

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 7 (1904)
Heft: 39

Artikel: Rébus
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-254090>

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>

Cette hygiène défectueuse retentit sur la vie entière. J'ai vu un malheureux enfant de trois ans, que l'on gavait du matin au soir de gâteaux, de chocolat et de sucre, ce qui ne l'empêchait pas de manger aux repas plus qu'une grande personne. A un dîner (je m'en souviens), il absorba, après quantité d'huitres, deux grosses côtelettes et, comme il résistait, son père l'encourageait follement : « Mange, mon petit, mange, laisse le pain si tu n'en peux plus... » Le dessert et les gâteaux passèrent comme le reste.

Aujourd'hui, il est âgé de plus de vingt ans ; mais il a les dents gâtées, l'estomac détestable et le caractère aussi.

Heureux encore qu'il ait vécu jusque-là !

*** DEVINETTE ***



Où est le petit chat ?

*** COIN DE LA MENAGÈRE ***

Epaule farcie

Une épaule de moyenne grosseur désossée. Une farce composée de 200 grammes de foie de volaille, 100 grammes de lard, 200 grammes de chair à saucisse, bien assaisonnée revenue légèrement au beurre, passer au tamis ; garnir l'épaule avec cette farce, la ficeler, la mettre braiser avec un bon fond, une carotte, deux oignons, un bouquet garni, cuire trois heures en l'arrosant de temps en temps. Dresser sur un plat, passer sa cuisson dessus, et servir avec pommes nouvelles au beurre additionnées de quelques oignons.

Nota. — On peut simplifier la farce en ne se servant que de chair à saucisse bien assaisonnée.

*** RECETTES ET CONSEILS ***

Désinfection des lieux d'aisance

Les fortes chaleurs produisent souvent des émanations fort désagréables dans les lieux d'aisances, surtout à la campagne. Parmi les solutions désinfectantes, en voici une qui donne

d'excellents résultats : Sulfate de fer, 500 grammes ; sulfate de zinc, 40 grammes ; plâtre, 400 grammes ; charbon en poudre 500 grammes. On jette chaque jour 30 grammes de cette poudre et au bout de quelques jours la désinfection est complète.

*** NOUVELLES A LA MAIN ***



— Ah çà ! qu'est-ce que vous faites donc de votre argent ? Je vous ai déjà donné deux sous il y a huit jours.

Un duel sous une pluie battante. Tandis que l'on prépare les épées, un des témoins, homme d'esprit et de mœurs pacifiques, prend la parole :

— Voyons, messieurs, est-ce qu'on ne pourrait pas constater que l'honneur est satisfait... puisque les deux adversaires sont traversés ?

*** RÉBUS ***



Solution du Rébus paru dans le N° 37

Doux est le miel, mais l'abeille pique.