Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1906)
Heft: 39

Artikel: Travaux du mois d'octobre
Autor: Zan, P. I.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-256287

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: 14.07.2025

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

Hélas! sa mère ne répond pas à ses appels désespérés. Les yeux fermés, le souffle éteint, une expression douloureuse sur le visage, elle presse encore sur ses lèvres le portrait de l'enfant qui n'était pas là pour recueillir son dernier soupir.

L'héroïne a blémi. L'émotion du désespoir lui crispe le cœur. de grosses larmes roulent dans ses yeux et ruissellent abondamment sur ses joues décolorées.

Et tandis qu'elle sanglote sans fin au chevet du lit, des crosses de fusil résonnnent tout à coup au dehors sur le pavé de la cour.

On frappe à la porte de la maison, des soldats français y pénètrent, demandent l'hospitalité.

Leur capitaine s'est approché de la jeune fille. Il reconnait celle qui les a sauvés. Un mot d'elle l'éclaire. Il comprend.

Alors, se tournant vers ses hommes, en demi cercle derrière lui :

— Portez... arme!... Présentez... arme !

Les baïonnettes encore rouges de sang prussien étincellent sous les feux de la lampe; les cœurs battent plus forts dans les poitrines.

— Mon enfant, dit le capitaine en saluant la jeune fille, ce que tu viens de faire est un acte sublime; au nom de notre pauvre France, merci.

SYLVAIN DÉGLANTINE.

Causerie agricole

Les fruits au fruitier

La culture du fruit est, encore plus que toutes les autres, en très grand progrès, on fait notamment des merveilles dans les forceries pour les fruits de primeur. Le beau fruit est aujourd'hui amené en abondance sur les marchés et la consommation même courante ne se contenterait pas des avortons qui étaient jadis le régal populaire.

Les plus grandes précautions sont prises pour la culture, la cueillette et la conservation des fruits.

La cueillette est essentiellement une affaire d'expérience personnelle et la pratique seule peut indiquer le moment opportun pour opérer la récolte non seulement de tels et tels fruits, mais de telles et telles variétés de chacun d'eux. Il serait d'ailleurs d'autant plus malaisé de préciser une date que la maturité de chaque espèce ou variété est plus ou moins avancée par le temps qu'il a fait dans les diverses régions pendant la saison.

Mais il est des règles générales qu'il faut observer si l'on veut obtenir une bonne conservation.

Tout d'abord il faut cueillir les fruits par temps sec et éviter absolument de les détacher lorsqu'ils sont mouillés de rosée ou de pluie avec de l'humidité sur l'épiderme, il se produit l'absorption de l'eau par le fruit détaché, sa transpiration ensuite et enfin une décomposition rapide. Autant que possible, cueillir de 10 heures du matin à 5 heures du soir.

L'opération doit être pratiquée par des personnes lestes et adroites et assez fortes pour manier une longue échelle sans casser les branches. Les fruits sont cueillis un à un et passés délicatement à l'intermédiaire qui les dépose avec soin et sans les entasser dans les manettes ou dans les paniers plats garnis de fougère.

Quand les paniers sont pleins, on les expose quelques jours dans un endroit couvert et bien aéré, pour les laisser se ressuyer. En même temps, un triage se fait de soi-même; les mauvais fruits auront commencé de pourrir et on n'aura plus dès lors à porter au fruitier que les fruits parfaitement sains.

Le fruitier peut être établi n'importe où suivant la commodité, mais à condition expresse que le local soit salubre, hors de toute émanation étrangère et à l'abri des variations de la température : une uniformité de quatre à cinq degrés doit être recherchée. Lumière faible et renouvellement de l'air, par temps doux et sec. Propreté méticuleuse. Ne jamais perdre de vue que l'humidité, la lumière et la chaleur sont des agents qui précipitent la maturation du fruit.

Les tablettes du fruitier seront de chêne ou d'acajou, c'est-à-dire d'un bois dur, réfractaire. Une distance de 30 centimètres suffit, en hauteur, entre les tablettes qui seront inclinées de façon à laisser voir les fruits d'un seul coup d'œil d'ensemble. La largeur sera de 50 à 60 centimètres, c'est-à-dire pas assez profonde pour que les fruits les plus éloignés ne puissent pas être atteints sans toucher aux premières rangées. Une petite tringle de bois maintiendra chaque rangée, le fruit debout.

On ne doit mettre ni mousse, ni paille, sur les tablettes, parce qu'à la longue elles communiqueraient un goût étranger et désagréable.

Les fruits seront rangés sur les tablettes avec d'infinies précautions. Ils ne doivent pas se toucher. Ceux qui doivent être consommés les premiers seront les plus en vue, les poires sur l'œil ou l'ombilic et les pommes en sens inverse, c'est-à-dire sur la queue.

