

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1906)
Heft: 22

Artikel: Un pari
Autor: Cim, Albert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-256157>

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: 11.05.2025

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

à l'assiéger et à ne lui faire aucun quartier. Le siège commença en 1389 et après plusieurs jours de lutte, la garnison se vit forcée de se rendre à discrétion.

La femme d'Hermann, Ursule de Homberg, femme d'un esprit supérieur, obtint des Bernois, un sauf conduit pour elle, pour son fils au berceau et ses chambrières, pour se rendre à son château de Berneau, à quatre lieues de là.

Les Bernois, touchés de sa beauté et de sa grâce, lui permirent d'emporter ce qu'elle pourrait. Sans hésiter, elle chargea sur ses épaules son mari, Hermann de Reinach et le porta jusqu'au château de Bernau. C'est ainsi que fut sauvé du massacre ce dernier Reinach, comme à Sempach. Le château d'Auenstein fut rasé, la garnison toute entière passée au fil de l'épée.

Hermann de Reinach se bâtit un nouveau château, près de Bâle, celui de Reinach. Son fils se maria et donna naissance aux familles de Reinach-Montreux, Reinach Steinbrun, Reinach-Dürmenach et d'autres dont plusieurs existent de nos jours.

C'est de cet Hermann, le blessé pusillanime de Sempach et héros d'Auenstein, que sortirent au XVIII^e siècle les deux princes-évêques de Bâle Jean Conrad de Reinach, élu en 1705 et qui mourut en 1737. C'est ce prince, dont les véritables intentions ont été trop peu comprises par les historiens, qui a promulgué, en 1726, la fameuse ordonnance qui devait mettre un terme aux innombrables abus résultant de la guerre de Trente ans et auxquels le peuple s'était trop habitué. Cette fameuse ordonnance fut, comme on le sait, mise en exécution avec trop de raideur, surtout par le premier ministre du prince, le baron de Ramschwag et elle fut la cause occasionnelle du terrible soulèvement du peuple de 1730 à 1740 et qui se termina par la mort de ses commis Pierre Péquignat, Fridolin Lion et J. P. Riat.

Le second prince de la famille de Reinach, Sigismond de Reinach-Steinbrun, fut élu en 1737 et mourut en 1743. Il fut impitoyable dans sa vengeance contre les commis du peuple. Loin d'imiter le grand prince Christophe de Blarer, qui, dans un semblable soulèvement, sut pardonner aux coupables, Sigismond de Reinach descendit dans la tombe couvert des malédictions du peuple qui ne vit en lui qu'un tyran. Le peuple a conservé le souvenir de ce règne dans une chanson mâle et terrible, due à Thurmman,

que menait son fils, avait payé les premières notes mais en lui faisant observer qu'il eût dorénavant à équilibrer son budget, car à l'avenir il refuserait les traites qui lui seraient présentées.

Après s'être plaint amèrement de la parcimonie de son père qui l'obligerait à vivre comme un goujat et à s'habiller comme un laquais, Luc se bornait à faire envoyer à sa mère les mémoires des fournisseurs, et la trop faible mère payait le plus ordinairement toujours à l'insu de son mari.

— Je ne puis pas décourager ton frère en lui refusant ce qu'il me demande, vois-tu, Chantal, il ne m'écrirait jamais plus.

Et Chantal, avec l'inexpérience de ses vingt ans, approuvait dans son affection fraternelle que la bourse de la mère ne se fermât pas à son fils. Elle se privait parfois volontiers elle-même d'une toilette nouvelle ou d'un bijou de prix, pour envoyer en cachette de l'argent à son frère — à titre de prêt — lui écrivait-elle délicatement pour ne pas l'humilier.

en 1830, pour les besoins de sa cause ; la *chanson des Péquignat*. C'est à tort que Mgr Vautrey, dans sa notice sur Courgenay et d'autres historiens, font remonter l'origine de cette chanson populaire, à la mort de Péquignat. Elle ne date que de 1830.

