

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 7 (1904)
Heft: 53

Artikel: Nouvelles à la main
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-254269>

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: 20.08.2025

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

Nouvelles à la main

Entre un citoyen... de Bordeaux et un enfant de la Cannebière :

— Moi, dit le Bordelais, je pends un poulet à un clou, et sous le poulet, une bécasse. Au bout de huit jours le poulet a pris le goût du gibier, alors je jette la bécasse et... je mange le poulet.

— Moi, c'est bien plus fort... répond le Marseillais... je fais la même chose, seulement ze zette la bécasse, ze zette le poulet et... ze manze le clou...

Un expéditionnaire présente son fils à son chef de division.
— Comment ! C'est votre fils ?
— Oui, monsieur.
— Quel âge a-t-il ?
— Bientôt quinze ans.
— Peste ! mais vous savez que s'il continue, il sera bientôt plus grand que moi.
— Oh ! monsieur, il ne se le permettrait pas !

— Tu te maries ? demande une jeune fille à son amie, Mlle Crénot.

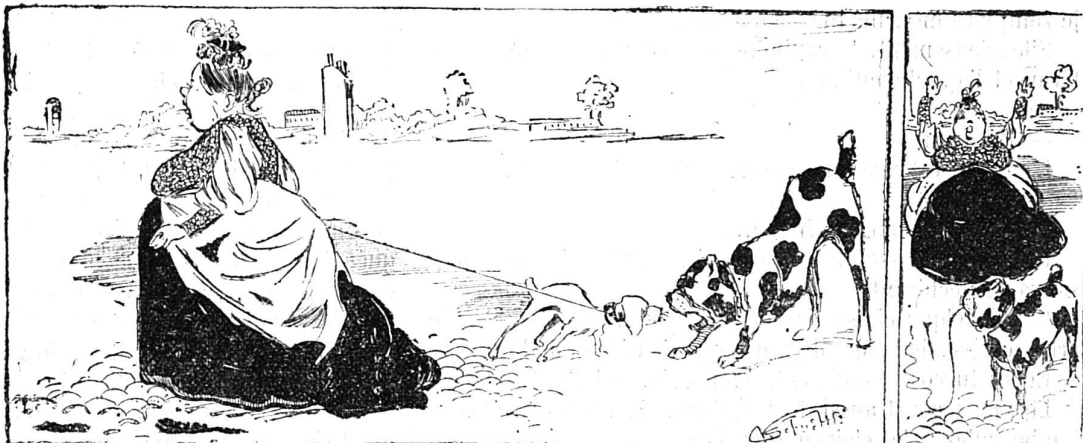
— Oui.

— Ton fiancé a-t-il un bon métier ?

— Il est encadreur...

— Est-ce bien fatigant ?

— Oh ! non... papa dit qu'il dore toute la journée.



La dame. — Je crois que Loulou s'amuse.

Ciel ! Qu'est-il devenu ?

dépassant le moule de deux doigts environ, pour soutenir le gâteau quand, en montant, il dépassera le moule.

Faire cuire ensuite dans un four de moyenne chaleur pendant 2 heures, 1-2 au moins.

Soupes rousses

Prenez des œufs, battez-les sans séparer les blancs des jaunes, et un peu plus que pour une omelette, salez légèrement, mettez dans vos œufs des tranches de pain d'environ 0,01 centimètre d'épaisseur, laissez-les tremper de 10 à 15 minutes, ôtez-les et mettez-les dans du bon beurre bien chaud. Laissez dorer et retirez lorsqu'elles sont encore moelleuses.

On peut aussi remplacer les œufs par du lait lié avec un ou deux jaunes d'œufs. Cette façon est plus économique, car il faut que le pain soit entièrement couvert.

Le cassoulet

On fait cuire à petit feu un litre de haricots blancs. Après trois heures de cuisson, on y incorpore une demi-livre de jambon, autant d'un saucisson quelconque, des morceaux de mouton piqués plus ou moins fortement d'ail, du sel, du poivre et laisser bouillir encore pendant trois autres heures.

Alors on verse le tout dans une terrine, on saupoudre de chapelure et l'on met au four jusqu'à ce qu'il se forme à la surface une croûte dorée. Servir brûlant dans la terrine même.

RECETTES ET CONSEILS

Contre la chute des cheveux

Faire le soir, un lavage du cuir chevelu avec du savon auquel on ajoute un peu de lanoline et faire suivre le lavage d'une friction avec le mélange suivant : alcool rectifié 10 gr., acide tannique 5 grammes, eau de cologne 2 grammes, esprit de moutarde 10 grammes et cognac 80 grammes.

Pour la conservation

Pour empêcher les verres de lampes et tous objets de faïence et de porcelaine de se briser par la chaleur, il suffit de mettre les objets sur le feu, dans une bassine remplie d'eau froide. Ajoutez-y un peu de gros sel, laissez l'eau bouillir et faites-la refroidir lentement. Par ce procédé, les verres ou objets deviennent presque incassables. Plus on opère lentement, surtout pour laisser refroidir l'eau, plus on rend ces objets solides.

Pour enlever les taches de bougie sur les vêtements

On prend un peu d'alcool rectifié à 90 degrés, et l'on en verse trois ou quatre gouttes sur la tache. Avec la paume de la main, on frotte vigoureusement. La bougie se réduit en poudre, qui s'envole en soufflant dessus. Quant à la tache, elle a disparu complètement.

Solution du Rébus paru dans le N° 51

Le bien que l'on a fait la veille fait le bonheur du lendemain.

Editeur-Imprimeur : G. MORITZ, Gérant de la Société Typographique, à Perrennuy

POUR LES ENFANTS

Descendance d'un grain de blé

La descendance d'un grain de blé progressera avec une rapidité extraordinaire.

Un grain de blé semé seul et bien soigné, donnera, par le « tallage », au minimum 10 tiges ; chacune portera un épi et chaque épi 80 grains. A la fin de la première année, l'unique grain de blé a donc produit 800 descendants.

La seconde récolte sera de 800×800 , soit 640,000 grains.

La troisième année, chaque grain en donnant toujours 800, nous obtenons :

$640,000 \times 800$, soit 512 millions de grains.

Voyons à quoi correspond cette quantité formidable d'unités :

Un grain de blé pèse en moyenne 40 milligrammes.

1000 grains pèsent 40 grammes ; un million, 40 kg. ; 512 millions, 20,408 kg., soit 20¼ quintaux environ.

COIN DE LA MENAGÈRE

Plum-cake

Quatre œufs entiers, une bonne poignée de sel, 275 grammes farine ordinaire. 250 grammes sucre en poudre. 125 grammes raisin de Corinthe. 125 grammes raisin de Smyrne. (Soigneusement épluchés et lavés tous deux). 125 grammes beurre fondu, ne pas l'employer trop chaud. 125 grammes d'écorces confites diverses (orange, citron, melon, angélique), coupées ou hachées. 1 cuillerée à café gomme adragante en poudre.

Mélanger d'abord farine et sucre, puis battre avec les œufs cassés un à un, le beurre mis petit à petit, les raisins ensuite et les écorces pour finir.

Le mélange fait, battre un peu le tout avec une cuiller de bois et verser immédiatement dans un moule à gâteau de riz moyen, garni préalablement d'une feuille de papier blanc beurré,