**Zeitschrift:** Le pays du dimanche
**Herausgeber:** Le pays du dimanche
**Band:** 2 (1907)
**Heft:** 54

**Artikel:** Carnet du paysan
**Autor:** [s.n.]
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-256803

**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:** 15.07.2025

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

Dès le premier kilomètre, la locomotive à vapeur, la *Tram Master's Steam Eugénie*, se voyait dépassée de plus de cent mètres par la locomotive électrique. L'écart s'accentuait rapidement. Enfin, cette dernière atteignait l'extrémité de la voie avec une avance de deux minutes, après avoir fourni une vitesse de 134 kilomètres à l'heure.

L'expérience était concluante. On la recommença, pour rendre le résultat plus évident. Neuf vagons Pullman, les plus lourdes voitures à voyageurs qui soient en usage sur les lignes américaines, furent attelés à la locomotive électrique. C'était jouer beau jeu, puisque la locomotive à vapeur n'avait aucun vagon à tirer.

Malgré l'inégalité des chances, le train dépassa la machine et arriva bon premier, avec une vitesse moyenne de 122 kilomètres. L'opinion généralement exprimée par les spectateurs, tous des ingénieurs experts, fut que, sur une voie plus longue, le train électrique eût atteint la vitesse énorme de 148 à 150 kilomètres.

Cette double expérience intéressait particulièrement la New-York Central and Hudson River Railroad, l'une des plus puissantes compagnies de chemins de fer des Etats-Unis. Les directeurs assistaient aux essais. Une heure ne s'était pas écoulée depuis la fin de ce curieux concours qu'ils signaient avec la compagnie de Schenectady un contrat comportant la livraison à bref délai de trente-six locomotives électriques, chacune d'une puissance de trois mille chevaux.

C'est ainsi que les Américains font les affaires. Dans certains pays, que nous nous garderons bien de nommer, une pareille transaction eût nécessité des semaines et des mois de négociations !

La décision de la puissante compagnie est d'une importance énorme, surtout si l'on en envisage les conséquences. Les compagnies rivales devront imiter promptement son exemple et transformer une partie de leur matériel roulant, sous peine de se voir désertées par leur clientèle. Là bas encore plus qu'ici, le public demande à voyager rapidement et confortablement. Or, la traction électrique est le seul procédé qui supprime la fumée et les mauvaises odeurs, en même temps qu'elle fournit une vitesse supérieure.

Autre conséquence, New-York va se voir délivrée de ces trains à vapeur qui, suspendus à la hauteur d'un deuxième étage, la sillonnaient dans tous les sens, en noircissant les façades des maisons, non sans empester l'air. Paris, seul, gardera ces trains de Ceinture qui le deshonorent...

Mais la transformation des trains new-yorkais ne se fera pas sans entraîner l'exécution de travaux importants. Pour alimenter les innombrables locomotives électriques qui vont être mises en service, on vient de construire deux usines électriques centrales au-dessus de New York, à Yonkers et à Port-Morris.

Elles fourniront chacune une force de quarante mille chevaux.

Répétons-le : les temps sont proches où les locomotives à vapeur ne serviront plus qu'à traîner les convois de marchandises. A l'exemple de la New-York and Hudson, nos grandes compagnies d'Europe se verront contraintes — quand ce ne serait que par la peur du ridicule ! — à moderniser leur matériel.

# Carnet du paysan

*Les tourteaux et le bétail. — Conservation des fruits en hiver — Apiculture.*

On peut retirer des avantages sérieux de l'emploi des tourteaux pour l'alimentation du bétail ; mais pour les vaches laitières, il peut y avoir quelqu'inconvénient à les employer. Dans l'agriculture en grand, là où le propriétaire transforme lui-même son lait en produit, les effets de tel ou tel aliment sur la fabrication peuvent être facilement contrôlés, et l'alimentation ou la fabrication être modifiées suivant les besoins, mais il n'en est généralement pas ainsi en Suisse où la fabrication des fromages d'exportation se pratique en société. Dans les régions alpestres, on peut compter en moyenne qu'il faut le lait de quarante à cinquante vaches pour un Emmenthal et de vingt cinq à quarante pour un Gruyère.

