

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** [8] (1905)  
**Heft:** 12

**Artikel:** Rébus  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-255130>

### **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:** 29.03.2025

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

sant la grimace, le rôti se résigna à laisser partir son souffre-douleur.

Carême ne quitta plus son nouveau maître.

Un an après cette fameuse réconciliation, dans [cette même rue Barbette, près de ce même hôtel Notre-Dame, Louis d'Orléans, revenant de chez la reine, était traitreusement assassiné.

Seul de tous ses serviteurs, son écuyer le défendit jusqu'à ce que, percé de coups, il tomba sur son corps en criant :

— Mon maître !

Cet écuyer était le pauvre Carême !..

En échange du bon dîner qu'il avait reçu de lui, il donnait sa vie pour le « gentil prince ».

Arthur DOURLIAC.



### MENUS PROPOS



#### Ce qu'on boit dans les hôpitaux de Paris

Un million huit cent mille litres de vins rouges et blancs.  
Dix mille litres de vins de Banyuls.

Quarante mille litres de vins blancs pour cantines et pharmacies.

Vingt mille demi-bouteilles de vins mousseux.

Presque de l'alcoolisme !

Il est vrai qu'on le corrige par l'absorption de quatre millions sept cent cinquante-quatre mille litres de lait.

#### A quoi servent les poissons rouges

A rien, direz-vous, à distraire les gens sédentaires et inoffensifs, comme les canaris et les chardonnerets.

Or, s'il faut en croire un patient chercheur, le poisson rouge est un être précieux.

D'après lui, la présence des poissons rouges dans un appartement le débarrasse des moustiques dont ils dévorent les larves.

Possible : mais à condition que les larves aillent se mettre à leur portée.

Quoi qu'il en soit, les gens qu'incommodent les moustiques peuvent toujours essayer.



### CONSEILS D'HYGIÈNE



#### Angine

Inflammation de l'arrière-bouche et du pharynx. Désigne souvent l'amygdalite. Aiguë ou chronique. L'angine aiguë se manifeste par du frisson, de la fièvre, malaise, difficulté à avaler, altération de la voix. A l'examen, les amygdales et le fond de la gorge sont rouges, gonflés, douloureux, parfois pointillés de vésicules ou recouverts de points jaunâtres ou d'une sorte de membrane. Dans l'angine couenneuse, cette membrane est blanc grisâtre, adhérente et saignante quand on l'enlève. Traitement : Dans l'angine aiguë : gargarismes émollients ou antiseptiques (collutoires astringents).

#### Evanouissements

Perte de connaissance incomplète (défaillance) ou complète (lipothymie, syncope), précédée ou non d'un malaise particulier et caractérisé par la pâleur, l'insensibilité, la suspension de la respiration et parfois des battements du cœur qui sont toujours très affaiblis. Traitement : Desserrer les vêtements, ouvrir les fenêtres, coucher le malade à plat, la tête basse, flageller avec de l'eau froide, faire respirer des odeurs fortes.



### COIN DE LA MENAGÈRE



#### Pudding au chocolat

Faites fondre 250 grammes de chocolat dans du lait chaud sucré. Battez ensemble 8 jaunes et 3 œufs entiers, versez dessus le chocolat bouillant, tamisez, garnissez un moule avec des biscuits à la cuiller et des raisins secs, par couches superposées. Versez-y le chocolat et cuisez le tout au bain-marie.

#### Crème à la vanille

Faites bouillir dans un litre de très bon lait un morceau de vanille et 200 grammes de sucre cassé, retirez du feu. Cassez à part 5 ou 6 jaunes d'œufs et mêlez-les avec le lait. Remettez le tout sur le feu et tournez la crème jusqu'à ce qu'elle s'épaississe.



### RECETTES ET CONSEILS



#### Papier transparent

Pour rendre momentanément une feuille de papier transparente, il s'agit de l'enduire légèrement de benzine. Le tracé du dessin à décalquer devra être fait rapidement, car la benzine s'évapore vite.

#### Manière d'enlever une vis rouillée

On enlève une vis rouillée en tenant pendant quelques minutes un morceau de fer chauffé à blanc sur la tête de la vis et en dévissant celle-ci pendant qu'elle est encore chaude.

#### Chambre de malade

On obtient une lumière très douce pour une chambre de malade, en entourant une bougie de sel en poudre. Le sel doit atteindre la partie noire de la mèche. La lumière sera très uniforme et s'obtiendra toute la nuit avec un très petit morceau de bougie.



### NOUVELLES A LA MAIN



On parle d'un riche Américain qui vient de mourir.

— Il faisait des affaires colossales, raconte quelqu'un. Songez donc, il fumait jusqu'à deux mille jambons par jour.

— Rien d'étonnant s'il est mort, s'écrie un membre de la Société contre l'abus du tabac, qui se trouvait là.

Une belle-mère fait une scène à son gendre qui vient lui signifier son intention de se séparer de sa femme.

— Comment, vous aurez le courage de vous séparer d'Octave? Une femme que tout le monde trouve charmante.

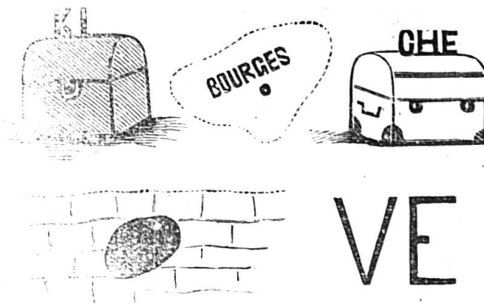
— Justement, c'est pour ça !

En montagne.

Le cocher arrête sa voiture et se tournant vers les voyageurs : — Le chemin n'est plus praticable à partir d'ici que pour les mules et les ânes : je prierais donc ces messieurs et dames de continuer leur route à pied.



### RÉBUS



Solution du Rébus paru dans le N° 8

L'esprit est toujours la dupe du cœur.