Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1899)
Heft: 88

Artikel: Aux champs
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-249009

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

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

gea jusqu'au dernier, sans en excepter leurs femmes et leurs enfants qui les avaient suivis dans leur camp. Non exterminée la population du peuple vaincu, devenait d'après le droit de guerre, la propriété du vainqueur. C'était donc justice, selon lui, que lui ayant fait grâce de la vie, il put du moins l'emmener en servitude. Amenés au lieu de destination, les vaincus étaient alors pêle-mêle vendus à l'encan. C'est ainsi que la guerre devenait un puissant instrument de recrutement de l'esclavage. Pendant les dix ans qu'employa Jules César à faire la conquête des Gaules, des trois millions d'hommes qu'il combattit, il en réduisit et en emmena plus d'un million en servitude.

Que dire aussi de ces vomitoires faisant partie de pièces nécesaires à toute maison bien ordonnée. Après un repas somptueux, nul convive, par une sorte pour ainsi dire de bon ton, ne se faisait faute de s'y rendre. De là à l'aide de certains vomitifs préparés à cette fin, il s'en retournait frais et dispos, l'estomac vidé et l'appétit aiguillonné, en mesure de se livrer à nouveau à tous les plaisire de la bonne chère la plus raffinée. « *Ils prennent un vomitif*, dit Sénèque, *afin de mieux manger, et ils mangent afin de prendre un vomitif* ». Cicéron nous apprend que César déjà pratiquait souvent cette repoussante coutume. Sous l'empire romain c'était l'usage universellement reçu dans les familles riches et le meilleur monde d'alors. Il n'est pas non plus négligeable de noter qu'à ces dîners de gourmets, paraissait tout ce qu'il y avait de mets et de vins plus fins, plus exquis, plus recherchés. Tel repas de ce genre ne montait pas à moins de 40,000 francs de notre monnaie. (*) L'empereur Vitellius faisait journellement trois repas, s'élevant au coût de 77.000 francs chacun. L'orgie était poussée si loin que parfois elle se mêlait au culte lui-même. Les tableaux, les statues qui décoraient les temples non moins que ceux qui ornaient les habitations, présentaient au regard des images impures, provocatrices de la débauche. Les mystères nocturnes de Bacchus et plus tard de Mithra, de Cybèle et d'Eleusis, ainsi que les fêtes de Flore se célébraient avec des obscénités révoltantes.

(A suivre). G. MARTIN
curé de Pleigne.

*) Il faut savoir que des bateaux de pêcheurs étaient sans cesse mis à la recherche des poissons les plus rares. D'un autre côté des chasseurs étaient en frais de trouver le gibier le plus délicat.

Aux champs

Causerie agricole et domestique

Utilité des poules. — Surveillez les biberons. — La tomate. — Avis utile.

Ceux qui n'ont jamais tenu des poules — dit le *Vogelworeld* — mettent en doute leur utilité, mais comme ils ne savent rien, ils n'ont pas le droit d'émettre des opinions qui sont, naturellement, erronées Un fermier n'hésitera pas à envoyer un troupeau de moutons dans son champ de trèfle ou une pâture, parce qu'il sait que les moutons tassent le sol en le piétinant, mais se fait du mauvais sang quand il voit ses poules manger un sac de blé ; à ses cochons, il donnera du lait battu et de la farine tant qu'ils en veulent, mais il réclame quand il voit ses poules ramasser un peu de farine en pâte. Tous ceux qui agissent ainsi sont dans la plus profonde erreur.