La pêche est le fruit qui se conserve le moins longtemps. Il faut la cueillir deux ou trois jours avant la maturité, ne choisir que les plus beaux sujets pour la conservation, éviter de les frotter ou de les brosser pour leur donner du brillant en faisant tomber le duvet qui les recouvre et les protège. Ce sera si elles doivent être vendues, affaire au marchand de les débarrasser avant de les disposer pour la montre. Chaque fruit sera délicatement enveloppé d'un papier fin, comme on fait du citron, puis on le plonge ainsi revêtu dans de la cire fondue.

Isolé par ce moyen de contact de l'air, il se conserve au fruitier un temps assez long de la durée duquel on ne pourra juger sans sacrifier une enveloppe.

Pour les poires, les meilleures variétés de conserve sont : les poires Curé, Corlamr-Nélis, Passe-Colmar, beurrés d'Hardenpont, beurrés Nillet, beurrés de Luçon, Passe-Crassane, duchesses de Bordeaux, Doyenné de Montjean, Doyenné d'Alençon, Doyenné d'hiver, Bon-Chrétien d'hiver, Bergamote Espéren, etc.

Pour les pommes : Royales d'Angleterre, reinettes du Canada, reinettes de Baumann, reinettes grises, reinettes dorées, Calville de Maussion, Calville rouge d'hiver, Calville blanc, etc.

Poires et pommes se conservent plus belles et plus longtemps si, avant de les mettre en place sur les tablettes, on prend le soin de les envelopper aussi de papier de soie ou d'ouate.

Quand on veut retarder le plus possible la maturité il faut plonger l'extrémité de la queue dans un vernis obtenu en faisant dissoudre de la cire à cacheter dans de l'esprit de vin chauffé au bain-marie.

Les fruits piqués ou véreux, que l'on ne veut pas sacrifier, peuvent être conservés au fruitier assez longtemps et sans inconvénient si l'on a collé un peu de papier gommé sur les trous faits par les vers.

Il va sans dire que le fruitier doit être fréquemment visité pour en retirer au fur et à mesure, les fruits qui pourrissent.

Il est un fruit, le raisin, dont la conservation réclame un traitement spécial. Il se conserve en deux façons : sur la treille ou dans le fruitier. Sur la treille, quand il est bien mûr, on finit d'effeuiller, puis, après avoir protégé les grappes contre le froid par de fortes toiles, on dispose au bout du mur des auvents en planches d'une saillie d'un demi mètre. Il faut visiter fréquemment et avoir bien soin d'enlever habilement aux ciseaux les grains qui pourrissent. Les sacs en papier (papier et non tissu) que l'on emploie aussi avec succès ont l'avantage de protéger les grappes contre les frelons, les guêpes et les oiseaux.

Pour le raisin conservé au fruitier, le fruitier du rez-de-chaussée et encore moins celui de cave ne conviennent. Il faut une pièce d'étage, au levant si possible. Les grappes sont suspendues, contre des cadres en bois, à des fils de fer en S, après que tous les grains entamés par la pourriture ont été soigneusement enlevés. Température uniforme de 5 degrés, peu de lumière et d'air.

Le meilleur procédé est celui de Thomery : la grappe est coupée avec son sarment dont une des extrémités plonge dans un flacon plein d'eau et garni de charbon et dont l'autre est cachetée à la cire.

Jean d'ARAULES.

Travaux du mois d'octobre

Basse-cour. — Préparer l'hivernage, — Donner aux volailles des pommes de terre cuites écrasées, avec du son. — Blanchir à la chaux les murs des poulaillers. — Choisir parmi les poulets de trois à quatre mois ceux qui devront être réservés pour la reproduction et les poulettes pour la ponte de l'année suivante. — Abondante nourriture aux oies à engraisser pour la Noël, et aux canards. — Sélectionner les lapins pour la reproduction.

Agriculture. — Continuer les labours d'automne, défoncements de 0m30 à 0m50 ; pour détruire le chiendent, labourer à 0m20, en bandes étroites qu'on laisse debout, employer l'extirpateur pour l'arrachage des herbes annuelles peu enracinées, le scarificateur pour les plantes à racines traçantes (agrostide, chiendent), le brabant double pour les labours profonds. — Vers la fin du mois, dans la région du nord, semer du blé sur rompues de trèfle (150 à 200 litres), avoine (125 litres), orge ou escourgeon (130 à 150 litres), seigle (150 litres). — Semis de mélanges fourragers pour couper en vert au printemps. — Enfouissement des feuilles de betteraves et fanes de pommes de terre. — Ensilage des betteraves, carottes et navets (silos de 3 mètres de largeur sur 1 mètre 50 de hauteur, à parois inclinées). — Récoltes de betteraves à sucre ; choix des portes-graines (la meilleure betterave porte graine doit peser 400 à 500 grammes et avoir au moins 1070 comme densité). — Dans l'ouest, effeuiller les choux fourragers (choux à vaches). — Amélioration des terres. — Transporter la chaux et la marne sur les terres destinées aux cultures de printemps. — Traaaux en vue

de rendre les terres irrigables. — Cueillette des noix et des olives. — Pour les céréales d'hier, ne pas oublier les engrais potassiques dont l'emploi rationnel est toujours avantageux.

