

# L'économie à la ferme

Autor(en): **Pouzols, Pierre**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **2 (1907)**

Heft 84

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-257023>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

La fillette s'approche du dernier, et passant sa petite main dans son épaisse cri-nière :

— Heureuse et bénie soit celle que tu vas porter, gentil cheval, dit elle en étouffant un soupir...

— Ainsi soit il, ajoute le baron.

Et enlevant Paquerette dans ses bras, il la met en selle.

— Voici votre dame et la mienne ; saluez-là, dit-il en se découvrant respectueusement devant la pauvre défailante.

Et de toutes parts les acclamations montent vers le ciel.

— Vivent à jamais nos seigneurs ! Noël !

— Noël et Paquerette !

— Ils ont raison d'unir ainsi nos noms, ma mie, et je suis réellement votre Noël, ma Paquerette, car vous m'avez fait ce que je suis.

Et le jour de Pâques fleuries, au milieu du peuple en liesse, Noël et Paquerette furent unis, sous le regard bienveillant de Mgr Saint-Prix, dont ils réalisaient ainsi la prophétie :

« Quand avril et décembre ne feront plus qu'un. »

Arthur DOURLIAC.

## Un Musée Maçonnique

Paris possède un nouveau centre d'éducation. Il pourra étudier désormais, comme le cadavre humain à l'école pratique, la Maçonnerie. On la connaît dans ses œuvres ; on l'ignore encore généralement dans ses origines, dans son rôle aux heures de profonde convulsion, dans son symbolisme et dans son rituel. Fille du mystère et des ténèbres, elle s'est, à dessein, dissimulée pour être plus puissante et se laisser croire plus redoutable. Alliés et adversaires l'ont ennuagée dans la légende. L'Association anti-maçonnique ouvre toutes grandes les portes du Temple, et nous initie à la fois à la science savante de ses manœuvres et à la drôlerie surannée de ses parodies.

L'abbé Tourmentin s'est mis en tête de faire connaître la secte maçonnique, en historien qui n'argumente que sur des preuves, des faits et des documents.

Ces documents palpables, authentiques et convaincants, base de sa propagande, sont réunis aujourd'hui, en assez grand nombre pour constituer le plus curieux musée qui se puisse voir. La maçonnerie elle-même s'y raconte dans ses insignes, dans ses formules, dans ses brevets, dans tout un rituel dont l'obscurité voulue cède à la ténacité savante de leur nouvel historien.

Depuis longtemps, l'abbé Tourmentin publie sur la maçonnerie des articles, des études qui sont des révélations formelles. Il a voulu rendre sensible et vivante la documentation sur laquelle il s'appuie. D'où, au siège de la Société, 42, rue de Grenelle, la création de ce musée maçonnique qui, tous les mercredis, de 3 à 5 heures, sera librement ouvert à ceux qui voudront s'y instruire. Il n'y aura pas de frère tailleur à la porte, nul mot de semestre ne sera exigé.

Dans ce musée, unique au monde, à cette heure et qui représente vingt ans de patientes investigations, on peut suivre, comme en loge, l'initiation à tous les grades : depuis le moment où le profane, enfermé dans le cabinet aux réflexions, est accueilli par l'idée de néant et de la mort, alors que de grimaçants squelettes et de sévères sentences lui disent : « Si la curiosité t'amène

ici, sors ; si tu cherches les distinctions humaines, va-t'en ». Mais le néophyte est prévenu qu'ici tout est truqué, que les épreuves puériles qu'il aura à subir avec, sur les yeux, un bandeau de cuir, qui est là, sont de simples mystifications et qu'après avoir ceint le tablier de l'apprenti et du compagnon, c'est la flamme d'une pipe de lycopode qui lui donnera la lumière maçonnique.