Voici l'avis d'un Anglais à ce sujet :

« Depuis le matin jusqu'au soir, mes 300 poules ont libre accès à tous mes champs, aucune clôture ne les arrête. Aussitôt que le poulailler est ouvert, elles reçoivent leur déjeuner d'orge, puis vont aux champs. Pourquoi faire ? Ne les perdez pas de vue. Leurs admirables yeux portent dans toutes les directions et, vives comme l'éclair, elles attrapent chaque mouche, chaque limace, chaque chenille ou tout insecte posé sur un brin d'herbe ou une feuille de trèfle. C'est leur occupation de toute la journée, sauf pendant qu'elles se reposent ou qu'elles pâturent ; car les poules paissent aussi bien que les vaches et les moutons. Il est donc avantageux d'avoir une prairie, sinon il faut qu'elles mangent les jeunes plants de choux ou de raves. Il faut qu'elles aient toujours de l'eau à leur portée.

Aussi, quelle erreur de tenir les poules enfermées et de les priver de leur nourriture naturelle, la verdure, les insectes et un peu de grains ! Les poules sont de parfaites météorologistes. Elles savent où et quand elles trouveront le mieux leur nourriture, les insectes, etc.

Elles attendent au passage chaque charretée d'avoine et de fèves vertes qui rentrent à la ferme pour passer au hachoir et tombent sur les milliers d'insectes qui se trouvent sur presque toutes les plantes. Il n'y a pas de travailleuse plus actives, leurs pattes agiles et leurs bec sont toujours occupés : pas une graine de mauvaise herbe ne se perd.

Les poules sont les vraies amies du laboureur qui ne se doute pas des ennemis invisibles qu'il a sous forme d'insectes, tant que son attention ne s'est pas portée sur les faits et gestes de ses poules, Si lui ne connaît pas ses ennemis et ne sait pas comment ils commettent leurs ravages, les poules les découvrent de suite ; cela se voit à leurs vifs mouvements en avant et en tous sens.

Voyez une bande de canards marchant clopinclopant en ligne droite : ils découvriront des limaces et des insectes où vous n'en auriez jamais soupçonnés. Tous mes ouvriers admettent que mes récoltes les plus fortes et les plus serrées sont celles qui se trouvent immédiatement autour du poulailler et ne sont qu'à quelques verges de là.

Tout cela est vrai ; mais voyez comme elles grattent dans les semailles et comme elles bouleversent le terrain.

Oui, je les ai vues entre les lignes de froment nouvellement levé (je n'en avais semé que 90 minots par arpent, les lignes étaient espacées de 8 pouces ; et neuf fois sur dix j'ai observé qu'elles cherchaient des insectes et les trouvaient.

Des jardiniers tenant beaucoup à la propreté de leur jardin, en veulent aux poules ; mais voyez ce qui arrive :

Un chimiste intelligent s'acheta un jardin dans lequel les insectes avaient eu beau jeu et avaient tout mangé. De même que tous les gens bien avisés, il était amateur de poules, connaissait leurs habitudes ; aussi, les laissait-il en liberté. Elles eurent bientôt fait maison nette et il eut tout en abondance. Sans doute, il y a des moments où l'on voudrait protéger les fruits (par exemple les fraisiers) et les grains nouvellement semés. Les poulaillers sont toujours roulés sur un gazon près des champs de froment et d'orge et si, à l'époque, de la moisson, les poules prélèvent leur nourriture sur quelques bottes, je sais aussi qu'elles doivent être nourries (de même que les moutons, les cochons et les vaches) et leur chair vaut toujours double, quoique les frais d'entretien soient moindres ».

* * *

A cette époque de l'année où, par suite des fortes chaleurs, la diarrhée infantile menace de semer la mort dans les berceaux, il est bon de dire aux mères : Surveillez les biberons !

Qu'on mette de côté pour toujours et sans pitié les biberons à tube de verre et de gomme, cette invention malheureuse et meurtrière. Qu'on n'emploie que des bouteilles à large col, faciles à nettoyer, avec des tétines larges également et capables d'être retournées en doigt de gant. C'est la seule manière de pouvoir observer une propreté méticuleuse et de pouvoir faire la guerre aux ferments et microbes auteurs des entérites et des diarrhées.