Les armes des Reinach sont : « D'or à un lion, la queue, de gueules, la tête et le col d'azur, lampassé et griffé de gueules ».

A. D.

Le tunnel du Simplon

La colossale entreprise qui vient de livrer à la circulation le plus grand tunnel du monde a été terminée le 24 février 1903. Il ne s'est écoulé que six ans et demi depuis le jour où les évêques de Sion et de Novare ont béni, à Brigue et à Iselle, les premières installations pour l'attaque du Simplon, dont les deux points de départ sont aujourd'hui réunis (août 1898-février 1903). A chacune des deux têtes du tunnel, les bâtiments d'administration et d'exploitation couvraient une superficie de 6,000 mètres carrés. Il a fallu créer là de vrais villages pour abriter les milliers d'ouvriers employés à l'exploitation, avec logements, cantines, infirmeries, écoles pour les enfants, salles de réunion, vestiaires, bains et séchoirs.

Il a fallu également construire des aqueducs de déviation du Rhône et de la Diveria, amenant sur les turbines 5,000 litres d'eau par seconde, pour se procurer les 2,400 chevaux de force nécessaires à la perforation, à l'éclairage, à l'aération du tunnel et à la propulsion des vingt-cinq trains qui, au gros du travail, transportaient quotidiennement les ouvriers et les matériaux du déblai et de la construction. Pour l'aération du tunnel et l'abaissement de la température, qui s'est élevée sous le point culminant de la montagne jusqu'à 55 degrés centigrades, les machines convoiaient jusqu'au fond des deux galeries, deux à trois millions de mètres cubes d'air frais dans les vingt-quatre heures. L'envahissement de l'eau dans la galerie d'Iselle a atteint dans certains moments l'impétuosité d'un vrai torrent. Enfin, le travail s'est poursuivi jour et nuit sans relâche, cinq années durant, sans autre répit que les interruptions indispensables pour vérifier les alignements. Les équipes travaillaient pendant huit heures consécutives, et seulement six heures dans les passages difficiles. Quand l'attaque marchait bien, on avançait de cinq à neuf

mètres dans les vingt-quatre heures et l'on brûlait cinq cents kilogrammes de dynamite par jour.

Cette œuvre gigantesque a été accomplie, en dépit des difficultés résumées plus haut, par des ingénieurs italiens, français et suisses, avec une rare ténacité soutenue par une science qui ne s'est pas un instant démentie.

L'inauguration du tunnel a eu lieu le dimanche 2 avril ; son caractère religieux a ajouté à sa grandeur et à son originalité : deux évêques y présidèrent une émouvante cérémonie. Aux deux gares de Brigue et d'Iselle, côté suisse et côté italien, les invités, les ingénieurs, les ouvriers en habits de fête, s'embarquèrent sur des trains de waggons et pénétrèrent dans le tunnel au son des fanfares. Le rendez-vous avait été fixé à la fameuse porte de fer, établie pour arrêter les eaux tumultueuses au cours des travaux. Au moment où les invités italiens y arrivèrent, les Suisses, déjà rendus, éclatèrent en applaudissements. Puis la porte géante roula sur ses gonds. Alors, au milieu d'acclamations enthousiastes, dont les échos retentissaient au long de l'immense souterrain, l'ingénieur Brandeau et l'évêque italien de Novare, Mgr Vicario, passèrent les premiers et embrassèrent respectivement, sur territoire suisse, l'ingénieur Schultz et l'évêque de Sion, Mgr Abbel, tandis que les musiques jouaient les hymnes nationaux et que les invités échangeaient saluts et félicitations.

La science s'est donc unie à l'Eglise pour célébrer cette magnifique victoire remportée sur la nature !



