus « courantes » sont celles de 6 pouces 3/4, avec une hauteur de coiffe de 0 m. 125. Les prix varient entre 5 et 8 francs.

COIN DE LA MENAGÈRE

Compotes de poires

Prenez des poires anglaises, laissez-les entières avec leurs queues, épluchez-les, ensuite nettoyez-les dans une casserole avec de l'eau pour qu'elles puissent baigner; sucrez, laissez cuire deux heures à petit feu, dressez dans un compotier et versez dessus le jus en ajoutant un petit verre de kirsch.

Beignets aux fraises

Prenez des fraises dites « des quatre saisons » que vous roulez dans une terrine dans du sucre en poudre, préparez ou achetez une abaisse de feuilletage fin, morcillez très légèrement, mettez vos fraises par petits tas, couvrez les fruits avec l'abaisse que vous roulez sur elle-même afin de conserver les fraises emprisonnées dans les deux épaisseurs, coupez vos beignets et faites cuire dans une friture très chaude et neuve, retirez du feu, égouttez-les, dressez sur une serviette en pyramide, et recouvrez de sucre en poudre.

RECETTES ET CONSEILS

Pour empêcher le bois de se fendiller

Le procédé que voici s'applique surtout aux petites pièces, mais avec des installations suffisantes on pourrait aussi l'employer pour de grands bois. On fait une lessive (lissu) en versant de l'eau bouillante sur de la cendre de bois. Après avoir filtré ce liquide, on y place les pièces de bois qui auront été travaillées autant que possible, puis on fait bouillir pendant une heure. Ensuite on laisse refroidir le tout ensemble, c'est-à-dire le bois dans le liquide, puis on fait sécher le bois dans un endroit à l'abri des courants d'air. Le séchage se fait très rapidement, la cuisson ayant enlevé tous les sels hygroscopiques renfermés dans le bois.

Les taches de cire sur les habits

disparaissent aisément par le procédé suivant qui est fort connu du reste: On place sous l'étoffe un morceau de toile humide recouvert d'un papier buvard. On passe alors un fer chaud sur la tache en répétant l'opération, si c'est nécessaire.

Taches d'huile sur un parquet

Il faut frotter ces taches avec du savon, puis verser dessus de l'esprit de vin et frotter fort avec une brosse; laver ensuite avec de l'eau bouillante et enlever l'eau avec une éponge.

NOUVELLES A LA MAIN

Au restaurant.

— Voyons, garçon, que me conseillez-vous de prendre ?

— Monsieur, nous avons du veau froid que je vous recommande chaudement.

Le richissime baron Z... archigoutteux, reçoit la visite d'un parent pauvre qui lui dit en entrant :

— Tu sais, je viens d'avoir la goutte, comme toi.

Et le millionnaire froissé :

— Tu n'as jamais su te tenir à ta place !

Dans un salon. Un absent est sur la sellette :

— Je ne comprends pas comment il a pu se marier, égoïste comme il l'est, ne pensant qu'à lui...

— Justement! c'est afin d'avoir quelqu'un avec qui partager ce qui peut lui arriver de désagréable!

En correctionnelle.

— Accusé, vos noms et prénoms?

— Vous ne vous remettez pas, monsieur le président? Je suis pourtant déjà venu ici une dizaine de fois.

— Mais non..

— Ça ne m'étonne pas... Depuis que j'ai changé ma coupe de cheveux, aucun de mes amis ne me reconnaît.

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Au lendemain de la guerre, il y avait 88 Français pour 100 Allemands. Il n'y en a plus aujourd'hui que 68. Sur ce pied, il n'y en aurait plus que 50 dans vingt-cinq ans.

La plus puissante pompe électrique du monde est installée au lac d'Utah, où elle puise par jour 20 millions 250 mille litres d'eau pour l'irrigation

La densité de la population aux Etats-Unis est de 10 habitants par kilomètre carré, tandis qu'en Europe elle est, en moyenne, de 37 habitants.

On vient de construire en Californie une immense citerne destinée à recevoir du vin. Elle peut en contenir deux millions et demi de litres. Les parois sont revêtues d'un stuc qui les rend aussi imperméables que le verre.

Autour d'une grosse dot :

— Monsieur votre père vous a-t-il dit, mademoiselle, que je vous aime exclusivement pour vous-même ?

— Oui, il me l'a dit. Et il a ajouté que, pour si bien mentir, vous deviez être moins bête que vous n'en avez l'air.

DEVINETTE



Où sont les deux gnomes.

Solution du Rébus paru dans le N° 33

On connaît ses amis dans l'adversité.

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