

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [6] (1903)
Heft: 49

Artikel: Devinette
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-253274>

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: 01.04.2025

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

Coin de la Ménagère

Poulet sauté au kari. — Formule. — 1 poulet de grain, demi-litre de bouillon, 1 quart de litre de vin blanc, 1 carotte, 6 petits oignons, 15 grammes de sel, 2 grammes de kari en poudre, 100 grammes de riz caroline, 50 grammes de beurre.

Opération. — Laver à plusieurs eaux le riz et le faire tremper une couple d'heures, couper le rouge des carottes en petits cubes, monder les oignons ébouillantés une minute, découper le poulet en 12 morceaux, ainsi qu'il suit : les cuisses en 4, les ailes et ailerons en 4, la carcasse et le blanc en 2. Blondir avec le beurre les carottes et les oignons, les retirer sur une assiette, sauter les morceaux de poulet ainsi qu'un ragout ; les retirer et tenir au chaud entre deux assiettes. Versez dans la casserole les deux liquides et les légumes, faites cuire 30 minutes à très petit feu, ajoutez le riz et le poulet, couvrez, mettez au four 25 minutes ; saupoudrez avec la poudre de kari, versez dans un légumier chaud et servez.

* * *

Recette du moussé aux pommes. — Pelez et coupez en quartiers des pommes de reinette ; faites-les cuire à l'étouffée, sans eau ; lorsqu'elles sont en compote, passez-les dans une passoire assez fine pour que la chair seule passe ; pesez 500 grammes de cette marmelade, mettez-la dans une terrine très large, avec 250 grammes de sucre pilé et une once de gélatine, que vous aurez préalablement fait fondre dans une très petite quantité d'eau ; fouettez vigoureusement cette pâte avec un balai d'osier ; ajoutez-y petit à petit le jus de quatre citrons exprimé d'avance, et passez dans un morceau de mousseline afin d'écarter tous les pépins. Lorsque la pâte est très blanche et un peu épaisse, mettez-la dans un moule entouré de glace ou plongé dans de l'eau très froide, et démontez au moment de servir.

Comme ce démoulage est assez difficile, on met souvent le moussé de pommes dans un plat creux qui peut figurer sur table ; mais ce mets est plus agréable à l'œil lorsqu'il a passé par le moule.

FAITS DIVERS

Invention. — Un métier qui est menacé de disparaître est celui de souffleur de verre. Il paraît qu'un ouvrier américain vient d'inventer une machine qui, par un système de soufflets et un mécanisme délicat, arrive à faire l'office des poumons humains. L'inventeur entoure d'ailleurs sa trouvaille d'un profond mystère ; les mécaniciens de Pittsburg qui ont confectionné le premier modèle ont travaillé dans un atelier spécial, où il n'est entré aucune personne étrangère au travail à effectuer. Adieu donc, peut-être, les belles légendes : l'art des gentilshommes verriers ne sera, dans quelque temps, qu'un souvenir.

* * *

Les merveilles du fer. — Cette fois, ce n'est pas pour franchir des vallées, comme à Carabit et au-dessus du Vaur, que les calculateurs du fer nous préparent une nouvelle merveille, mais pour traverser la Gironde à Bordeaux, qui n'a, en réalité, qu'un pont, celui du chemin de fer étant impropre aux voitures, et, plus spécialement, au commerce. Il manque une communication entre la gare d'Orléans à Bordeaux et la rive gauche du fleuve.

Cette lacune sera comblée par un transbordeur métallique de 400 mètres de portée, d'une seule arche d'un type nouveau et dont la flèche sera placée à 101 mètres au-dessus du niveau de l'eau.

Ce terrible croissant supportera une passerelle où rouleront, suspendues, des nacelles.

Les plus forts attelages y pourront trouver place et sécurité, de sorte que le transbordement des marchandises vers la ville s'effectuera en deux minutes.

Ainsi trois millions de tonnes de marchandises traverseront la Garonne, devenue Gironde, et qui semblait ne pas vouloir,

par sa largeur, permettre qu'on l'enfourche trop aisément. Ce joujou coûtera près de vingt millions. De semblables joujoux, ils n'en ont pas en Angleterre...

* * *

Ce que l'on compte de cheveux sur une tête. — De la *Revue hebdomadaire* :

Savez-vous combien l'on compte de cheveux sur une tête humaine ? Les statisticiens — qui ne savent vraiment à quoi occuper leur temps — se sont livrés à ce petit jeu ; les uns ont compté la quantité de cheveux qui recouvrait un pouce carré sur plusieurs têtes différentes et ont établi une moyenne qui a donné 1.076 cheveux. Or, la superficie d'une tête humaine étant à peu près de 120 pouces carrés, le nombre total des cheveux serait de 127.920.

D'autres, plus consciencieux dans leurs recherches, ont spécifié l'importance d'une chevelure suivant la couleur et nous donnent les chiffres suivants :

Cheveux rouges	9.200
Cheveux bruns	11.800
Cheveux noirs	105.050
Cheveux blonds	143.000

Les cheveux blonds étant les plus fins et les rouges les plus gros.

* * *

La flèche de silex. — L'*Eldorado républicain*, journal qui se publie dans le Colorado, annonce que l'on vient enfin d'apprendre comment nos premiers ancêtres s'y prenaient, selon toute probabilité, pour tailler les silex dont ils voulaient faire des pointes de flèche ou de lance. C'est un vieux chef de la tribu des Wahoo qui, dans une conversation avec un Américain, lui a expliqué le procédé. Les femmes chargées de ce travail, alors qu'on y employait encore les armes de silex à certains usages, pilaient les cailloux au feu pour les briser en fragments plus petits. Parmi ces fragments elles triaient ceux qui leur paraissaient propres à donner une pointe de l'espèce voulue. Alors, chauffant ce morceau, elles le laissaient tomber, de temps en temps, le long des arêtes, une goutte d'eau. Le brusque refroidissement détachait un éclat après l'autre. Ce manège, extrêmement long et fatigant, finissait par donner au caillou brut la forme et le tranchant requis.

DEVINETTE



Où est l'autre corbeau ?

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