Jusqu'à présent, il n'y a qu'un petit nombre de paysans qui font usage de tourteaux, et malgré ce petit nombre on a remarqué des désordres dans la fabrication des fromages d'exportation. Que serait ce si tous les fournisseurs d'une fromagerie en donnaient à leur vaches ? Le tourteau le plus employé en Suisse est celui de sésame. Il a pour effet de maintenir les vaches en état d'embonpoint ; il augmente la quantité du lait qui est plus riche en graisse ; le beurre qu'on en obtient est légèrement plus coloré.

Les tourteaux de sésame non fermentés ne communiquent aucun mauvais goût au lait, mais lorsqu'ils sont employés à l'état de pulpe fermentée ils ont pour effet de faire gonfler les fromages, ils communiquent en outre à la crême un goût de rance prononcé.

D'après les observations nombreuses qui ont été faites, les tourteaux sont employés avec profit dans nos contrées en hiver lorsque le lait est transformé en fromage maigre et beurre, mais lorsqu'il s'agit de transformer le lait en fromages d'exportation comme l'Emmenthal et le Gruyère, il faut prendre ses précautions.

* * *

Rappelons les procédés que nous avons déjà indiqués.

Enveloppez les fruits dans du papier de soie. Ils se maintiennent très bien jusqu'à maturité et conservent leur saveur native et une belle apparence.

Dans paille de bois les poires se conservent bien, mais restent inférieures comme qualité à celles conservées dans les papiers de soie.

Dans la paille d'orge, le fruit ne prend ni tache, ni saveur désagréable, mais perd de sa fraîcheur et mûrit moins bien que lorsqu'on emploie les deux procédés précédents.

Les fruits conservés dans le sable restent parfaits et mûrissent moins vite ; c'est la meilleure méthode pour les conserver longtems ; mais il est encore préférable, avant de les enfouir dans le sable, de les envelopper dans du papier de soie.

Dans le regain de fourrage, les fruits pourrissent et se tachent et prennent une odeur de foin.

Dans la sciure de bois les fruits se piquent rapidement.

Dans la menue paille de blé, les fruits se conservent bien, mais se flétrissent aussi vite, et prennent le goût de moisi.

Les fruits abandonnés sur la tablette d'un fruitier se comportent bien, mais se flétrissent vite, à moins d'être à l'abri de l'air.

En effet, détail important sur le fruitier, ou local où l'on range les fruits pour passer l'hiver ; il doit être parfaitement fermé pour que l'air n'y circule pas où s'y renouvelle le moins possible ; on conseille même d'y placer une assiette contenant de l'alcool dont les vapeurs en se dégageant, satureront le milieu.

Beaucoup de fruits perdent leurs qualités quand ils sont exposés à l'air ; c'est ainsi que les « bons chrétiens » noircisssent ; les pommes se fanent et se rident.

Le « Jardinier français » conseille de mettre les poires d'hiver dans une armoire parfaitement fermée : ne les regarder que lorsqu'on veut en prendre ; avant de les enfermer, laisser les poires se ressuyer cinq ou six jours après la cueillette.

* * *

Quand les grands bois ont perdu leur parure, quand la bise glaciale souffle au dehors, quand les sombres nuages s'accumulent au dessus de nos têtes et que nos campagnes toutes grisonnantes disparaissent dans les froidures de l'hiver, cachées à nos regards, à l'abri des rigueurs de la saison, nos travailleuses prennent leurs quartiers d'hiver. Il semble que la mort plane sur le rucher, il n'en est rien ! Au printemps, tout prendra vie, tout doit renaître ; ainsi nos corps ressuscités après la mort.

Déjà plusieurs se plaignent que le deuil est au rucher. Peut-être auraient-ils négligé le grand principe, la règle d'or : « avoir de fortes populations », ou bien auraient ils oublié la règle d'argent, en omettant de « compléter les provisions des ruches nécessiteuses ».

