

Au pilori (suite)

La rédaction

Volume 14, Number 1, mars 1969

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/002358ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/002358ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Les Presses de l'Université de Montréal

ISSN

0026-0452 (print)

1492-1421 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

La rédaction (1969). Au pilori (suite). *Meta*, 14(1), 48–51.
<https://doi.org/10.7202/002358ar>

LE FRANÇAIS DE WINNIPEG

Les « traductions » qui suivent sont extraites d'un croquis coté fourni par une entreprise de Winnipeg à une société montréalaise d'ingénierie. Peut-être faut-il y voir la conception « western » du bilinguisme renouvelé !

Industrial exhaust fan

Industriel échappement evantail

Rotation and discharge note

Tourner et déchargement signe

Bearings C/W taconite seals	Conduite C/W taconite phoque
Shaft extension beyond bearing	Hampe extension d'après conduite
Totally enclosed split	Total ci-inclus fente
Drainage holes in bottom	Assécher trouer dans le fond
Bearing shim allowance	Conduite espacer permission socle
To end of shaft	A fini de hampe
Outside inlet	Extérieur criqué
Mild steel	Doux acier
Manual control handle in open position	Manuel contrôle — Poignée en position exposé
Quick release access door	Rapide déchargement accès port
Painting instructions: one coat prime paint. Two finish coats. Customer to specify type and colour of paint to be used.	L'Instructions de peinture: un revêtement première peinture deux finis revêtements. Client à déterminer modèle et couleur de peinture d'emploi.
Belts and motor base anchor plan where calculated using motor frame. Advise if frame is incorrect.	Ceintures et base de moteur ancre project ou delibere emploi cadre de moteur. Advisé si cadre est inexact.

TRADUCTION À LA MODE GERMANIQUE

À ceux qui souffrent d'une indigestion d'anglicismes, nous offrons ce petit hors-d'œuvre apprêté à la mode germanique. « Traducteurs, gardez-vous à droite, gardez-vous à gauche ! »

Préceptes d'emploi

Ancienne tradition des cirier est le modèle pour le dessein de cette bougie.

Le sens de cette bougie est pas l'éclaircissement de la chambre dans laquelle la bougie brûle mais seulement à relever par sa lumière une petite partie, qui promet calme et sécurité.

Vous pouvez élever votre joie à cette bougie en suivant nos conseils:

1. Prenez en considération que la bougie ne doit pas brûler sans contrôle comme lumière ouverte.
2. Rangez les bougies fermement et avec une certaine distance; évitez courant d'air et unilatéral chaleur (soleil, chauffage etc.)
3. Avant allumer la bougie écoutez la mèche à une longueur de 1 cm.
4. La mèche est prévu pour le diamètre total de la bougie. En brûlant la tête de la bougie (particulièrement avec des bougies grosses) vous courez souvent le risque que la bougie fait beaucoup de suie. Vous le pouvez éviter en éteignant la flamme et en écoutant la mèche refroidie encore une fois. Quand la tête de la bougie est brûlée il suffit à écouter la mèche avant chaque allumage nouveau et peut-être encore une fois après une demi-heure.

5. Après chaque allumage la bougie doit brûler tant que le diamètre total est fluidifié.
6. Quand vous éteignez la bougie auparavant il est à propos de couper le bord sailli, tant que la bougie est chaude.
7. Quand vous éteignez la bougie s'il-vous-plaît trempez la mèche dans la cire fluide.
8. Défrayez le plat de la mèche de corps étranger (restes des allumettes etc.)
9. Quand la bougie ne reçoit aucun air, la flamme éteint. En cas que la bougie ne reçoit pas d'air suffisant ou pas oxygène il a lieu une combustion incomplète et la flamme commence à fumer.
10. Quand la bougie ne brûle pas régulièrement courbez avec précaution la mèche au côté plus élevé.

FRAGILE ET ... BILINGUE

Mesdames et ... Messieurs, si vous voulez cuisiner, n'oubliez pas de lire soigneusement les « Instructions ». « Si ce plat jamais se casse en cours d'usage », c'est qu'« il ne s'ensuit pas que des instruction suivant aboutir a pouvant s'endommager ce plat. »

Vous n'aimez pas la cuisine française ? Qu'à cela ne tienne, « favor retener etiqueta de instrucciones ».

De toute façon, jugez-en par vous-même.

Offre de Remplacement !

Si ce plat jamais se casse en cours d'usage à température de four normale et les instructions d'emploi ont été suivies, avisez votre marchand qui le remplacera.

Conservez ces Instructions de Fire-King

(S'il ne s'ensuit pas que des instruction suivant aboutir a pouvant s'endommager ce plat.)

- Ne pas se servir de ce plat à même la cuisinière.
- Quand le plat est chaud:
 1. Le manier avec un torchon sec.
 2. Eviter de le poser sur des surfaces mouillées ou froid.
 3. Ne pas ajouter de liquides.
- Nettoyer avec du savon ou un déter-sif. Si nécessaire employer de la laine d'acier ou de cuivre. Il ne faut jamais employer d'abrasifs durs sur du verre.

Para Reemplazará !

Si por casualidad este plato se rompe usándose normalmente en el horno de haberse utilizado de acuerdo con las instrucciones de uso, su comerciante se lo reemplazará si es debidamente notificado.

Favor retener etiqueta de instrucciones de Fire-King

(De no seguir las instrucciones dadas para su uso puede resultar en la rotura del plato.)

- No se use fuego directo.
- Cuando el plato está caliente:
 1. Manéjalo con paño seco.
 2. Evite superficie mojadas o frescas.
 3. No se debe añadir líquidos.
- Lávese con jabón o deterjentes. Si es necesario use un estropajo de cobre. Nunca use abrasivos duros en la superficie del vidrio.

- En usage verrerie employe caution parceque le choc pouvant s'endommager. — Fabriqué en Amérique.
- Usenlo con cuidado el vidrio se rompe con impacto. — Fabricado en E. U.

QUE DE CUISINE !

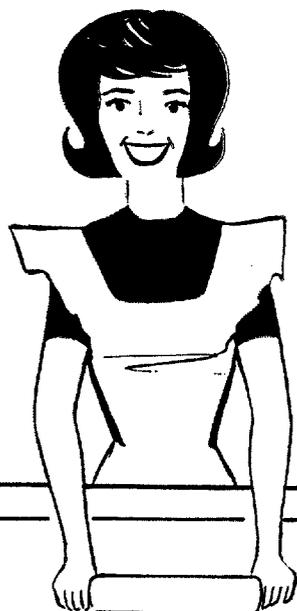
Vous roulerez votre pâte plus rapidement et plus facilement



AVEC ★★ ★

La Toile à Pâte

qui ne colle pas



Mode d'Emploi

Bien Enduire la toile de farine. Enfiles la manche sur le rouleau à pâtisserie et roulez votre pâte comme d'habitude, en direction inverse de vous de abord. Après l'emploi, retirez la farine et lavez la toile. Conservez la dans ce sac en plastique quand elle est séché.



*la pâte me colle plus à la planche ou au rouleau

*economise de la farine

*lavable *sanitaire

Pour des tartes plus fines, des biscuits plus légers, des gâteaux plus minces, une pizza meilleure

Fabrique au Canada
No. 40