Les cordons bleus, chamarrés du rite français ou bordés de rouge du rite écossais, remplissent les premières vitrines et conduisent aux cordons rouges des rose-croix. L'emprunt des emblèmes religieux est alors manifeste, mais l'interprétation est devenue païenne et charnelle. Ce symbolisme s'accroît, se précise, sous le net commentaire de l'abbé Tourmentin, devant les bijoux et les cordons des chevaliers-cadosh et des grands maîtres. Les emblèmes deviennent énergiques : le poignard est le symbole usuel ; l'hydre qu'il s'agit de détruire porte sur ses têtes la couronne et la tiare. Voici dans un document du 18<sup>e</sup> siècle, trois lettres : L. D. P. Que signifient-elles ? « Liberté de penser », disent les maçons modernes, ou « Liberté de passer ». Leur sens a été retrouvé par ce patient chercheur, et toute la Révolution de 1789 s'en éclaire dans ses parties sombres. C'est une devise latine : « Lilia pedibus destructa » Foule les lis à tes pieds !

Non, ces oripeaux des processions maçonniques ne prêtent pas à rire ; ils ne prêtent pas à rire, ces cordons de « Souverain juge », de « Grand inquisiteur général », de « Commandeur du grand collège des rites », de « Sublime prince du royal secret ». S'ils mentent à la formule du cabinet des réflexions : « Si tu recherches les distinctions humaines, va-t'en », ils montrent de quelles solides mailles le réseau fatal est tissé.

En douterait-on, ne voudrait-on voir que le bluff et la phraséologie d'un fanatisme à rebours, que l'abbé Tourmentin, étalant une correspondance maçonnique authentique, montrerait en quel asservissement sont tenus, par ces serments, en apparence si grotesques, les maîtres du jour.

Comment le sait-il ? Par où pénètre-t-il dans le temple, sur lequel il pleut sans cesse depuis qu'il l'assège ? Rien ne s'y fait dont il ne soit instruit ; pas une planche ne s'y imprime qui ne vienne là ; pas un secret ne s'y colporte dont il ne perçoive l'écho. Il n'est jusqu'au mot de passe, si mystérieux qu'on brûle le papier bleu qui le porte, dont il n'affiche, avec une joie bien légitime, un étourdissant spécimen.

Ce musée, c'est la Maçonnerie dévoilée, dépourvue des prestiges de son mystère, étalée dans le bouffon appareil de sa parodie, devinée et percée à jour.

## L'économie à la ferme

L'agriculture doit savoir utiliser et tirer parti de tous les déchets et détritiques qui se produisent de son exploitation ; tout ce qui ne peut être donné aux animaux doit être soigneusement envoyé au tas de fumier.

Toutefois, dans certains cas, les déchets doivent être brûlés pour ne faire directement emploi que de leurs cendres. Tels sont par exemple : les débris de végétaux atteints de maladies parasitaires, les herbes provenant de la coupe d'une tache de luzerne attaquée par la cuscute. Le passage de

ces déchets dans le tas de fumier ne détruirait pas la vitalité des germes du parasite dans le premier cas, ni celle des semences de cuscute dans le second, et l'on conçoit que l'emploi d'un tel fumier aurait pour conséquence directe de salir le sol sur lequel en aurait été fait l'épandage.

La céréale que l'on vient de soumettre à l'opération du battage donne, avec le grain et la paille, des résidus que les cultivateurs sont loin de savoir utiliser. Quelques uns les jettent au tas de fumier, d'autres, et c'est le plus grand nombre, dans le but probable de détruire les graines adventives qu'ils renferment, les transportent sur divers points de leurs terres et y mettent le feu.

L'opérateur qui opère ainsi fait une bien fautive spéculation et commet une grande faute. Cette incinération de balles de céréales produit, en effet, comme résultat définitif, des cendres contenant de l'acide phosphorique, de la potasse, de la chaux et tous produits minéraux qui ont échappé à la combustion. Mais l'azote, le plus important des principes fertilisants contenus dans ces déchets, disparaît avec la matière organique. Or, souvent, les cultivateurs achètent à des prix assez élevés, des chiffons de laine, des débris d'os, des rognures de cuir et de corne, alors qu'ils jettent les balles des céréales.