Les conditions d'un bon hivernage sont d'avoir des colonies très fortes, avec des provisions abondantes de chaleur et d'aération.

Il est maintenant bien prouvé que l'essentiel, le point capital d'un bon hivernage, c'est d'avoir des colonies très fortes. Il ne faut pas moins de 15 ou 20 000 abeilles à chaque ruche pour hiverner dans de bonnes conditions, ce qui représente 3 à 4 livres de mouches.

Les ruches faibles doivent donc être réunies à d'autres ou entre elles. Certains auteurs croient cependant que deux colonies faibles peuvent être hivernées dehors, côte à côte, dans la même ruche avec une séparation grillagée. Mais, d'après l'expérience de M. Goutefangeas, publiée dans la « Revue électrique d'apiculture » ce dernier mode d'hivernage ne peut donner que de mauvais résultats. Un apiculteur nous écrit :

« J'avais fait l'automne dernier, une ruche triple, dont la colonie médiane, une originale qui m'avait donné toutes sortes de déboires pendant la saison, ne couvrait que deux cadres, trois au plus ; j'aurais pu la réunir à ses voisines de droite et de gauche, mais j'étais désireux de savoir si elle se réchauffe rait au contact de ses deux grandes sœurs. Hélas ! elle est morte au milieu de l'hiver, qui était cependant un hiver bénin. Quand elle eut épuisé les provisions des cadres sur lesquels elle se tenait groupée, elle n'eut pas la force de se transporter sur ceux d'à côté, et périt de faim (autant que de froid), à côté d'un garde manger bien pourvu. Les circonstances de sa mort m'indiquent cependant, que j'aurais pu la sauver si j'avais voulu. On recommande de glisser, avant l'hiver, au milieu du groupe

d'abeilles, des cadres bien garnis de miel. J'avais fait cela, mais mes rayons étaient trop maigres, et il aurait fallu renouveler l'opération au milieu de l'hiver, par un temps chaud, moyennant quoi j'ai lieu de penser que ma famille anémique verrait encore la lumière du jour. Du reste, je n'ai pas porté longtemps le deuil de la défunte, et elle avait été sacrifiée d'avance pour vérifier par l'expérience toute la sagesse des conseils que nous donnent les grands maîtres. »

## *Petites recettes*

**Liqueur de genièvre.** — Comment se préparent les baies de genièvre pour obtenir la liqueur et des confitures de ce fruit ?

La liqueur de genièvre est surtout stomachique, c'est presque un élixir, et sa préparation est simple ; quant à la confiture, j'avoue ne pas la connaître, n'en ayant jamais même entendu parler. Il se peut que parmi mes nombreuses nièces quelques-unes la connaissent, je les prierais alors d'en faire bénéficier les autres.

Ceci dit : passons à la liqueur.

Vous prenez des baies de genièvre ou à défaut de baies fraîches, vous employez des baies sèches et vous les mettez à infuser pendant un mois dans de l'eau-de-vie, il faut prendre un verre à bordeaux de baies pour un litre d'eau-de-vie. Quelques personnes ajoutent on petit morceaux de canelle et quelques grains de coriandre. Vous ajoutez ensuite toujours par litre d'eau-de-vie une livre de sucre fondu dans très peu d'eau. Enfin, vous filtrez et vous mettez en bouteilles.

Puisque vous voilà pour le quart d'heure transformées en liquoristes, préparons de l'eau de coing, une délicieuse liqueur de ménage très bonne aussi pour l'estomac.

Prenez des coings bien mûrs, rapez-les, après avoir enlevé les pépins et laissez reposer cette pulpe pendant trois jours dans un lieu frais. Serrez alors le tout dans un linge pour en exprimer tout le jus, ajoutez à ce jus de bonne eau de vie dans la proportion de litre pour litre, un litre de jus, un litre d'eau-de-vie. Mettez le liquide ainsi obtenu dans un bocal, en ajoutant 150 grammes de sucre fondu, par litre, et laissez ainsi pendant deux mois. Au bout de ce temps, passez au chausson et mettez en bouteille.