* * *

La tomate a des propriétés apéritives, elle est rafraîchissante et se prête à bien des préparations dans le ménage. On peut la manger en potage, en légume, en salade ; on peut la farcir avec de la viande, la frire après l'avoir garnie de mie de pain mélangée de persil et d'une pointe d'ail. On prépare avec ce fruit des sauces pour accompagner les macaronis, le riz, le chou-fleur ; on l'emploie également pour relever le goût des sauces que l'on sert avec le bouilli ou les viandes froides.

La tomate a en outre l'avantage de pouvoir se conserver. Pour préparer des conserves de tomates, on choisit de beaux fruits mûrs et parfaitement sains, on les essuie et on les place dans un bocal à large goulot ; on verse par-dessus un liquide composé de huit parties d'eau, une partie de vinaigre et une partie de sel de cuisine ; on recouvre le tout d'une couche de bonne huile d'olives d'un centimètre d'épaisseur. Pour la préparation des sauces on peut conserver la tomate en bouteilles : on fait cuire des tomates bien mûres avec un peu d'eau jusqu'à ce que la pulpe soit tendre, on les passe au tamis et on met le jus dans des demi-bouteilles que l'on fait cuire au bain-marie pendant vingt minutes.

* * *

Lorsque les fourmis envahissent les appartements, on peut chercher à s'en débarrasser en

---

même, faudra les noircir un brin, les frotter de terre. Ah ! la la ! et ces belles bagues, et cet anneau de mariage, tout en bel or ! Est-ce qu'une pauvre paysanne, et une jeune fille encore ! a de pareilles richesses ? Faut ôter tout ça, vite, vite !

De ses jolies mains, ces mains fines et petites que son mari aimait tant à baiser, la jeune femme enleva les bagues, ôta l'anneau avec un serrement de cœur, cet anneau passé à son doigt en signe d'un servage volontaire, d'une obéissance délicieuse à celui qu'elle aimait avec une admiration passionnée.

Avec un soupir de regret, elle alla l'enfouir tout au fond du coffre, avec ses bijoux et le petit cœur d'or, garni de diamants, attaché à son cou par un étroit velours noir et dans lequel se trouvait une délicate miniature de son mari. Ah ! tous les soirs, sa prière faite, elle la baiserait avant de s'endormir.

La mère Fauchard prétendit, d'abord, empêcher la marquise de toucher à rien, de faire aucune besogne qui pût lui être pénible ou fatigante, mais celle-ci se récria très fort :

— Il faut bien que je m'occupe, ma bonne Segonde. Cela seul peut me distraire de tendre sans cesse ma pensée et mon cœur vers mon mari et m'empêcher de me désoler en silence, dans cette nuit d'incertitudes et d'attente où je vais vivre. Apprenez-moi donc à devenir une vraie paysanne du Bocage.

(La suite prochainement).

répandant de la poudre de pyrèthre ou en faisant des lavages des planchers et de parois avec une décoction de tabac ou une solution d'aloès (un gramme dans un litre d'eau). L'odeur de marc de café bouilli, de feuille d'absinthe et de lavande, chasse les fourmis des cuisines et des armoires.

Poignée de recettes

Propriété des feuilles de lierre. — Voici un procédé très simple et très sûr pour remettre à neuf les robes de drap ou de serge tachées, salies ou défraîchies et leur rendre leur apparence première.

Prenez environ vingt feuilles de lierre, de préférence des feuilles jeunes, bien vertes, lavez-les avec soin et placez-les dans un pot ou dans une terrine. Jetez dessus un demi litre d'eau bouillante, laissez tremper le tout pendant deux ou trois heures et vous aurez un liquide pour nettoyer vos robes.

On brosse bien les vêtements à remettre à neuf en dessus et en dessous et on enlève toutes les doublures ou les tresses en mauvais état. On les étend ensuite sur une table et on les éponge soigneusement avec de l'eau de lierre. Il faut tordre le vêtement et le faire sécher, il aura repris sa couleur première et paraîtra comme neuf.

