

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Band: 7 (1904)
Heft: 51

Artikel: Rébus
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-254250>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.11.2024

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

NOUVELLES A LA MAIN



Elle. — Viens-tu avec moi faire des achats ?
Lui. — Oui, à condition que la bourse viennoise aussi avec nous.

Un cambrioleur de nationalité étrangère est amené au commissariat de police.

— Vous auriez mieux fait, lui dit le magistrat, si vous deviez cambrioler, de cambrioler chez vos propres compatriotes.

Et le délinquant :

— Aussitôt libre, je suivrai vos conseils.

M^{me} Crétinot cause avec son fils.

— Mais comment feras-tu plus tard, lui dit-elle, si tu ne sais pas l'orthographe ?

Et Crétinot fils :

— Voyons, maman, j'achèterai une machine à écrire !...

COIN DE LA MENAGÈRE

Sauce pour le homard
(Pour six personnes)

Mettre dans une saucière six cuillerées d'huile, trois de vinaigre, un jaune d'œuf dur haché, un blanc d'œuf dur haché, trois petits oignons hachés, une petite poignée de fines herbes hachées, douze olives hachées, trois anchois, les $\frac{3}{4}$ d'un pot de moutarde à l'estragon, joindre à tout cela les œufs de l'animal ; mélanger intimement le tout avec une cuiller après avoir eu le soin de mettre du sel en conséquence et beaucoup de poivre selon la force de la sauce que l'on veut obtenir.

Pâté de chevreuil

Faites mariner 1 kilo de filet de chevreuil ; d'autre part, avec 500 grammes de filet de chevreuil et 500 grammes de lard frais faire une farce à laquelle vous mélangez un fumet réduit à glace et préparé avec des débris de chair de chevreuil.

Foncez un moule avec de la pâte à pâté ordinaire et garnissez l'intérieur en commençant par un lit de farce sur lequel vous posez une couche de filet mariné et coupé en lames, puis quelques tranches de truffes. Continuez ainsi jusqu'à ce que le pâté soit rempli. Recouvrez de pâte et faites cuire à four de chaleur moyenne.

RECETTES ET CONSEILS

Comment guérir la goutte ?

La solution de ce problème médical a son importance, et surtout par les temps humides.

Aussi, empressons-nous de faire connaître, pour ceux qui l'ignorent, la recette que le célèbre Georges-Frédéric Lichtenberg, professeur à Gœttingue, recommandait à un de ses amis, il y aura un siècle et demi :

„Procure-toi le mouchoir d'une vierge de cinquante ans qui n'ait jamais pensé au mariage ; lave-le dans le bief du moulin d'une meunerie qui n'ait jamais plâtré sa farine ; laisse-le sécher sur la haie qui entoure le jardin d'un juif sans enfants ; marque-le avec de l'encre prise sur le bureau d'un avocat incapable de plaider une mauvaise cause, et confie-le à un médecin qui n'ait jamais tué un de ses malades ; que celui-ci t'en frotte le point gouteux qui te fait souffrir et te voilà guéri...“

A la portée de tous, comme on voit

Nettoyage de voilettes blanches de gaze ou de blonde

Ces pièces sont mises à tremper et à macérer sans être pressées ni tordues dans un bain de savon blanc un peu fort et très chaud.

On les soumet ensuite au soufrage, on les rince à l'eau colorée par une faible dissolution de carmin, de cochenille et d'indigo, pour les azurer.

Elles sont enfin, pressées dans une toile, dont on tord les deux bouts, et on les fait sécher, après les avoir tendues et fixées, avec des épingles, sur un tapis, un châle, une couverture ou tout autre objet approprié.

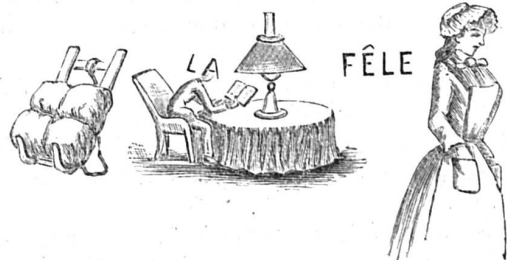
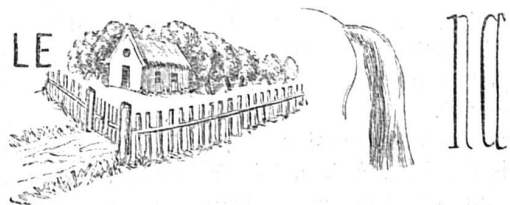
POUR LES ENFANTS

Le nez de bois

Le « nez de bois » est une petite farce inventée par un écrivain bien connu, Charles Monselet, pour amuser les petits-enfants de Victor-Hugo. Voici en quels termes Georges Hugo écrit ce jeu qui fera sans doute plaisir à nos petits lecteurs :

« Une fois le repas fini, tandis que dans le salon se continuaient les conversations, nous revenions tous trois, Papa (Victor-Hugo), Jeanne et moi, dans la salle à manger en désordre, où nous trouvions Monselet toujours à sa place, et prêt à officier. Alors il baissait la tête en une violente saccade, semblait écraser son petit nez sur la table qui sonnait comme un tonneau vide : le malicieux gros homme, du manche d'un couteau qu'il tenait sous la nappe, tapait la table au moment où le bout de son nez l'effleurait. Et papa nous donnait le signal des éclats de rire et des braves ».

RÉBUS



Solution du Rébus paru dans le N° 49

La charité éclaire l'intelligence en même temps qu'elle chauffe le cœur.