

Songe d'une mauvaise nuit

Le brillant dans le noir te surveille

En attendant de tu baisses la garde
La noirceur m'enveloppe,
Et la lune me guide

Ta vie s'achève tu le sent
Tu as des pressentiments
Tes instincts ne te protégeront pas
Ton sang coulera et m'abreuvera

Ta dépouille juche sur le sol
Tu retournes d'où tu viens
Je te quitte pour mieux te retrouver
Dans ton prochain corps, je te trouverai



Énigme

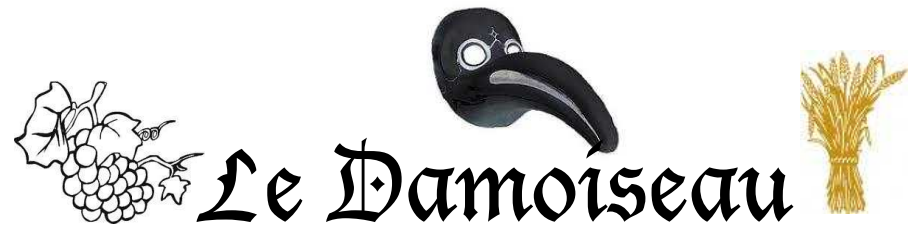
Un petit garçon affirme : « j'ai autant de frères
que de sœurs »

Sa sœur répond : « j'ai deux fois plus de frères
que de sœurs »

Combien y a-t-il d'enfants dans cette famille ?



Réponse: Il y a 4 garçons et 3 filles.



Bien le bonjour gence d'Hydeen, vous avez été plusieurs à manifester un intérêt vif à l'égard du Damoiseau. Cela nous fait chaud au cœur de constater que le secteur d'Hydeen est peuplé de gences lettré et intelligentes. Frère de flatterie de ma part, voici la première parution special Mademoiselle! Vous y trouverez trucs de nettoyage, recettes pour nourrir votre maisonnés ainsi que le top 5 des plus beaux homme d'Hydeen. Tout pour votre bon plaisir Mesdames. En vous souhaitant une bonne lecture et en attendant vos commentaires en grand nombre.

Bien à vous.

Signé Guertin Duquette, rédacteur en chef du Damoiseau



Les skaviens...

Quelle abomination de la nature!

Je ne comprends les beaux guerriers de la légion d'Ulanovitch d'avoir voulu garder avec eux un skavien. Je pense aux pauvres aubergistes de l'auberge du juste milieu et j'espère que cette sale immondice n'a pas souillé leur délectable nourriture.

Enfin, remerciez en cœur M. De Méricis pour avoir tué cette créature.

Quel homme!

Signé Henriette Mondor



Le Damoiseau
journal de qualité distribué en
exclusivité par Edna Colombe
et Edmond Pigeon, les mes-
sagers par excellence du sec-
teur Hydeen. Rapidité, pro-
fessionnalisme et courtoisie,
bref un service irréprochable!



Comment nettoyer sa maisonnée,

Par Madame Blanche de Ville.

Bonjour à vous femmes au foyer d'Hydeen et des environs.

Je me présente, Dame Blanche de Ville, gouvernante des plus grandes familles du comté d'Kéodim. Dans cette rubrique, je vous exposerai les bases du nettoyage de votre maisonnée, car vous n'êtes pas sans savoir que durant les dernières semaines, nous avons eu droit aux ébats de deux démons puants, j'ai nommé Morg et Ermondil. Ceux-ci dans leur animosité ont laissé des substances gluantes et fort odorantes un peu partout. Je vous donnerai donc des trucs et conseils pour pouvoir nettoyer toutes sortes d'immondices rapidement et sans soucis.

Votre première arme contre les saletés est le citron!

Fruit exotique et savoureux, son jus à des propriétés nettoyantes. Si vous faites macérer la peau de ce fruit dans de l'alcool, vous obtiendrez un liquide qui nettoiera sans effort les surfaces comme les comptoirs et ajouter à votre eau pourra nettoyer les planchers et les murs en laissant une agréable odeur de citron dans l'air. Si vous aspergez les immondices laissées par les démons avec le liquide, vous devriez aisément masquer l'odeur de pourriture qui se dégage de ces substances.

Votre seconde arme contre la crasse est le natron!

Minéraux que l'on extrait des lacs très salés d'Elimune, si vous le pulvériser en une fine poudre, vous obtiendrez un puissant agent blanchissant à mettre dans votre lessive pour rendre les blauds et les pourpoints de votre homme d'un blanc étincelant. Vous pouvez aussi saupoudrer un peu de poudre de natron dans les endroits mal odorants comme les latines ou les chaussons des enfants pour en chasser les odeurs.

Finalement, votre dernière arme et non la moindre est le vinaigre!

