Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1906)
Heft: 22

Artikel: Passe-temps
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-256160

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: 19.11.2025

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

— De la moutarde ordinaire, Monsieur, celle que vous voudrez ! Vous la choisirez vous-même, Monsieur, répliqua Barastol.

M. Carchonnet, le patron de l'établissement, l'œil tout guilleret et émerillonné de l'aubaine, Mlle Clémentine, la caissière les garçons Arthur et Colombin, tout le personnel se tenait prêt à offrir ses services.

Arthur ! cria M. Thirtot, apportez-nous de la viande et nn moutardier bien rempli. Là, Monsieur, reprit-il un moment après, en plaçant lui-même devant Barastol ledit récipient plein à déborder et le vaste plat ovale qui supportait un superbe morceau de rosbeef, relief du dîner. Quand il vous plaira !

Et, d'un trait de couteau, M. Thiriot coupa une large tranche de ce rosbeef et la lança au chien.

Instantanément, avec ivresse, Sanspuce l'aggripe avec ses crocs, mais au lieu de l'engloutir, il se retourne soudain, lâche bien vite sa proie...

C'est que Barastol, ayant plongé deux de ses doigts dans le pot de moutarde, vient de les lui essuyer délicatement sous la queue, et il faut se débarrasser au plutôt de ce cautère, lécher et enlever dare dare ce cruel emplâtre.

. . . . . .

— Messieurs, à votre bonne santé à tous ! s'écriait une seconde après le commis-voyageur en levant son verre où moussait et pétillait l'incomparable Chalumeau. Et à la prochaine fois ! A ma prochaine tournée, Monsieur ! Je vous donnerai votre revanche ! acheva-t-il en frappant amicalement sur le bedon du père Thiriot qui fronçait les sourcils et riait jaune.

ALBERT CIM.

Commandements de la ménagère

1. Dans la maison n'enfermeras,
   Tes enfants seuls aucunement.
2. Allumettes ne laisseras,
   Traîner partout imprudemment.
3. D'un bon grillage entoureras,
   Foyer qu'approche ton enfant.
4. Eau bouillante ne laisseras,
   Sur son chemin un seul instant.
5. Lampe à pétrole n'empliras,
   Sans bien l'éteindre auparavant.
6. Jamais ton feu n'aviveras,
   Par ce pétrole follement.
7. Ta citerne ne quitteras,
   Sans la fermer soigneusement.
8. Dans le cuivre ne laisseras,
   Refroidir aucun aliment.
9. Et dans le zinc ne placeras,
   Fruits au vinaigre inconsciemment.
10. Poisons toujours enfermeras,
    Pour éviter triste accident.

Petites recettes

Voici un dallage de marbre noir qu'on voudrait remettre non à neuf : c'est malaisé, mais rapproprier sérieusement, c'est encore facile.

Lorsqu'il s'agit des marbres foncés, voici une solution qui les nettoie très bien.

Eau, 200 grammes ; acide nitrique, deux grammes. On nettoie à l'éponge et on rince à l'eau fraîche. Lorsque le marbre est sec, on l'encaustique avec de l'encaustique liquide et léger et on éclaircit à la brosse et au chiffon de laine. Le résultat est merveilleux.

* * *

Cirage. — Un petit secret pour fabriquer ce remarquable cirage anglais qui entretient si bien les chaussures jaunes.

Faites dissoudre en pâte peu épaisse et homogène de la cire vierge dans de l'essence de térébentine à laquelle vous aurez ajouté un peu de petit lait et d'acide sulfurique. C'est là une recette que je vous recommande, car elle rendra de grands services aux mamans possédant de nombreux bébés.

* * *

Meubles anciens. — Avez-vous des meubles anciens auxquels vous tenez pour les souvenirs qu'ils vous rappellent ou la valeur qu'ils ont acquise avec le temps ; passez-les en revue. Voyez si de petits trous à peine visibles ne révèlent pas la présence de vers ravageurs, qui sont en train de manger silencieusement votre mobilier. Mélangez sans tarder 4 gr. de sublimé corrosif à un quart de litre d'alcool à 90° et introduisez cette solution dans les cachettes des verres au moyen d'une pipette ou d'une petite seringue en verre. On peut aussi employer le sulfure de carbone, mais son usage est d'un maniement moins aisé.

Un petit conseil : Quand vous sentez à la paupière un petit picotement précurseur d'un orgelet, faites une application de thé noir très fort, ou simplement de feuilles de thé rendues humides avec un peu d'eau, et mises sur la paupière dans un petit sac de mousseline. Quand le petit sac est sec, on le mouille de nouveau. Le procédé arrête généralement l'inflammation.