* * *

**Sirop de poires et pommes.** — Cette préparation de ménage, spéciale à la Belgique, se fait de la manière suivante :

Des pommes et un peu de poires très mûres, sont coupées, sans être pelées, en petits morceaux, on les place sur le feu dans une bassine de cuivre. Quand elles sont bien tendres, on les presse dans un petit pressoir ou dans un linge, et l'on passe le jus au travers d'un tamis. Ce jus est soumis de nouveau à la cuisson dans un récipient de cuivre, jusqu'à consistance du sirop ; avoir soin d'écumer cette seconde ébullition. On peut ajouter un peu de sucre blanc, suivant la douceur des fruits, par exemple 25 grammes de sucre par kilog. de fruits.

Versez ce sirop dans un grand pot de grès ; il se conserve indéfiniment dans un endroit sec, et s'améliore par l'âge.

Comment faire soi même le cirage jaune si utile dans les appartements ?

Faites dissoudre en pâte un peu épaisse et homogène de la cire vierge dans de l'essence de térébentine à laquelle vous aurez ajouté un peu de petit lait et d'acide sulfurique, puis mettez en petites bouteilles à larges goulots. Vous ne préparez que peu de cirage à la fois pour l'avoir plus frais.

* * *

**Taches d'encre.** — Comment enlève-t-on les taches d'encre sur les meubles ? Ces taches peuvent très bien s'enlever avec une solution d'acide oxalique, ou 100 grammes d'acide nitrique et 10 grammes d'acide citrique qu'on frotte dessus avec un bouchon, puis on lave à grande eau. Sur les étoffes délicates, trempez avec du lait, surtout caillé, pendant quelque temps et lavez.

Mais sur les étoffes, la difficulté est plus grande, il faut donc bien faire attention à éviter l'encre, c'est encore ce qu'il y a de mieux.

* * *

**Oreilles de veau frites.** — Quelques recettes de cuisine à présent.

Nous allons préparer aujourd'hui, des oreilles de veau frites. C'est une excellente entrée facile à exécuter. Après les avoir fait dégorger et blanchir on les essuie, on les met cuire pendant deux heures dans un blanc, ensuite on les égoutte, on les roule dans la mie de pain et dans du beurre tiède battu avec des jaunes d'œufs ; on les met ensuite dans la friture bien chaude ; lorsqu'elles sont d'une belle couleur on les retire, on les égoutte et l'on sert après avoir recouvert avec du persil frit. On peut accompagner ce plat d'une sauce tomate.

* * *

**Blanquette d'agneau.** — Voulez-vous maintenant faire un bonne blanquette avec le reliefs d'un rôti d'agneau ?

Oui. Eh bien, commencez par couper votre viande en morceaux que vous mettrez à réchauffer dans une sauce faite avec des champignons coupés en filets, un bouquet garni et une pincée de farine ; on mouille avec du bouillon, quand la sauce est réduite de plus de moitié on y met les filets, on lie la sauce sur le feu avec des jaunes d'œufs, et l'on sert avec un filet le vinaigre.