Obtenu lorsque votre beau père tente en vain de faire du vin ou du cidre, celui-ci tournera en vinaigre si la fermentation se fait à une température trop chaude. Vous pouvez prendre ce liquide pour purifier vos surfaces de travail, nettoyer à l'aide d'un linge bien propre votre verrerie, votre argenterie ainsi que les carreaux.

En espérant que mes conseils aideront toutes les femmes d'Hydeen, Blanche de Ville



7 la Coupe - l'ivrogne

Vous vous ennuyez, c'est indéniable. Vous avez tout intérêt à vous entourer de gences heureuses et d'adon. Les bardes seront vos meilleurs amis. Chants, danses et boustifailles au menu pour vous.

8 le Loup - le vaillant

Ce n'est pas à cette lune que vous réinventerez la roue. Suivez les routes déjà tracées, elles seront porteuses de prospérité et de réussite. Vos projets seront fructueux, mais ne soyez pas sot dans vos actes, car la chance n'est pas infinie.

9 le Cygne - le noble

Du mouvement pour vous est à prévoir. Ouvrez grande les portes de votre demeure, vous recevrez de gences bien distrayantes dans votre demeure.

Une femme brune vous apportera de bonnes nouvelles.

10 la Lyre - le talentueux

L'inspiration est au rendez-vous pour vous. Votre pinceau, plume ou couteau fera des merveilles. Tout ce que vous réaliserez sera beau et bon! Les éloges fusent de partout surtout si vous avez cuisiné les recettes de la page 4 et 5 du damoiseau

11 le Serpent - le perfide

tel votre totem, prenez les choses doucement. Pas de mouvements brusques, laissez le soleil dorer votre peau et le vent caresser vos cheveux. L'impulsion pourrait causer votre perte. Prenez le temps d'analyser les choses avant de passer aux actes.

12 la Couronne - l'humble

Les asters n'en ont que pour vous!

Faites ce que bon vous semble, vous réussirez de toute façon.

Les dieux sont de votre côté, mais rester dans leurs bonnes grâces. Il ne faut quand même pas pousser votre chance...



Horoscope

par Margerite et Dalia Sinsent



1 l'Autel - le priant positif

La religion sera à l'honneur pour vous durant cette lune. Les interventions divines seront les signes que vous devrez chercher et lire. Les temps seront durs pour vous, mais garder foie! Le soleil brillera pour vous sous peu.

2 la Flèche - l'habile

Votre main dominante sera pleine de pouces. Les maladroites s'enchaîneront les une après les autres. Soyez vigilant et sur vos gardes, les traitres seront autour de vous.

3 le Cocher - le messenger

Les affaires iront rondement pour vous. Les contrats se suivront, mais ne se ressembleront pas. Gardez la tête froide des éloges qu'on pourrait vous faire, car lorsqu'on vous lance des fleurs, le pot suit généralement de près derrière.

4 Orion - le brave

Événements heureux à venir. Mariage, fiançailles ou mort de votre pire ennemi au menu. Persévérez! Vous viendrez à bout de vos objectifs avec de la patience et de l'huile de coude.

5 le Corbeau - l'espion

Vos intentions seront lues par des gences peu fréquentables. Un homme blond pourrait s'avérer nuisible pour vous. Débarrassez-vous-en le plus vite possible afin d'éviter le pire!

6 le Bouvier - le commerçant

Votre supérieur hiérarchique n'est pas de bonne humeur. Les affaires pourraient se passer un peu moins bien que prévu dû à une pression supplémentaire venant de sa part. Buvrez un bon coup et tout ira mieux plus tard.

Le top 5 des plus beaux hommes d'Hydeem

Écrit par A.B. et ses dames

Comment ne pas connaître cet homme aux multiples talents? S'il trouve qu'une femme coûte cher, cela ne veut pas dire qu'il ne le vaut pas. Riche de mille qualités, cet homme rude en commerce mais doux poète fait tourner plusieurs têtes. Ami du talent, de l'érudition et de l'élocution, il est sans nul doute un excellent parti. Et dire qu'il n'a même pas dépensé un seul chad pour d'aussi beaux compliments; Yanthas d'Karyghast se mérite notre cinquième place, à nos frais.

Quoi dire de cet homme qui sait se pavaner fièrement tel un coq, même un pied lourdement endommagé! Pas étonnant de la part d'un homme qui passe son temps à Danaé. Heureusement pour lui que son courage n'est pas aussi ébranlable que son auberge! Mais Capitaine Rufo est-il vraiment à Danaé lors des attaques, ou caché sous les jupes de la belle Espéranza? Seul cet homme enivrant saurait le dire.

C'est sûrement pour sa force et son caractère que nous l'avons choisi. À moins que ce ne soit pour sa virilité et son force légendaire. Il sait sans aucun doute mettre son magnifique... marteau en valeur. Il n'y a rien de plus beau à regarder qu'un homme travaillant à la sueur de son front sur du métal brûlant, éclaboussé par des effluves magiques, et cette magnifique vision nous est connue sous le nom de Peter McAlle.

