

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 7 (1904)
Heft: 18 bis [i.e. 18]

Artikel: Devinette
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-253846>

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: 04.02.2026

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

COIN DE LA MENAGERE

Confitures de pêches

Pelez les pêches peu mûres, coupez-les par quartiers dans une bassine pleine d'eau bouillante, laissez-les deux ou trois heures, retirez-les, laissez-les égoutter et jetez-les dans un sirop fait avec une quantité de sucre égale à celle du fruit. Donnez quelques bouillons et mettez dans vos pots.

Ile flottante

Faire une crème vanille avec 6 jaunes d'œufs, un litre de lait, battre les blancs en neige, mélanger de sucre, cuire en moule 10 minutes, servir avec une crème.

RECETTES ET CONSEILS

Contre les points noirs

Quand sur la blancheur de vos visages, vous voyez apparaître, mesdames, ces vilains petits points noirs qui sont le désastre des jolies peaux, n'avez-vous point souvent souhaité ces temps heureux où un coup de baguette faisait refluer la jeunesse et redonnait aux joues leur teinte rosée ; n'avez-vous pas cherché avec désespoir le moyen de lutter contre cet invisible ennemi, et quand votre psyché vous laissait voir l'odieuse petite tache piquée insolemment sur votre visage, ne vous êtes-vous point retournée, désolée d'un mal que vous croyez sans remède ?

Rassurez-vous, chères lectrices, et permettez-moi de vous donner quelques conseils.

Ce qui cause votre terreur est tout simplement une légère maladie de la peau, et comme pour toutes les affections de ce genre, un régime alimentaire est nécessaire, vous arriverez promptement à une guérison : il suffira de vous abstenir de salaisons, de viandes faisandées, de fromages crémentés, d'excitants tels que café, alcool, etc. Usez aussi souvent que possible de légumes verts ou autres choses rafraichissantes, et de temps en temps prenez un léger purgatif salin. Vous pourrez avantageusement joindre à ce régime alimentaire un traitement hygiénique d'une grande simplicité qui consistera uniquement en ablutions d'eau très chaude dont le but est de faciliter la sécrétion des glandes qui se trouvent à fleur de peau. De plus faites chaque matin des lotions d'eau toujours très chaude de racine de saponaire (un verre environ contenant 50 grammes d'alcool et 30 gouttes d'ammoniaque).

Un mélange composé de poids égaux de borax, de glycérine, d'eau de roses et d'alcool à 90 degrés réussit également.

DEVINETTE



Cherchez le président du Club

MOTS POUR RIRE



NOUVELLES A LA MAIN

La petite Lili a été première en histoire naturelle.

— Et qu'est-ce qu'on t'a demandé ?

— On m'a demandé combien un chat avait de pattes et j'ai répondu trois.

— Et tu as été la première ?

— Mais oui ; les autres avaient répondu deux !

A table.

— Des dattes, monsieur Crétinot ?

— Merci, je ne les ai jamais aimées. Ainsi tenez, dans mon enfance, j'étais toujours le dernier en histoire, précisément à cause... des dattes.

X... daube sur un de ses amis.

— Je vous croyais son obligé ? lui dit quelqu'un.

— Peuh ! répond X. Il m'a rendu jadis un service, soit ! Mais il m'en a refusé un second... Nous sommes quittes.

Crétinot sort d'une réunion publique organisée par un député.

— Grand orateur, dit-il à un ami.

— Bast ! répond ce dernier, il ne sait même pas le français.

Et Crétinot, haussant les épaules :

— Démosthène non plus ne savait pas le français ; c'était pourtant un grand orateur.

Nos domestiques.

Justine. — C'est vrai, Jean, que vous reconnaissez l'âge d'un animal à ses dents ?

Jean. — Oui, c'est vrai.

Justine. — Oh ! alors, Jean, moi qui voudrais tant connaître l'âge de madame, vous allez me le dire, voici son ratelier.

En correctionnelle.

Le juge à un vagabond cynique :

— Prévenu, quelle est votre profession ?

— Fabricant de manchettes pour bras de mer.

Editeur-Imprimeur : G. Moritz

Gérant de la Société typographique, à Porrentruy