Tante ROSALIE.

* * *

Omelette aux pommes. — Cassez 4 œufs et mettez y 2 cuillerées de farine battue avec un peu de lait d'amandes et du sucre en poudre ; ajoutez-y des tranches de pommes attendries à la vapeur, et presque cuites. Cuisez au four, et servez saupoudré de sucre.

* * *

Boisson agréable pour le printemps. — Lavez des pruneaux doux ; faites-les cuire dans une grande quantité d'eau bouillante. Quand ils bouilliront, vous les retirerez à l'angle du fourneau pour les y refroidir doucement pendant 2 à 3 heures. Le jus en sera plus savoureux. Au bout de ce temps, filtrez le jus obtenu et ajoutez suffisamment d'eau pour avoir autant de litres de jus que vous avez employé de kilos de pruneaux. Ajoutez à chaque litre de jus 4 cuillerées à bouche de jus de citron, et vous obtiendrez une boisson très agréable. Outre que le jus de citron relève le goût des pruneaux, il rend le contenu stomacal moins sujet à fermenter en en détruisant les microbes.

* * *

Crème bavaroise. — Parmi les entremets sucrés, la crème bavaroise est assurément un des plus délicats on prépare cette friandise ainsi :

Vous mettez dans un poêlons de terre, 10 centilitres de lait ; quand il commence à bouillir, vous ajoutez du sucre et de la vanille, laissez réduire un peu, puis délayez dans ce fait qui doit être devenu assez épais, six jaunes d'œufs, faites prendre sur feu doux et ajoutez après avoir ôté la crème du feu 25 grammes de colle de poisson dissoutez à l'eau tiède. Tournez jusqu'à ce que vous sentez le mélange prendre et épaissir, ajouté alors 50 centimes de crème de Chantilly sucrée et vanillée et mettez le tout dans un moule. Vous entourez de glace et laissez ainsi pendant quatre heures. Pour démouler, vous trempez le moule dans un peu d'eau tiède et vous renversez vivement.

Avec un peu de pratique vous arriverez très bien à réussir parfaitement ce joli et bon entremets.

* * *

Taches de boue. — Avez-vous remarqué parfois qu'il ne suffit pas de brosser une tache de boue pour la faire disparaître ? Sur certaines étoffes, en particulier, il reste une trace blanche qni résiste à tous les efforts. Voici une méthode simple qui réussit presque toujours ; en tout cas on ne risque rien à l'essayer : il suffit de mouiller la tache, d'y mettre un peu de tartre en poudre et de laver avec soin. Le vêtement, une fois sec, la tache n'existe plus.

* * *

Ciment résistant à l'eau pour cuves. — Prendre en volumes :

10 parties de litharge ;
10 — de plâtre de Paris ;
10 — de sable blanc fin et sec ;
1 partie de résine finement pulvérisée.

Mélanger et passer au tamis.

Pour l'usage : ajouter de l'huile de lin cuite de façon à former un bon mastic.

Cette préparation adhère énergiquement au bois et au métal, à la pierre et au verre ; elle durcit dans l'eau et résiste aux acides faibles et aux alcalis.

Il faut laisser sécher trois jours au moins.

* * *

Nettoyage des bougies. — Les bougies exposées à l'air deviennent assez rapidement aunâtres sur toute leur surface. On leur rendra leur blancheur en les frottant avec un chiffon imbibé d'eau de savon et en les essuyant avec un linge fin. Mieux vaut, toutefois, pour les bougies de luxe, remplacer l'eau de savon par de l'alcool pur.

Passe-temps

—o—

Solutions pour le n° du 3 juin 1906.

Charades : Chou-croute. — Chèvre-feuille. — Or-ange.

Combles : Châtier son style.

Donner à boire à la vérité quand elle est altérée, la panser quand elle est blessée.

Attacher un hameçon à une ligne d'omnibus.

Devinettes

Qu'est-ce qui nous appartient et dont les autres se servent plus souvent que nous ?

Quelle différence entre Alexandre le Grand et un tonnelier ?

Quelles sont les personnes les moins sujettes aux indigestions ?

Curiosités alphabétiques

Quellles lettres prendre :

Pour voler ?
Pour jouer ?
Pour recevoir du secours ?
Pour se défendre ?

Editeur imprimeur : G. MORITZ, gérant.