On peut nettoyer par ce procédé la soie noire, mais il faut y apporter encore plus d'attention. Il faut l'éponger très légèrement, puis l'enrouler fortement sur un linge enveloppant un rouleau et la laisser sécher ainsi.

On peut remettre à neuf encore les rubans noirs défraîchis par l'usage en opérant comme pour la soie. Il faut avoir soin de ne pas repasser après la remise à neuf. *(Cosmos)*

* * *

Nettoyage de l'argenterie. — On nettoie convenablement l'argenterie et les ustensiles de ménage argentés ou plaqués, lorsqu'ils ont été noircis par les acides, en les brossant avec une brosse douce, mouillée de la composition suivante :

Carbonate de soude	40 gr.
Vinaigre	10 —
Eau	1 litre

On rince ensuite les objets à grande eau, et on les fait sécher. Le séchage dans la sciure de bois bien fine est le meilleur procédé de dessiccation.

* * *

Nettoyage des fourrures. — On prend du son de seigle, on le met dans un pot de terre ou de fer, puis on fait chauffer jusqu'à ce que le pot soit assez chaud pour qu'on ne puisse le prendre avec les doigts.

A l'aide d'une cuillère, on répand le son chauffé sur la fourrure et on la frotte avec, puis on bat ou on brosse avec une brosse molle jusqu'à ce que toutes les parties du son soient enlevées.

La fourrure devient ainsi brillante ; il arrive même que la fourrure blanche devienne comme neuve.

* * *

Conservation des peaux d'animaux. — Un chimiste indique que l'on peut conserver les peaux d'animaux et les préserver de la putréfaction, même lorsqu'elles sont déjà attaquées en appliquant sur elles, à la brosse, une couche d'acide pyroligneux qu'elles absorbent très rapidement. Le procédé est simple et mérite certainement d'être essayé.

* * *

Nettoyage de bijoux. — Les mettre à tremper un quart d'heure dans de l'alcool et les frotter ensuite avec une peau de chamois ; à défaut, avec l'envers d'une peau de gant.

* * *

Nettoyage des dorures, cadres de glaces, lambris, etc. — Epousseter soigneusement, passer légèrement un linge fin imbibé d'esprit-de-vin et laisser sécher à l'air. On préserve les dorures des mouches en passant une légère couche d'huile de laurier.

* * *

La chasse aux mouches. — On prend 170 grammes de colophane, cinq cuillerées d'huile de navette, une cuillerée de sucre pilé.

On fait fondre la colophane dans un vase vernissé et l'on y ajoute ensuite l'huile et le sucre ; après avoir bien incorporé le tout, on recouvre un ou plusieurs bâtons en bois, que l'on place aux fenêtres ou dans tout autre endroit ; toutes les mouches s'y attacheront en peu d'heures.

On peut aussi employer le moyen suivant : Mélanger du poivre noir pilé fin avec du miel délié, étendre ce mélange au moyen d'un pinceau sur du papier gris, faire sécher ce papier pendant plusieurs jours. Quand on veut l'employer, on n'a qu'à le mettre sur une assiette et à l'humecter d'eau sucrée. Les mouches y vont volontiers et y trouvent la mort en s'y engluant et en absorbant le poivre. Cette préparation très simple a le grand avantage de ne contenir aucun poison, ce qui peut prévenir bien des accidents.

Pour éviter les piqûres de mouches sur les ors, lustres, pendules, candélabres ou autres, il suffit de badigeonner ces objets avec une forte décoction d'oignons.