La seconde position revient à un jeune homme aux yeux d'un bleu métalliques au regard de braise. Fort talentueux et fort mystérieux, il changera votre vie, complètement. Mesdames, écoutez le et seulement cela, car sa musique enchantera vos jours si non vos nuits. Malheureusement, il est peut-être seulement agréable à regarder puisqu'il n'est qu'un apprenti dans les rangs de ses confrères. J'ai nommé l'extravagant, le charmant, le séduisant Alexandre de Pagne.

Notre élu en tant que plus bel homme de la région ne passe pas inaperçu pour bien des raisons : Son charme, sa droiture, son charisme et sa détermination n'en sont que quelques exemples. Quelle femme n'a pas souhaité que cet homme d'Noire dévie légèrement du droit chemin pour s'offrir une pause avec elle? Mais si la vertu de cet homme brille autant que son armure, il faudra attendre longtemps mesdames. Soyez tout de même patientes, car derrière chaque grand homme se trouve une femme. Personne n'y échappe — sauf peut-être les elfes — et même Cailan de Vertecolline y passera un jour!

L'avatar Nostrum aurait très bien put se retrouver dans ce décompte, mais malheureusement, Saea lui a ravie son joli minois. Il est donc disqualifié.



Recette de ragout au cerf et au sanglier,

de Claudine Taille Fer.

Voici LA recette de ragout du clan Taille Fer qui nous est léguée de mère en fille. À vos marteaux!

Ingrédients

¼ tasse de farine d'épeautre

1 c. à table de champignons pulvérisés

600 g de cubes de cerf bien attendri avec un marteau de 20 lbs

600 g de cubes de laie bien juteuse

1 tasse de gras de canard

2 pincées de romarin séché

1 oignon haché avec un chop chop

3 gousses d'ail haché avec le même chop chop

500 ml de bouillon de viande

2 pommes de terre coupées façon naine (grossièrement)

Sel et poivre



Préparation

Faites tremper une cocotte durant 30 minutes dans de l'eau (cela améliorera grandement la cuisson)

Pendant ce temps, mélangez la farine et la poudre de curry et enfarinez les cubes de viandes;

Faites-les dorer sur un feu à faire rougir le métal, dans le gras de canard;

Ajoutez l'oignon et l'ail aux cubes, poursuivez la cuisson deux minutes et versez le tout dans la cocotte de terre cuite;

Parsemez de romarin, versez le bouillon de viande et sur un feu assez fort pour blanchir de l'acier et laissez mourir le feu pour les 2 heures suivantes, en mélangeant 1 fois à mi-cuisson, et en ajoutant de l'eau si nécessaire (afin de diluer un peu la sauce)

Ajoutez les cubes de pommes de terre, et remettez à cuire environ 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Servir dans un casque fraîchement porté par un guerrier pour ajuster les assaisonnements.

À vos fourchettes!

Signé Claudine Taille Fer

Recette de quatre quarts aux cerises,

par Dame Blanche de Ville

Voici une recette indispensable dans le livre de recettes de toute bonne ménagerie!

Ingrédients

1 tasse de sucre

1 tasse de beurre

2 tasses de farine

5 œufs

1 c. à soupe de vanille

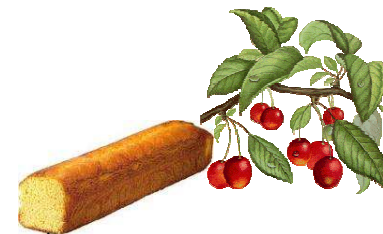
Notez que si vous êtes en aise avec l'argent, vous pouvez faire importer des gousses de vanille et les mettre directement dans votre sac de sucre pour lui donner un bon goût.

À ce moment, rajouter de la vanille sera superflu.

3 tasses de cerises fraîches

De l'eau

1 tasse de sucre



Préparation

Mettre 3 buches dans un four à pain

Dans grand bol, faire fondre le beurre sous une flamme douce.

Ajouter le sucre et bien fouetter pendant au moins 5 minutes ou jusqu'à temps que le tout soit crémeux.

Ajouter les œufs et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Ajouter la vanille et mélanger.

Tout en remuant, ajouter doucement la farine tamisée.

Lorsque le mélange est crémeux et lisse, verser dans un moule et enfourner.

Cuire 1 heure, sortir du four et démouler.

Durant la cuisson du gâteau, enlevez les pépins des cerises et les mettre dans une marmite. Ajouter de l'eau pour couvrir les cerises et ajouter le sucre.

Mettre sur flamme bien vigoureuse et cuire jusqu'à temps que le tout devienne une compote, réserver.

Lorsque la confiture sera tiède et le gâteau moins brûlant, le couper en deux et garnir de la confiture de cerise.

Servir à votre entourage et attendez les félicitations.