Bétail. — Les moutons soumis à la transhumance regagnent la ferme ; fin du pacage dans les pays de plaine. — Vente des bœufs d'embouches et des moutons engraissés sur les chaumes. — Achat des bœufs à engraisser à l'étable. — Utilisation des résidus alimentaires produits à la ferme. — Etablir, suivant les ressources en fourrages et aux aliments, des types de rations. — Stabulation des vaches laitières. Sevrage et castration des veaux, des gorets nés en juillet et août. — Engraissement des porcs. — Lutte des brebis pour l'agnelage de printemps. — Nourriture forte et excitante aux jeunes brebis. — Choix du bélier. — Conduire les poulains au pâturage après disparition de la rosée et des brouillards ; caster ceux qui sont nés au printemps.

Apiculture. — Peser les ruches. — Nettoyer, enlever les abeilles mortes. — Nourrir avec un liquide alimentaire les populations faibles.

Horticulture. — Cueillir les poires, pommes et raisins par un beau temps, de 10 heures du matin, à 4 heures du soir, les mettre sur des paillassons, dans une pièce spacieuse, pendant 6 à 8 jours, pour les transporter ensuite au fruitier. — Préparer les trous de plantation pour le remplacement des arbres dans les lignes d'espaliers et contre-espaliers. — Relever après les gelées, les bulbes de dahlias, bégonias, caladium, glaïeuls, cannas à fleurs, etc., pour hivernage en local sain. — Rentrer les chrysantèmes sous abris vitrés, éclairés et aérés. — Mise en place des jacinthes, tulipes, safrans, renoncules, narcisses, en pleine terre, et des chrysantèmes pour massifs. — Semer en pleine terre, épinards, mâches ronde et d'Italie ; sous châssis ou cloches, laitues crêpe, palatine, gotte, de la Passion, romaine maraîchère. — Repiquer en place l'oignon blanc. Sur côtières, laitue de la Passion, choux-fleurs, abriter avec cloches, châssis ou paillassons lors des fortes gelées. — Repiquer en pépinière choux d'York et autres choux pommés. — Récolter les patates avant les gelées, les faire ressuyer et les rentrer à l'abri du froid et de l'humidité. — A la fin du mois, couper les tiges d'asperges, fumer et ameublir le sol, nettoyer les pieds d'artichauts, labourer au trident pour faciliter le buttage. — Continuer le blanchiment des céleris, cardons, etc. — A l'approche des gelées, protéger avec des paillassons les dernières planches de haricots verts, chicorées scaroles. — Détruire les vieilles couches et mettre en tas le fumier.

P. I. Zan.

Menus propos

Un antédiluvien nouveau. — A en croire un journal anglais, la science paleontologique se serait enrichie d'une espèce antédiluvienne de plus. A une profondeur de 60 pieds, dans un terrain argileux, près de Péterborough, a été trouvé le squelette d'un reptile préhistorique ne présentant aucune ressemblance avec les vertébrés de la même classe. Le squelette mesure 12 pieds et la queue y ajoute 3 pieds de longueur. Ce reptile n'aurait eu ni pattes ni pieds, mais un membre constituant à la fois une patte et une nageoire. Des centaines de petits os formaient sans doute le squelette de ces espèces de nageoires. Malheureusement, les os de la tête n'existant plus, la conformation de celle-ci ne pourra être reconstituée.

* * *

Moltke et Wagner. — Le kaiser vient d'honorer d'un télégramme le festival wagnérien de Bayreut.

S'est il souvenu du mot d'un homme pour lequel il eût beaucoup d'admiration, le maréchal de Moltke ?

Un jour il avait assisté à la représentation d'un opéra de Wagner : avant la fin, il se leva et dit :

— Je préfère le Reichstag. Là, au moins, on peut demander la clôture.

* * *

Réclame australienne. — Devant les bureaux d'un grand journal d'Australie, l'autre jour, on vit paraître deux Arabes qu'une femme accompagnait. Tout à coup, un des Arabes leva son poignard sur la femme. Mais l'autre Arabe sortit de sa poche un revolver et tint l'agresseur en respect.

