

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [6] (1903)
Heft: 39

Artikel: Devinette
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-253172>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

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

Coin de la ménagère

Oufs à la chartres. — Formule. — 6 œufs, 6 tranches de langue écarlate, 2 décilitres de bon jus, 50 gr. de beurre, un verre de madère ou porto, quelques gouttes de citron. Graisse de poularde ou oie, 50 grammes.

Opération. — Pour faire des œufs avec le décorum voulu, il faut disposer d'une poêle en fer battu à godets. On peut y suppléer en cuisant les œufs dans un moule à génoise un peu large tous ensemble; mais la cuisson est défectueuse et la forme est bien moins jolie, en les découpant à l'emporte-pièce on les détériore forcément. Si l'on dispose de la poêle à godets, on met une cuiller à café de graisse dans les six trous et on chauffe; au frémissement on casse les œufs un à un sur une assiette et on les glisse à mesure dans un trou. Opérer rapidement et mettre la poêle au four pour faire voiler légèrement le jaune. Les enlever sur un linge avec l'écumoire. Réduire le jus au quart pendant que l'on prépare les œufs, le retirer du feu, verser le madère, condimentier et le lier avec le beurre et le citron. La langue doit être mise simplement dans de l'eau bien chaude. L'essuyer, poser cinq lames en rond, une au milieu du plat, un œuf sur chacune, arroser les blancs et non les jaunes.

* * *

Agneau sauté. — Formule. — Une épaule d'agneau, 12 carottes, 12 pommes, 12 petis oignons et 6 navets nouveaux, 500 grammes de pois en cosse ou 150 grammes écossés, une cuiller à bouche de graisse, 1 décilitre de vin blanc, 1 litre d'eau, 5 grammes de sucre, 15 grammes de sel, 10 grammes de farine.

Opération. — Couper l'agneau en morceaux carrés de 3 centimètres, proprement et franchement, pour ne pas avoir des éclats d'os dans le ragoût. Mettre la graisse dans un sautoir de 22 centimètres de diamètre, chauffer jusqu'à la fumée légère, mettre l'agneau éparpillé bien également, dans cinq minutes le retourner avec une cuiller de bois, dans cinq autres le retourner encore, dans cinq ou six autres couvrir le sautoir et renverser la graisse. Saupoudrer avec le sucre en poudre et remuer une minute, l'agneau doit être doré et luisant. Verser le vin blanc et remuer jusqu'à siccité entière; saupoudrer avec la farine, tourner toujours avec la cuiller de bois, verser l'eau et remuer jusqu'à ébullition. Monder les pommes de terre, ratisser les carottes et les navets, couper ceux-ci en deux ou quatre parties, suivant leur grosseur, tout doit être à peu près égal, carottes, pommes, navets et oignons. Mettre deux cuillers du dégraissis de l'agneau dans une coupe lyonnaise.

FAITS DIVERS

Goûts chinois. — D'après le « Daily News », les Chinois seraient grands amateurs de spécialités pharmaceutiques, et un consul anglais en Chine signale ce pays comme un débouché précieux pour les fabricants de pilules.

Le consul appelle aussi l'attention sur le fait que les Chinois commencent à se servir de savon pour leur toilette, mais les savonnets sont d'autant plus appréciés qu'elles sont teintées de couleurs agréables et enveloppées dans des papiers alléchants. Le parfum, ne serait, paraît-il, qu'accessoire, le plaisir des yeux étant supérieur, pour un Chinois, à celui de l'organe olfactif.

Un Minaret historique qui s'écroule. — Le journal « Ashkabad », de Samarcande, annonce que le fameux minaret qui, depuis cinq cents ans, s'élevait gracieusement au-dessus de la tombe de Tamerlan, s'est écroulé. Le mausolée du grand conquérant, autrefois de dimensions énormes et d'une construction massive et superbe, devient peu à peu un monticule de ruines.

Les habitants de Samarcande et même des colons russes, s'approvisionnent à ce monument comme à une carrière de pierres pour compléter la construction de leurs habitations.

La Société d'archéologie de Russie s'inquiète enfin, dit-on, de cet état de choses et va prendre des mesures pour conserver et restaurer en partie le mausolée de Tamerlan.

La dette anglaise. — Il résulte d'une déclaration du ministre anglais que la dette nationale s'élevait au 31 mars de cette année à 19 milliards 269 millions 475,000 francs. On se souvient que la guerre anglo-boer éclata le 11 octobre 1899, et il est intéressant de rappeler que la dette nationale du Royaume-Uni au 31 mars 1899 s'élevait à 15 milliards 876 millions de francs. En dehors de cette augmentation de la dette, la guerre a absorbé environ un milliard et demi de nouveaux impôts et taxes établis en 1900, 1901 et 1902.

— Un savant russe a eu la patience de calculer le poids et le volume du sang répandu dans les guerres qui, depuis trente siècles, ont désolé l'humanité.

En estimant à 19,000,000 d'hommes pour le dernier siècle, et à 1,200,000,000 pour trente siècles le nombre des victimes de la guerre, rien que dans les contrées civilisées, le sang de ces victimes cuberait 18,000,000 de mètres cubes et atteindrait le poids de 18,900,000,000 de kilos. Chaque heure de l'histoire de ces trente siècles aurait donc vu couler 680 litres de sang.

DEVINETTE



Où est la fée de la montagne?

L'ESPRIT DES AUTRES

Dans sa jeunesse, Vivier, le fameux corniste, faisait partie de l'orchestre d'un théâtre de Madrid. Un soir qu'il s'était endormi à son pupitre, ses camarades lui firent la farce de le laisser après le spectacle.

Quelques heures plus tard, le concierge faisant sa ronde lui demanda qui il était et ce qu'il faisait là?

Vivier, sans se déconcerter, répondit:

— Je suis cor et j'y dors (corrégidor).

Tête de concierge.

* * *

Demande en mariage vingtième siècle:

— Alors, vous voulez épouser une de mes filles?

— C'est mon vœu le plus cher.

— Je donne 50,000 francs à la plus jeune; 100,000 à la seconde et 150,000 à l'aînée...

— Vous n'en auriez pas une plus âgée, par hasard?...

Editeur-Imprimeur: G. Moritz,
Gérant de la Société typographique, à Porrentruy.