Un pari

Le café du Commerce est un des mieux situés et des plus prospères ne Farémont-en-Barrois. Durant les après midi, les marchands de grains et de bestiaux y discutent leurs mercuriales et y tiennent leurs assises ; le soir, notamment à l'heure de l'appétitif, qui coïncide avec celle de la plus importante levée postale, les commis-voyageurs y font leur courrier ; et les bourgeois de la ville, négociants, fonctionnaires ou industriels, qui apprécient le confort moderne et prennent les consommations de choix, s'y réunissent volontiers à leur sortie de table, pour déguster leur demi-tasse ou leur hock en fumant, en parcourant les journaux, taillant des bavettes aussi longues que des bé-

XII

Une joyeuse animation règne à l'hôtel de Verneuil.

Des fleurs électriques s'épanouissent dans les massifs de verdure qui bordent la cour d'honneur. Le roulement ininterrompu des équipages qui se succèdent en longue file, accompagne en sourdine la voix claire du jet d'eau, dont les gouttelettes retombent en pluie de diamant dans la vasque de marbre. La porte ouverte du vestibule laisse voir ses colonnes enguirlandées de fleurs et ruisselantes de lumière.

Toutes les fenêtres se dessinent en trouées lumineuses, dans cette nuit sombre que n'éclaire pas même une étoile. Seuls, les bureaux élevés en bordure de la rue, à l'autre extrémité du jardin, s'obstinent, sous les paupières closes de leurs volets hermétiquement fermés, à garder une physionomie morne de tombeau. Aussi nul des brillants invités réunis ce soir pour fêter les vingt ans de Mlle de Verneuil, ne songe-t-il à porter ses regards de ce côté.

Des groupes de jeunes filles en fraîches toilettes, de jeunes femmes étincelantes de bijoux, de cavaliers portant le frac, et d'officiers en uniformes, circulent dans les salons. Des présentations s'échangent, des fusées de rires joyeux s'envolent sous les caissons dorés des plafonds, se mêlent au rythme chantant des valses.

Avec cette gracieuse simplicité qui la caractérise, Chantal, debout près de sa mère, reçoit les invités.

A-t-elle vraiment vingt ans ? Sa taille mince et fluette en accuse quinze à peine ! Cependant, en dépit de la gracilité des épaules qui semblent bien plutôt celles d'une enfant que celles d'une femme, la jeune fille est vraiment charmante, dans le flot de gaze blanche qui l'entoure de ses plis vaporeux. Quelques boutons de roses naturelles ferment l'échancrure du corsage, un bouquet semblable retient sur la nuque la masse opulente des cheveux qui couronnent son front d'un nuage d'or pâle. Ses yeux, brillants comme des saphirs, répandent sur son visage



Alphonse XIII.
Roi d'Espagne.



La princesse Ena (Victoria-Engénie-Christina) de Battenberg,
la nouvelle reine d'Espagne.

sigues, ou s'escrimant à l'entour des billards alignés au fond de la salle.

M. Thiriot qu'on appelait communément Thiriot la Bête, afin de le distinguer de ses homonymes, gros rentier de la ville, haut et fervent amateur de chasse et de pêche, fréquentait assidument le café du *Commerce* à cette époque. Ils y rencontraient avec d'autres disciplines de saint Hubert avec M. de Saulx, qui se parait encore du titre de lieutenant de louveterie, avec l'avocat Vauthier et son ami Parisot, avec le capitaine en retraite Pontaubry, le chapelier Jouslin, l'ex-percepteur Balamont, toute une bande d'amis et de joyeux vivants.

Il aurait certainement manqué à M. Thiriot quelque chose d'indispensable s'il fût sorti sans être escorté d'un ou deux de ses chiens et muni de son fouet à manche court et à longue lanière de cuir tressé.