* * *

Nettoyage des bouteilles. — Les bouteilles ayant contenu des corps gras ou huileux seront nettoyées à la benzine ou mieux encore au manganate de potasse auquel on ajoute un peu d'esprit de sel. Le chlore qui se développe dissout les substances graisseuses. On rince ensuite à l'eau pure. Les bouteilles ayant contenu des substances résineuses seront nettoyées au borax ou à la potasse, puis rincées à l'esprit de vin. Il se forme souvent dans les carafes d'eau des dépôts calcaires sur le fond et contre les parois. Pour enlever ces dépôts, on n'a qu'à introduire dans la bouteilles des coupures de pommes de terre crues, avec un peu d'eau et agiter fortement, puis on rince à l'eau fraîche. Les bouteilles ayant contenu des essences, seront lavées à la potasse et à l'eau.

* * *

Pour détruire les verrues. — Pendant huit jours on fait macérer deux écorces de citron dans 125 grammes de vinaigre concentré. Avec un pinceau trempé dans ce liquide, on badigeonne les verrues, matin et soir, et, au bout de quelques jours on les détache sans efforts.

* * *

Préserver de la rouille les instruments aratoires. — On préserve facilement de la rouille les charrues, pioches, pelles et autres outils en les recouvrant d'un enduit gras qui les met à l'abri de l'action de l'oxigène de l'air. On fond ensemble dans ce but 3 parties de lard et 1 partie de poix et l'on étend cette composition à l'aide d'une brosse ou d'un chiffon. Les objets les plus fins comme les plus grossiers, soit en acier, soit en fer, sont parfaitement préservés par ce moyen. On devrait toujours avoir cette composition sous la main et l'employer en particulier à l'approche de l'hiver, avant de mettre de côté les instruments

Avis industriels et commerciaux

Attestation pour la rentrée en franchise de marchandises de provenance suisse. Dans le but de faciliter aux intéressés de l'industrie horlogère l'utilisation des déclarations pour le remboursement des droits de douane fédéraux, nous leur rappelons les numéros du tarif des douanes suisses qu'ils ont à indiquer.

Tarif d'usage	*Désignation de la marchandise.*
223	Pièces détachées, ébauchées et ébauches de montres.
224	De pendules.
225	De boîtes à musique.
226	Horloges et pendules à poids.
227	Horloges et pendules à ressorts et leurs pièces détachées finies.
228	Autres horloges et pendules à ressorts et leurs pièces détachées finies.
229	Pièces à musique et leurs pièces détachées finies.
230	Montres en boîtes de nickel ou autres métaux, pédomètres.
231	Montres en boîtes d'argent.
232	Montres en boîtes d'or.
233	Chronographes, montres à répétition.
234	Mouvements finis.
235	Boîtes de nickel ou d'autres métaux communs.
236	Boîtes d'argent.
237	Boîtes d'or.
238	Autres pièces détachées finies.
326	Articles plaqués, dorés ou argentés au feu ou par galvanoplastie.
327	Orfèvrerie d'or et d'argent. Bijouterie vraie. Indiquer le poids et la valeur.

Indiquer aux nº 226 à 229, outre le poids net, la valeur.

Indiquer aux numéros 230 à 237 le nombre de pièces au lieu du poids net.

Commerce avec la France. — Les exportations de Suisse en France ont augmenté de 3,300,000 francs pendant le premier semestre 1899 par rapport à la période correspondante de 1898. En revanche, les importations de France en Suisse n'ont augmenté que de 250,000 francs. Les articles suisses dont l'exportation en France s'est le plus accrue sont : le fromage, l'horlogerie, le papier, la bijouterie, les cotonnades, etc.

Nouvelle exigence de la douane française. — Il résulte d'une circulaire d'un commissionnaire de Pontarlier communiquée à ses clients, qu'une décision récente de l'administration des douanes françaises stipule que les montres de poche partiellement dorées, soit : les couronnes, pendants, lunettes et écussons, qui ne porteraient pas à l'intérieur du fond l'insculpation *argent doré* seront taxées comme montres or.

Cette nouvelle exigence est en désaccord avec la note du tarif français formant la base de l'ar-