

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 7 (1904)
Heft: 49

Artikel: Pour les enfants
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-254219>

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: 15.05.2025

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

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.

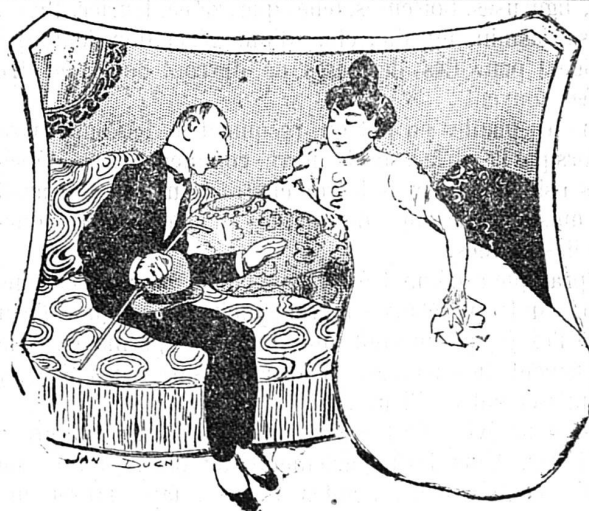
Placez le plat sur de la cendre chaude, couvrez-le avec un four de campagne et, lorsque les œufs seront bien dorés, servez avec une sauce au beurre additionnée de jus de citron.

Lapin à l'anglaise

Prenez un jeune lapin, emplissez 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

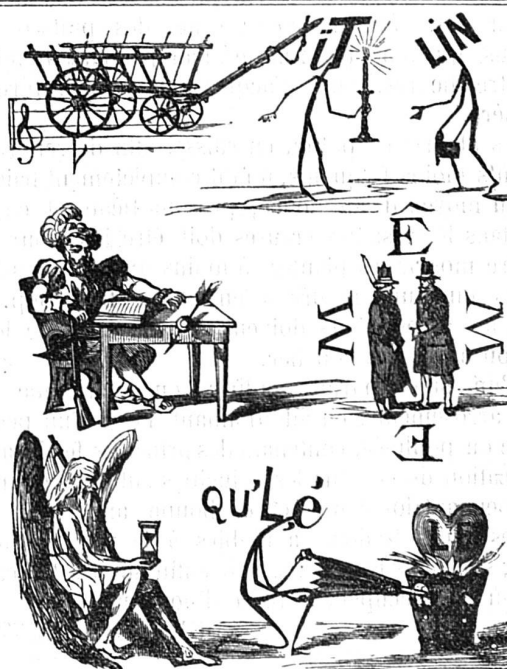


— Alors, monsieur, vous songez au mariage ? Il arrive toujours un moment, n'est-ce pas, où l'on éprouve le besoin d'une affection fidèle et durable ?

— 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