Un de ses fidèles toutous, un magnifique braque qui répondait au fallacieux appelatif de Sanspuce, fut un soir le héros d'une aventure dont se réjouirent fort les habitués du café du *Commerce*. Quant à son maître, à Thiriot la Bête, qui passait pour aussi cossu et était certainement aussi ladre que ses homonymes, MM. Thiriot le Riche et Thiriot l'Avare, il aurait volontiers ri de bon cœur également, s'il ne lui eût fallu entr'ouvrir son escarcelle et payer les frais de la fête.

un flot de lumière : aussi est-elle entourée. Les demandes se succèdent, son carnet se couvre ; la soirée commence à peine, et déjà presque toutes ses danses sont promises. Un sourire mystérieux adressé à un être invisible se joue sur les lèvres de Chantal, pendant que très rapidement, profitant d'un instant de liberté, elle inscrit un nom sur la page d'ivoire.

Le prélude d'une valse se fait entendre. Guy de Servanuais, le cousin de la jeune fille avec lequel elle doit ouvrir le cotillon et auquel elle a promis la première valse, s'incline devant elle, le bras arrondi, en lui rappelant sa promesse.

Entraînée en de savants méandres par son danseur, Mlle de Verneuil, légère comme un oiseau, bosonne avec un plaisir évident. Elle riposte malicieusement aux paroles aimables et banales que le jeune homme lui adresse, tout en jetant de temps à autre un coup d'œil vers la porte d'entrée.

Le lieutenant Lenorcy vient d'arriver, une teinte plus rose couvre le visage de Chan-

Au nombre des consommateurs attachés dans le café, se trouvait, ce soir-là, un voyageur en vins et spiritueux, M. Victorin Barastol, représentant d'une importante distillerie de Tours et aussi tout nouvellement d'une maison de champagne, le *maison Chalumeau d'Epernay*. Célèbre non seulement dans toute la Touraine, mais dans presque tout le centre et l'ouest de la France par ses plaisanteries à froid et ses continuelles mystifications, Barastol était complètement inconnu à Farémont et dans la région de l'Est, où il faisait sa première tournée. Assis devant son mazagran, il savourait avec lenteur et conscience sa lourde pipe d'écume, artistement culottée, lorsque Sanspuce s'approcha de lui, flairant les morceaux de sucre étalés sur le petit plateau, près du long verre à facette et du flacon de cognac.

Barastol passa et repassa sa main sur la tête de l'animal, lui tapota les flancs, puis lui tendit un morceau de sucre, qui fut happé, broyé et avalé en un clin d'œil. Un second morceau eut le même sort.

— Vous le gâtez, Monsieur, crut devoir dire M. Thiriot, accoudé à la table voisine. Il sait pourtant bien que je n'aime pas qu'il aille quémander.... Ici, Sanspuce ! ajouta-t-il en brandissant son fouet, couchez-vous là... Et ne bougez pas !

— Il ne me gênait nullement, repartit

tal tandis que son regard se croise avec celui du nouveau venu, et elle sourit comme elle l'a fait un peu auparavant en crayonnant son nom sur son carnet de bal.

— Pourquoi donc venez-vous si tard, Gauthier ? reproche-t-elle amicalement au jeune officier, lorsqu'un instant après, son cousin l'eût ramenée près de sa mère.

— Parce que j'ai été retenu par un importun dont j'ai eu bien de la peine à me débarrasser. J'ai craint qu'il ne me laisse pas venir.

— C'eût été bien mal à vous de nous manquer de parole !

Aujourd'hui surtout, n'est-ce pas ?.... aussi m'en suis-je bien gardé, répliqua-t-il souriant.

— C'est bien... j'ai escompté votre invitation, voyez : je vous ai inscrit pour deux valses. Etes-vous content de moi, au moins, fit-elle avec enjouement.

— Plus qu'en content, je suis ravi !

(A suivre.)

Barastol avec courtoisie. Vous avez, là, Monsieur, une bien jolie bête, continua-t-il, quel beau chien !

— Oui ! mais mal élevé ! répliqua M. Thiriot. C'est cependant le garde Cilquin qui me l'a vendu, qui l'a dressé et... il s'y entend...

— Cilquin ? Je crois bien qu'il s'y entend ! exclama M. de Saulx, le lieutenant de louveterie. Vous de pouvez mieux vous adresser.

