

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** [6] (1903)  
**Heft:** 40

**Artikel:** Le mot pour rire  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-253185>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 09.01.2026

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

## Coin de la Ménagère

**Chaufroid de poulets de grain.** — Rôtir à la broche trois poulets de grain, salés à l'intérieur, vingt minutes, sans les arroser. Les laisser refroidir. Cette cuisson doit être faite la veille. Le matin, il faut découper les poulets en cinq portions : deux cuisses, deux ailes et un blanc ; enlever les ailerons, le cou et les pattes, réunir le tout avec les carcasses dans une casserole, mouiller avec un litre de bouillon froid et faire cuire doucement pendant une heure. Passer le jus au tapis fin et le dégraisser. Tremper deux feuilles de gélatine fine, les essuyer et les mettre dans le jus. Fondre 30 grammes de beurre, y mélanger 20 grammes de farine, mouiller avec le jus et faire bouillir en remuant. Lier avec trois jaunes d'œufs délayés avec une cuiller à café de jus de citron et 20 grammes de beurre, remettre sur le feu et faire bouillir, passer la sauce à l'étamme dans une mousseline ou au chinois fin, la refroidir à moitié en tournant toujours, ajouter 60 ou 80 grammes de beurre, goûter pour le sel, tremper les morceaux de poulet dans la sauce, les poser sur une grille et laisser raffermir dans un endroit frais, une heure.

Pour dresser. — Mettre dans le milieu d'un plat rond une légère couche de gelée hachée, poser quatre cuisses en croix, les blanches et les deux autres cuisses par-dessus, puis quatre ailes et finalement deux, orner de manchettes et de quelques lames de truffe. Autour, des croûtons de gelée ou simplement de la gelée hachée.

\* \* \*

**Soufflé de bananes.** — Un quart de litre de lait, 125 grammes de sucre semoule, 30 grammes de crème de riz, 5 bananes un peu vertes, un verre à madère de rhum, un peu de jus de citron, 5 grammes de sel, 3 jaunes et 6 blanches d'œufs. Délayer le sucre avec les jaunes, ajouter la crème de riz, le lait, le sel, la purée de bananes et faire bouillir. Monter les blanches bien fermes, mélanger le tout, cuire dans une timbale en argent quinze minutes, four doux.

\* \* \*

**Allumettes royales.** — Formule. — 250 grammes de farine, 200 grammes de beurre, presque 2 décilitres d'eau fraîche, un peu de sel, un petit verre de cognac.

Opération. — Délayer le sel avec l'eau et le cognac, puis incorporer la farine. La pâte doit être mollette, mais facilement maniable. La laisser reposer un quart d'heure. L'étendre légèrement et mettre dans le milieu le beurre, rabattre les quatre côtés pour bien l'envelopper. Avec le rouleau l'allonger et replier les deux tiers sur eux-mêmes ; laisser reposer vingt minutes et recommencer trois fois la même opération ; le feuilletage est prêt.

La glace royale. — Prendre un tout petit blanc d'œuf dans un bol, y mélanger avec une cuiller en bois 100 grammes de sucre glacé, battre dix minutes. Couper la pâte en deux, l'allonger en ruban large de 8 à 9 centimètres et mince de 6 à 7 millimètres. Etendre la moitié de la glace en couche uniforme, couper des baguettes de 2 centimètres et poser sur plaque. Cuire à feu doux 30 minutes environ. Continuer l'autre bande.

\*\*\*\*\*

## FAITS DIVERS

**Désinfectant sans odeur.** — Il est recommandé par les publications américaines. Dans 69 parties d'eau, mettre 4 parties de chlorure ferrique, 5 parties de chlorure de zinc, autant de chlorure d'aluminium, 4 parties de chlorure de calcium, et enfin 3 parties de chlorure de manganèse. On peut même doter cette mixture d'un parfum assez agréable et ne nuisant nullement à ses qualités en y ajoutant un peu de thymol.

\* \* \*

**Le commerce d'idoles avec l'Inde.** — De la « New-York Tribune » :

Le marché principal des statues d'idoles fabriquées à Phi-

adelphie est l'Inde, qui demande particulièrement des Bouddhas et des Ganesas. Les plus coûteux sont les Bouddhas de marbre, hauts de deux pieds, et qui reviennent à 50 dollars. Les copies doivent être bien exactes, car les dévots des Indes veulent que tous les détails de leurs traditions soient minutieusement exacts et respectés, car, à leurs yeux, chaque couleur, chaque décoration, si petite soit-elle, a sa valeur et son symbolisme. Aussi quand un détail manque ou est déformé, la plus belle statuette n'a-t-elle plus aucune valeur aux yeux du croyant.

\* \* \*

— On avait publié une liste des 25 livres les plus chers du monde. Mais il vient de s'y introduire des changements. Le « Psautier de Mayence », de 1457, conserve sa première place à 125,000 francs. La « Bible de 36 lignes », de Gutenberg, (1459), à 75,000 francs, et le « Décaméron » de Bocace, de 1471, à 56,000 francs, se maintiennent au second et troisième rang. Mais les « Œuvres de Shakespeare », édition originale de 1623, vendues 30,000 francs, et les « Figures de Molière », par Boucher, cotées 27,000 francs, sont détrônées par un exemplaire des « Pastorales de Daphnis et Chloé », édition en grec, données par Didot en 1802 et enrichies de dessins originaux de P.-P. Proudhon et Gérard vendu 38,000 francs, à la vente Paillet, et un manuscrit de la fin du XVe siècle, les « Heures de la Vierge », qui a été adjugé à 35,000 francs, à la même vente.

\*\*\*\*\*

## Le mot pour rire



Selon les circonstances :

**Mendiant.** — Ayez pitié d'un pauvre homme qui a huit enfants à nourrir.

**Propriétaire.** — Mais vous venez de dire à mon voisin que vous en aviez dix.

**Mendiant.** — C'est vrai, mais, voyez-vous, il n'avait pas une si bonne poire que vous.

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