— A l'assassin ! au meurtre ! cria la foule épouvantée.

Et l'Arabe au couteau de dire :

— Ceci est la reproduction d'une scène du feuilleton que nous commençons demain. Lisez notre feuilleton !

N'est-ce pas..... La suite au prochain numéro.

* * *

Chatte et écureuil. — Les sieurs Thisy et Bouteille, cantonniers à l'Aubépin (Rhône), se promenant un dimanche dans la campagne, aperçurent un nid de forme étrange. Grimper sur l'arbre fut l'affaire d'un instant ; ils trouvèrent trois petits écureuils ayant deux ou trois jours d'existence.

Mais comment faire pour les élever ? Bouteille avait précisément une chatte qui avait mis bas des petits. On enleva ces derniers et on mit les petits rongeurs à la place.

Jugez quelle ne fut pas sa surprise lorsque l'on vit la nouvelle mère leur prodiguer ses joyeux ronrons, et de les allaiter tout aussi bien que ses petits.

Ces gentils animaux ont à présent un mois d'existence.

Chacun peut les contempler à son aise, prendre par exemple du sucre sur la main et se livrer tour à tour dans l'appartement où ils sont enfermés, à différents exercices de gymnastique qui ne démentent pas la race à laquelle ils appartiennent.

Le fait est assez rare pour mériter d'être relaté.

* * *

La pâtée socialiste. — M. Allemane, un jour dans le local du premier étage d'une maison de la rue Saint-Sauveur où il exerçait la profession d'imprimeur typographe, nous expliquait les beautés de l'organisation pratique de la Cité moderne, gouvernée suivant la formule exposée à la Chambre par M. Jaurès :

« — Mais, objectait-on, quand, dans l'atelier communiste où chacun de nous sera tenu d'accomplir sa tâche, quelques-uns refuseront de travailler, ou, plus simplement, ne sauront ou ne pourront pas faire ce que vous prétendez exiger d'eux, quelle sanction aurez-vous ?

« — A ceux-là, repartit Allemane d'un air féroce, on jettera une pâtée, comme à un chien.

« La perspective est touchante. Le député de Paris, nouveau Platon, se propose de monter à la tribune pour décrire les charmes de la pâtée aux chiens. »

* * *

Le microphotoscope. — Un pareil extrêmement ingénieux et commode, vient d'être mis entre les mains des officiers allemands. Cet appareil, auquel on a donné le nom de *microphotoscope*, permet d'examiner une carte en pleine nuit, en tout temps et en tout lieu.

Voici en quoi consiste ce *microphotoscope* sur une plaque en verre dépoli, on reporte photographiquement la carte à consulter, réduite à des dimensions microscopiques. Au moyen d'une petite lampe électrique semblable à celle qu'on adapte aux épingles de cravates lumineuses, on éclaire cettte plaque en dessous et, grâce à l'adjonction d'une loupe réglable à genouillère articulée, on distingue les moindres détails de la carte.

Il suffit de presser un bouton et de régler la loupe pour que l'appareil soit prêt à servir. Tout cela n'est guère embarrassant, attendu que la boîte qui renferme l'appareil et la loupe est de la dimension d'un étui à cigares.

Passe-temps

Solutions sur le n° du 30 septembre 1906

Devinettes : Le marchand de mouchoirs.
La cire à cacheter.
Un parapluie.

Rébus : Où entres-tu ? Tu entre mal. N'y entre pas.
Sens dessus dessous.
Vincent mit l'âne dans un pré et s'en vint dans un autre.

CHARADES

Hôtes charmants de mon premier,
Tendres oiseaux, amour de la nature,
De ma plaintive voix écoutez le dernier.
Qui peint les tourments que j'endure.
Fontaine, à toi dont j'aime le murmure,
Dont la fraîcheur embellit le rosier,
Ouvre-moi ton doux sein, coule et sois mon [entier ;
J'étancherai ma soif dans ton onde si pure.

— o —

Mon premier est muet, ouvert ou bien fermé,
Selon que le cas le demande.
De toute personne gourmande,
Mon second pour sûr est bien aimé.
Lorsque Jésus naquit, tout Bethléem
Accourut dans mon tout lui porter son offrande.

ENIGMES

Des choses d'ici-bas ôtez la moindre chose
La diminution y paraît à l'instant ;
Mais autrement de moi la nature dispose,
Car plus vous en ôtez, plus je deviens grand.

— o —

Je suis difficile à trouver,
Et plus encore à conserver.
Les curieux pour me connaître
Avec grand soin me font la cour.
Mais mon destin me défend de paraître,
Car l'instant où je vois le jour
Est l'instant où je cesse d'être.

Editeur-imprimeur : G. Moritz, gérant.