# Etat civil

DE

**PORRENTRUY**

*Mois de décembre 1906*

### Naissances.

Du 1. Bregnard Emélie-Marguerite, fille de Jacques, horloger-remonteur, de Bonfol, et de Marie-Emélie née Falbriard. — Du 1. Lefaivre Edwige-Hélène-Jeanne, fille de Ernest, maréchal, de Vicquinghem, Pas-de-Calais (France), et de Agathe-Marie née Richard. — Du 5. Mathey Bluette-Elvire, fille de David-Albert, monteur de boîtes, de Tramelan-dessus, et de Maria née Desgrandchamps. — Du 6. Varrin Eugène-Joseph, fils de Alcide, manœuvre, de Courgenay, et de Marie née Bregnard. — Du 7. Babey Anne-Marie-Célina, fille de Léon, horloger-pierriste, de Grandfontaine, et de Angèle née Cupillard. — Du 9. Loriol Suzanne-Marie, fille de Léon, monteur de boîtes, de Charmoille, et de Marthe-Julie née Dubois. — Du 11. Vallat Marie-Thérèse, fille de Emile, employé de commerce, de Bure, et de Marie-Lina-Philippine née Rottet. — Du 14. Michel Jeanne-Hélène, fille de Robert, manœuvre, de Ringgenberg, et de Emma née Schlunegger. — Du 15. Adam Adrienne-Marie, fille de Abel, employé aux C. F. F., de Cornol, et de Marie-Joséphine née Minder. — Du 17. Raval Auguste-Marcel, fils de Auguste, visiteur, de Alle, et de Eugénie née Montavon. — Du 17. Wolfelsberger Emma-Lina-Jeanne, fille de Joseph, coiffeur, de Sennheim, Haute-Alsace, et de Lina née Bützberger. Du 17. Tournoux Yvonne-Juliette, fille de Albert, tourneur, de Ste-Suzanne, Doubs (France), et de Juliette née Dupont. — Du 23. Salomon Emile-Joseph-Charles, fils de Emile, manœuvre aux C. F. F., de Chevenez, et de Julie-Cécile née Dominé. — Du 28. Bailly Beujamin-Victor-Albert, fils de Charles, mécanicien, de Cœuve, et de Marie-Rosine-Mélina née Vallat. — Du 30. Wendlinger Henriette-Laure, fille de Laure, de Seppois-le-Bas, Alsace. — Du 30. Mandelert Pierre-Victor, fils de Victor, docteur en médecine, des Genevez, et de Bertha née Sutter. — Du 30. Dignani Ernestine, fille de Giulio, manœuvre, de San-Severino, Macerata (Italie), et de Onesta née Parapetti.

### Mariages.

Du 28. Gaibrois Charles-Théobald, horloger-remonteur, de Bonfol, et Beuchat Marie-Alice-Généreuse, de Fontenais. — Du 31. Schömann Fritz-Louis, horloger-doreur, de Niederbipp, et Marie-Victorine, ouvrière en chaussures, de Chevenez.

### Décès.

Du 1. Migy Marie-Antoinette-Marguerite née Kohler, de Porrentruy, née en 1829. — Du 4. Bruderlin Nicolas, horloger, de Liestal, né en 1845. — Du 5. von Gunten Elise-Lucie née Scherrer, de Sigriswil, née en 1866. — Du 7. Chevrolet Julia-Virginie née Noirjean, de Damphreux, née en 1861. — Du 7. Waldt Pierre-Robert, horloger, de Delle, né en 1886. — Du 16. Froidevaux Charles-Emile, fils de Léon, de Muriaux, né en 1904. — Sala Antoinette-Marie Thérèse, fille de Ambroise, de Porlezza, Italie, née en 1893. — Du 24. Schneiter Jules-Auguste, manœuvre, de Spiez, né en 1871.

## Passe-temps

### Drôleries

*Une collection de scies*

Si six scies scient six cigares, six cent six scies scient six cent six cigares.

*Bouteille à l'encre.*

Monsieur Lamère a épousé mademoiselle Lepère. De ce mariage est né un fils qui est devenu le maire de sa commune. De ce fils, qui est le maire Lamère, monsieur Lamère est donc le père, madame Lamère née Lepère, la mère et tous deux font la paire. Mais ce n'est pas tout. Le père, quoique père, est resté Lamère et la mère avant d'être Lamère était Lepère. Le père par conséquent est le père sans être Lepère puisqu'il est Lamère et la mère bien que née Lepère est Lamère mais elle n'est pas maire quoiqu'elle soit mère. Le père n'est pas la mère tout en étant Lamère. Si la mère meurt, Lamère qui est le père et qui n'est jamais Lepère pas plus qu'il n'a été le père de la mère du maire, le père, dis-je, devenu veuf, la perd et le père Lamère ainsi que le maire Lamère en perdent la tête... et moi aussi !!!

Editeur-imprimeur : G. Moritz, gérant.