— N'empêche que cet animal-là est d'une gourmandise ! J'ai beau le corriger... Peuh ! C'est comme si l'on chantait.

— Tous les chiens quand ils voient du sucre sur les tables, comme ici, reprit Barastol, ne manquent jamais de rôder à l'entour, ainsi que les mouches. C'est dans leur nature.

— Celui-ci est pire que les autres, Monsieur, je n'en ai jamais vu d'aussi vorace, d'aussi glouton, d'aussi...

— C'est vrai ! Oui en effet ! interrompirent les compagnons et camarades de M. Thiriot.

N'est-ce pas ? Vous avez tous remarqué ? Le sucre, ce n'est encore rien, mais la viande ! Ah ! il devient féroce !

Il y aurait cependant un moyen, insinua Barastol.

— Lequel ?

— La moutarde. Vous ne l'avez jamais essayé ?

— Je ne vous comprends pas, répliqua M. Thiriot.

— Que voulez-vous dire ? demanda M. de Saulx, intrigué et tendant l'oreille.

Que ce chien, comme tant d'autres que j'ai rencontrés, préférera la moutarde au plus beau morceau de viande, au plus gros morceau de sucre....

— Vous plaisantez, Monsieur ! se récria M. Thiriot.

— Pas du tout.

— Aimera mieux la moutarde ?

— Que la viande, oui !

— Ah ! par exemple, exclama-t-on à la ronde. Ce serait trop drôle.

— De la moutarde ? Ah ! je parie bien que non ! dit M. Thiriot en éclatant de rire. Tu entends, Sanspuce ? Voici Monsieur qui assure que tu préféreras la moutarde à la viande.

— Je l'affirme et je tiens le pari.

— Que gageons-nous ?

— Un déjeuner pour nous tous, proposa le chapelier Jouslin.

— Messieurs, je suis obligé de partir ce soir pour Nancy par le train de 11 h. 40, je ne puis donc accepter votre déjeuner pour demain ; mais je parie le champagne, une bouteille de champagne, marque Chalumeau — la meilleure, Messieurs. — carte noire pour chacun de nous, pour chacune des personnes qui nous entourent et nous font l'honneur de nous écouter.

Cette discussion avait effectivement attiré l'attention des autres consommateurs, qui tous s'étaient peu à peu rapprochés et attendaient l'issue du débat.

— Combien sommes-nous ? interrogea Barastol.

On se compta.

— Trente-sept. Eh bien ! je parie trente-sept bouteilles de champagne Chalumeau carte noire que le chien de Monsieur, gourmandissime et incorrigible Sanspuce ici présent, aime mieux manger de la moutarde que de la viande, qu'il quittera devant vous le plus savoureux bifteck, la plus appétissante côtelette....

— Pour se jeter sur la moutarde ?

— Pour se jeter sur la moutarde.

Tout le monde de rire et de protester et M. Thiriot de relever de plus belle la gageure.

— Nous allons voir ! Ah ! saperlipopette ! Ce serait cocasse.... Mais ça dépend d'abord de quelle moutarde....

— De la moutarde ordinaire, Monsieur, celle que vous voudrez ! Vous la choisirez vous-même, Monsieur, répliqua Barastol.

M. Carchonnet, le patron de l'établissement, l'œil tout guilleret et émerillonné de l'aubaine, Mlle Clémentine, la caissière, les garçons Arthur et Colombin, tout le personnel se tenait prêt à offrir ses services.

Arthur ! cria M. Thiriot, apportez-nous de la viande et un moutardier bien rempli. Là, Monsieur, reprit-il un moment après, en plaçant lui-même devant Barastol ledit récipient plein à déborder et le vaste plat ovale qui supportait un superbe morceau de rosbief, relief du dîner. Quand il vous plaira !

Et, d'un trait de couteau, M. Thiriot coupa une large tranche de ce rosbief et la lança au chien.

