

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** [8] (1905)  
**Heft:** 34

**Artikel:** Mon calepin  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-255429>

#### 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:** 23.01.2026

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

sées un peu partout. De nombreuses maladies sont transmises par l'intermédiaire des mouches.

On garantit les viandes contre les mouches en les plaçant dans de l'huile d'olive, ce qui, dans bien des cas, rend plus tendres les viandes dures ; on peut aussi plonger les viandes dans du lait, on les met ainsi à l'abri de l'air. Parfois il suffit de suspendre les viandes dans un courant d'air frais : les mouches détestent le courant d'air. Mais s'il fait chaud dans le local où vous conservez vos viandes, il est bon de les faire cuire légèrement et de les enfermer dans une boîte en ferblanc à couvercle hermétique, que l'on chauffe préalablement au bain-marie ; la raréfaction de l'air dans la boîte permet de conserver pendant quinze ou vingt jours les viandes ainsi préparées. Vous les conserverez bien mieux encore si vous les placiez dans un timbre à glace, mais ce moyen, familier aux maîtres d'hôtel, n'est pas encore très répandu dans les ménages.

P. D'ARLATAN.



Jean-Jacques Henner.

bientôt le mauvais état de sa santé le contraignit à abandonner ses études pour aller se retrouver au pays natal.

Il y resta deux ans, peignit des portraits pour se distraire ; puis, dûment réconforté, de nouveau il quitta sa famille et regagna l'Ecole des beaux-arts. Il se mit ardemment au travail, décidément à rattraper le temps perdu.

En 1858, M. Henner remporta le prix de Rome avec *Adam et Eve retrouvant le corps d'Abel*. C'est pendant son séjour en Italie qu'il découvrit sa voie, après avoir étudié, avec une ardeur passionnée, l'œuvre des maîtres coloristes de la Renaissance et reçu des leçons et des conseils d'Hippolyte Flandrin, à la mort duquel il assista.

Son début, au Salon de 1863, avec le *Jeune baigneur endormi* et le portrait de Victor Schneitz, fut très remarqué. Il fit connaître son nom aux amateurs d'art. Deux ans plus tard, l'Etat faisait l'acquisition de sa *Chaste Suzanne*. Dès lors s'affirmaient ses qualités remarquables de dessinateur et de coloriste.

De même que les vieux maîtres italiens dont il s'inspirait, il semblait épris de son modèle. Il le reproduisait sous des aspects divers et néanmoins semblable de forme. On eût dit qu'il s'efforçait de poursuivre un idéal, sans cesse fuyant sous sa palette chatoyante...

Si d'aucuns refusent de considérer Jean-Jacques Henner comme un grand peintre, il n'y a qu'une opinion pour rendre hommage à la pureté de son dessin, à son originalité incontestable et aussi à sa grande probité artistique.

La plupart de ses toiles ont été popularisées par la gravure. Nous citerons, parmi les plus connues : l'*Alsacienne*, qui fut offerte à Gambetta, en 1872, par un groupe de dames alsaciennes, composition grave et austère ; la *Religieuse*, exposée au musée de Nancy ; le *Christ au tombeau*, qui se trouve au musée de Lille ; *Saint Sébastien*, acquis par l'Etat ; *Solitude et Crêoles*, exposés au musée du Luxembourg, etc.

## RECETTES CULINAIRES

### Fruits rafraîchis.

Vous mélangez dans un saladier en cristal tous les fruits de la saison, fraises, cerises, framboises, groseilles, pêches, abricots, prunes, raisins, etc. Vous enlevez les noyaux, vous ôtez les queues et égrenez les groseilles ; épandez et coupez par quartiers les abricots et pêches et séparez par moitié les prunes. Vous saupoudrez le tout abondamment de sucre en poudre, et vous arrosez les fruits ainsi préparés soit de kirsch ou de marasquin additionné de moitié d'eau, suivant le goût de chacun. D'autre part, vous pilez de la glace. Vous mettez ensuite votre saladier de fruits dans un récipient quelconque, mais pas de dimension beaucoup plus grande que le saladier, afin qu'il n'y ait juste que l'espace suffisant pour glisser la glace pilée tout autour du saladier. Un peu de sel marin répandu sur la glace la maintient plus longtemps.

On laisse les fruits dans la glace une demi-heure ou une heure et plus, suivant que l'on préfère seulement frais ou frappé.

Au lieu de saupoudrer de sucre et d'arroser de liqueurs, on peut faire un sirop et le verser bouillant sur les fruits.

### Boissons d'été.

Quand on a soif et qu'il fait chaud, une bonne limonade est délicieuse. Voici comment il faut la préparer :

Coupez un citron bien juteux en tranches et enlevez les semences. Arrosez d'un demi-litre d'eau bouillante et laissez infuser une heure. C'est alors seulement que vous ajoutez le sucre nécessaire. Vous aurez une limonade rafraîchissante et pas indigeste.

## NOUVELLES A LA MAIN

### C. Q. F. D...

Le professeur de mathématiques a envoyé au tableau noir le jeune Bobinet.

Tenant le morceau de craie de la main droite, le chiffon de la main gauche, il demeure debout devant le tableau, tout craintif de la punition qui l'attend s'il ne sait pas répondre convenablement.

Le professeur énonce ainsi : « Dans tout triangle, un côté quelconque est plus petit que la somme des deux autres, et plus grand que leur différence ».

Le jeune Bobinet, aidé un peu par le professeur, fait sa démonstration, plutôt par mémoire que par raisonnement ; car il a fini de démontrer ce théorème simple, et il cherche ce qu'il pourrait encore bien dire pour moins sécher.

— C. Q. F. D., dit le professeur, par habitude de langage, en marquant une note sur son cahier.

— Oui, monsieur, surenchérit Bobinet, C. Q. F. D...

— Comment dites-vous ça ?

— C. Q. F. D...

— Ah ! ça, vous moquez-vous de moi ? Vous ne savez donc pas ce que veut dire C. Q. F. D. ?

— Si, monsieur.

— Dites, alors !

Un camarade souffle :

— « Ce qu'il fallait démontrer ».

Bobinet répond :

— « Ce qu'il faudrait démontrer ».

Bobinet, faites attention, rugit le professeur ; ma patience a des bornes ! Que veut dire C. Q. F. D. ?

Et Bobinet, très embêté, répond, à tout hasard :

— Ce qui fait dormir !!!

(MARJOLET)

## MON CALEPIN

— On vient d'achever, à New-York, à l'angle de Broadway et la 14<sup>e</sup> rue, une église à huit étages ; elle a tout le dehors d'un hôtel et comprend cinq chapelles pouvant contenir chacune 1000 personnes, vingt salles de réunion, une bibliothèque, un musée, plein de reliques et d'objets, se rattachant au culte protestant, des cuisines, une salle de machines actionnant l'électricité, etc.



— Faut-il faire à monsieur la raie sur le côté ?

— Mais non, mon ami... pas sur le côté... sur la tête !...

(Dessin de Chambettaz.)