

Menus propos

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **7 (1904)**

Heft 49

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-254220>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

POUR LES ENFANTS

Le soufflet

Un habitant d'Orléans, nommé Lepelletier, non content de donner aux pauvres tout ce qu'il pouvait avoir, ne cessait de solliciter en leur faveur toutes les personnes de sa connaissance. Un jour, voyant un riche négociant, nommé Aubertot, qui se trouvait sur sa porte, il l'aborda et lui dit :

— Monsieur Aubertot, ne me donnez-vous rien pour mes amis ? car c'est ainsi qu'il appelait les pauvres.

— Non, je n'ai rien à vous donner.

Lepelletier insiste.

— Si vous saviez en faveur de qui je sollicite votre charité ! C'est une femme qui n'a pas une couverture pour son nouveau-né !

— Je ne veux pas !

— C'est un vieillard qui manque de pain !

— Je ne veux pas !

— C'est un manœuvre qui n'avait que son travail pour vivre et qui vient de se fracasser une jambe en tombant de son échafaudage !

— Je ne veux pas, je ne veux pas !

— Mon bon miséricordieux monsieur Aubertot !

— Monsieur Lepelletier, laissez-moi tranquille !

Et cela dit, Aubertot lui tourne le dos, passe de sa porte dans son magasin, où Lepelletier le suit ; il le suit de son magasin à son arrière-boutique, de son arrière-boutique dans sa chambre. Là, Aubertot, excédé, lui donna un soufflet. Après le soufflet reçu, l'homme charitable prit un air riant et dit :

— Cela, c'est pour moi ; mais pour mes pauvres que me donnez-vous ?

Aubertot, confus, lui donna plus qu'il ne lui demandait, et lui adressa les plus humbles et les plus sincères excuses.

MENUS PROPOS

Propos d'étiquette

Quelques cas embarrassants. — Quand un homme et une femme ont un escalier à monter ensemble, quelle conduite doit tenir l'homme en cette circonstance ?

Lorsqu'un homme et une femme gravissent ensemble un escalier, l'homme précède la femme. Lorsqu'ils le descendent, l'homme suit la femme. On nous dispensera de commentaires. Voilà ce qui se fait, c'est assez dire : il est rare que ce ne soient pas de bonnes raisons qui créent l'usage.

— Au théâtre, une femme ne doit, sous aucun prétexte, logner dans la salle.

Si elle emmène avec elle une parente, une amie, une simple connaissance, elle lui cède la place d'honneur dans sa loge.

Les hommes ne quittent pas, tous à la fois, la loge où ils sont avec des femmes. Les hommes ne saluent pas non plus, de l'orchestre (ou d'une loge), les femmes qu'ils reconnaissent dans la salle. Il vont leur offrir leurs hommages à la place où elles se trouvent.

COIN DE LA MENAGÈRE

Oufs farcis

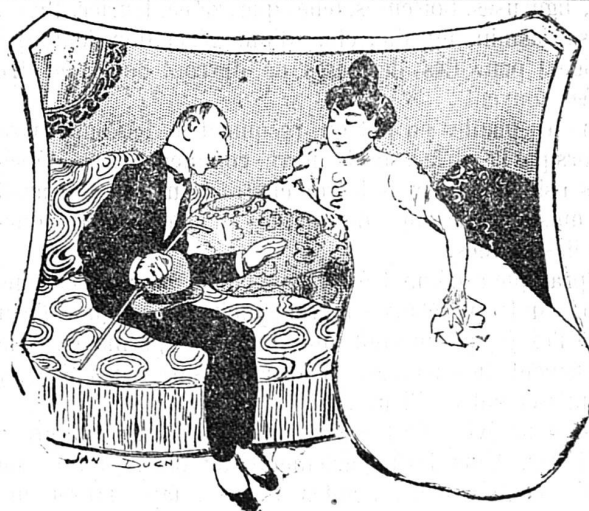
Faire durcir des œufs. Après les avoir épluchés, les fendre en deux dans le sens de la longueur. Oter les jaunes, qu'on placera dans un mortier ou une terrine avec de la mie de pain trempée dans de la crème, du beurre en volume égal à celui des jaunes d'œufs (volume et non poids), du persil, de la ciboule, hachés fin, du sel, de fines épices, de la muscade râpée, deux ou trois jaunes d'œufs crus. Pilez bien le tout de façon à mêler les ingrédients. Avec cette pâte, farcissez les moitiés d'œufs en leur rendant leur forme première. Garnissez le fond d'un plat avec une partie de la farce sur laquelle vous rangerez ensuite vos œufs.

Placez le plat sur de la cendre chaude, couvrez-le avec un four de campagne et, lorsque les œufs seront bien dorés, servez avec une sauce au beurre additionnée de jus de citron.

Lapin à l'anglaise

Prenez un jeune lapin, remplissez l'intérieur avec une bonne farce moitié chair à saucisse, moitié pain, lardez et faites rôtir vingt minutes au four en arrosant de beurre. Garnissez d'une poignée d'oignons.

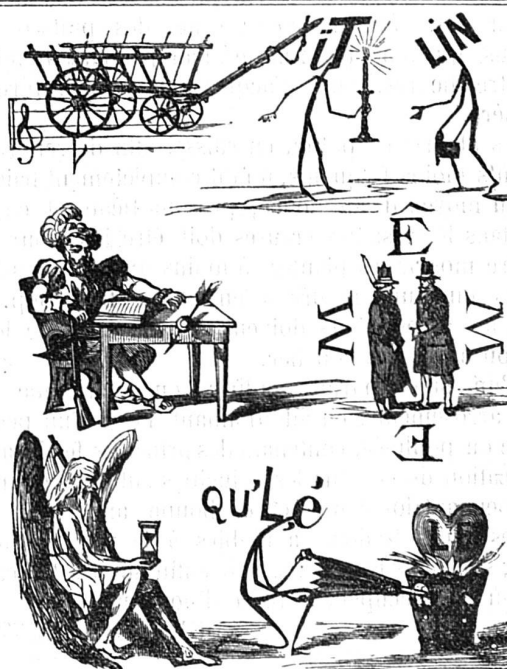
NOUVELLES A LA MAIN



— Alors, monsieur, vous songez au mariage ? Il arrive toujours un moment, n'est-ce pas, où l'on éprouve le besoin d'une affection fidèle et durable ?

— Bien sûr, et puis, voyez-vous, madame, on ne peut pas toujours raccommoder soi-même ses chaussettes.

RÉBUS



Solution du Rébus paru dans le N° 47

La patience est l'art d'espérer dans les maux

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