Instantanément, avec ivresse, Sanspuce l'agrippe avec ses crocs, mais au lieu de l'engloutir, il se retourne soudain, lâche bien vite sa proie...

C'est que Barastol, ayant plongé deux de ses doigts dans le pot de moutarde, vient de les lui essuyer délicatement sous la queue, et il faut se débarrasser au plutôt de ce cauteux, lécher et enlever dare dare ce cruel emplâtre.

— Messieurs, à votre bonne santé à tous ! s'écriait une seconde après le commis-voyageur en levant son verre où moussait et pétillait l'incomparable Châlumeau. Et à la prochaine fois ! A ma prochaine tournée, Monsieur ! Je vous donnerai votre revanche ! acheva-t-il en frappant amicalement sur le bedon du père Thiriot qui fronçait les sourcils et riait jaune.

ALBERT CIM.

Commandements de la ménagère

1. Dans la maison n'enfermeras, Tes enfants seuls aucunement.
2. Allumettes ne laisseras, Traminer partout imprudemment.
3. D'un bon grillage entoureras, Foyer qu'approche ton enfant.
4. Eau bouillante ne laisseras, Sur son chemin un seul instant.
5. Lampe à pétrole n'empliras, Sans bien l'éteindre auparavant.
6. Jamais ton feu n'aviveras, Par ce pétrole follement.
7. Ta citerne ne quitteras, Sans la fermer soigneusement.
8. Dans le cuivre ne laisseras, Refroidir aucun aliment.
9. Et dans le zinc ne placeras, Fruits au vinaigre inconsciemment.
10. Poisons toujours enfermeras, Pour éviter triste accident.

Petites recettes

Voici un dallage de marbre noir qu'on voudrait remettre non à neuf : c'est malaisé, mais rapprocher sérieusement, c'est encore facile.

Lorsqu'il s'agit des marbres foncés, voici une solution qui les nettoie très bien.

Eau, 200 grammes ; acide nitrique, deux grammes. On nettoie à l'éponge et on rince à l'eau fraîche. Lorsque le marbre est sec, on l'encaustique avec de l'encaustique liquide et léger et on éclaircit à la brosse et au chiffon de laine. Le résultat est merveilleux.

* * *

Cirage. — Un petit secret pour fabriquer ce remarquable cirage anglais qui entretient si bien les chaussures jaunes.

Faites dissoudre en pâte peu épaisse et homogène de la cire vierge dans de l'essence de térébenthine à laquelle vous aurez ajouté un peu de petit lait et d'acide sulfurique. C'est là une recette que je vous recommande, car elle rendra de grands services aux mamans possédant de nombreux bébés.

* * *

Meubles anciens. — Avez-vous des meubles anciens auxquels vous tenez pour les souvenirs qu'ils vous rappellent ou la valeur qu'ils ont acquise avec le temps ; passez-les en revue. Voyez si de petits trous à peine visibles ne révèlent pas la présence de vers ravageurs, qui sont en train de manger silencieusement votre mobilier. Mélangez sans tarder 4 gr. de sublimé corrosif à un quart de litre d'alcool à 90° et introduisez cette solution dans les cachettes des verres au moyen d'une pipette ou d'une petite seringue en verre. On peut aussi employer le sulfure de carbone, mais son usage est d'un maniement moins aisé.

Un petit conseil : Quand vous sentez à la paupière un petit picotement précurseur d'un orgelet, faites une application de thé noir très fort, ou simplement de feuilles de thé rendues humides avec un peu d'eau, et mises sur la paupière dans un petit sac de mousseline. Quand le petit sac est sec, on le mouille de nouveau. Le procédé arrête généralement l'inflammation.

Tante ROSALIE.

* * *

Omelette aux pommes. — Cassez 4 œufs et mettez y 2 cuillerées de farine battue avec un peu de lait d'amandes et du sucre en poudre ; ajoutez-y des tranches de pommes attendries à la vapeur, et presque cuites. Cuisez au four, et servez saupoudré de sucre.

* * *

Boisson agréable pour le printemps. — Lavez des pruneaux doux ; faites-les cuire dans une grande quantité d'eau bouillante. Quand ils bouilliront, vous les retirerez à l'angle du fourneau pour les y refroidir doucement pendant 2 à 3 heures. Le jus en sera plus savoureux. Au bout de ce temps, filtrez le jus obtenu et ajoutez suffisamment d'eau pour avoir autant de litres de jus que vous avez employé de kilos de pruneaux. Ajoutez à chaque litre de jus 4 cuillerées à bouche de jus de citron, et vous obtiendrez une boisson très agréable. Outre que le jus de citron relève le goût des pruneaux, il rend le contenu stomacal moins sujet à fermenter en en détruisant les microbes.

* * *

Crème bavaroise. — Parmi les entremets sucrés, la crème bavaroise est assurément un des plus délicats on prépare cette friandise ainsi :

Vous mettez dans un poêlon de terre, 10 centilitres de lait ; quand il commence à bouillir, vous ajoutez du sucre et de la vanille, laissez réduire un peu, puis délayez dans ce fait qui doit être devenu assez épais, six jaunes d'œufs, faites prendre sur feu doux et ajoutez après avoir ôté la crème du feu 25 grammes de colle de poisson dissoute à l'eau tiède. Tournez jusqu'à ce que vous sentez le mélange prendre et épaissir, ajoutez alors 50 centimes de crème de Chantilly sucrée et vanillée et mettez le tout dans un moule. Vous entourez de glace et laissez ainsi pendant quatre heures. Pour démouler, vous trempez le moule dans un peu d'eau tiède et vous renversez vivement.

Avec un peu de pratique vous arriverez très bien à réussir parfaitement ce joli et bon entremets.

* * *

Taches de boue. — Avez-vous remarqué parfois qu'il ne suffit pas de broser une tache de boue pour la faire disparaître ? Sur certaines étoffes, en particulier, il reste une trace blanche qui résiste à tous les efforts. Voici une méthode simple qui réussit presque toujours ; en tout cas on ne risque rien à l'essayer : il suffit de mouiller la tache, d'y mettre un peu de tartre en poudre et de laver avec soin. Le vêtement, une fois sec, la tache n'existe plus.

* * *

Ciment résistant à l'eau pour cuves.

— Prendre en volumes :

10 parties de litharge ;

10 — de plâtre de Paris ;

10 — de sable blanc fin et sec ;

1 partie de résine finement pulvérisée.

Mélanger et passer au tamis.

Pour l'usage : ajouter de l'huile de lin cuite de façon à former un bon mastic.

Cette préparation adhère énergiquement au bois et au métal, à la pierre et au verre ; elle durcit dans l'eau et résiste aux acides faibles et aux alcalis.

Il faut laisser sécher trois jours au moins.

* * *

Nettoyage des bougies. — Les bougies exposées à l'air deviennent assez rapidement avariées sur toute leur surface. On leur rendra leur blancheur en les frottant avec un chiffon imbibé d'eau de savon et en les essuyant avec un linge fin. Mieux vaut, toutefois, pour les bougies de luxe, remplacer l'eau de savon par de l'alcool pur.

Passe-temps

— 0 —

Solutions pour le n° du 3 juin 1906.

Charades : Chou-croute. — Chèvre-feuille. — Or-ange.

Combles : Châtier son style.

Donner à boire à la vérité quand elle est altérée, la panser quand elle est blessée.

Attacher un hameçon à une ligne d'omnibus.

Devinettes

Qu'est-ce qui nous appartient et dont les autres se servent plus souvent que nous ?

Quelle différence entre Alexandre le Grand et un tonnelier ?

Quelles sont les personnes les moins sujettes aux indigestions ?

Curiosités alphabétiques

Quelles lettres prendre :

Pour voler ?

Pour jouer ?

Pour recevoir du secours ?

Pour se défendre ?

Editeur imprimeur : G. MORITZ, gérant.