L'incinération de ces balles constitue donc une pratique défectueuse, une véritable perte pour la culture, alors même qu'on aurait en vue la destruction de mauvaises graines qu'elles renferment, d'autres procédés plus rationnels permettent d'atteindre ce dernier résultat. Dans toute exploitation, l'établissement de composts s'impose pour voir utiliser judicieusement tous les résidus qui y sont produits : balayures, mauvaises herbes, déchets de laines, chiffons, poils. Les balles de céréales y seront introduites en ayant soin de les disposer par couches alternatives avec de la terre et de la chaux vive. Cette dernière se délite et produit dans le tas un échauffement suffisant pour détruire le pouvoir germinatif des graines adventives. Mais il est possible de faire de ces balles et menues pailles un emploi plus judicieux encore. D'une valeur alimentaire aussi grande, sinon supérieure à la paille, elles peuvent constituer pour le bétail un aliment très nutritif, souvent de grande ressource pendant la mauvaise saison. Elles offrent en outre, à cet égard le précieux avantage de se présenter dans un état de division absolument favorable aux fonctions de mastication et de digestion.

Il convient de les faire consommer en mélange avec les aliments aqueux, betteraves, navets, carottes, préalablement coupés en fragments. Donnés isolément les arêtes et tronçons d'arêtes qu'elles renferment pourraient provoquer chez les animaux des inflammations des nombreuses muqueuses de la bouche. Distribuées avec les aliments contenant une proportion d'eau assez élevée, non seulement cet inconvénient disparaît, mais elles servent de correctif à ces mêmes aliments en augmentant la quantité de matière sèche dans une ration qui serait trop aqueuse.

Ainsi donc la pratique de l'incinération des enveloppes de céréales et menues pailles qui les accompagnent est en tous points défectueuse et l'agriculteur qui agit ainsi méconnaît absolument des intérêts véritables.

Il faut ou bien former en compost, ou ce qui est mieux encore, les utiliser à l'alimentation du bétail, ainsi qu'il vient d'être dit. Le nettoyage complet de ces céréales produit

encore d'autres déchets dont l'agriculteur doit également savoir tirer parti.

Les criblures provenant du tirage définitif des grains sont constituées par une quantité relativement élevée de semences de toute nature, provenant des nombreuses plantes qui ont végété avec les emb'atures. Il est bien évident que la plupart de ces graines sont vénéneuses, comme celles de la nielle, de l'ivraie, de la renouée, du pied d'alouette, mais elles sont accompagnées d'un nombre plus élevé de graines nutritives, comme celles des légumineuses et notamment de grains de céréales brisés ou mal conformés.

Généralement ces criblures sont distribuées aux volailles qui opèrent le triage des bonnes graines et rejettent celles qui sont nocives. Mais si la proportion des semences vénéneuses n'est pas trop élevée, on peut les utiliser à l'alimentation du bétail. Un triage à la main s'impose évidemment pour être fixé sur la nature des graines contenues dans les criblures et leur quantité.

Pour cela, on brasse avec soin la totalité des criblures dont on dispose, de façon à rendre le mélange aussi homogène que possible. On prend ensuite une quantité déterminée de ce mélange, cent grammes par exemple, et l'on opère le triage en formant des tas isolés, de chacune des graines vénéneuses et un tas d'ensemble des autres.

Nombre d'agriculteurs seront certainement embarrassés dans cette détermination. Ils pourront avoir recours à la compétence et à la gracieuseté de leur professeur d'agriculture, ou devront s'adresser au directeur de la plus proche station agronomique, ou à leur syndicat, s'il possède un laboratoire d'analyse. On pèse ensuite chaque tas, pour connaître le pour cent des graines vénéneuses contenues dans les criblures. Avec cette donnée, il est aisé de déterminer la quantité de ces dernières à distribuer aux animaux pour que la dose des semences vénéneuses ne puisse occasionner des accidents ou la mort par empoisonnement chronique ou aigu.

Pour cela, on se guide sur ce fait reconnu et positivement établi que la ration ne doit pas contenir plus de 1/30<sup>e</sup> à 1/15<sup>e</sup> de la dose toxique des graines nocives, et l'on calcule sur cette base le poids maximum de criblures qui pourra être donné au bétail sans inconvénient.

Il conviendra toutefois de soumettre au préalable, ces déchets à la mouture ou au concassage et de ne les distribuer qu'en mélange avec d'autres aliments : son, pailles de terre, betteraves. Le bétail sera surveillé pendant cette alimentation, et si l'on remarque des troubles chez les animaux, l'emploi de ces criblures sera supprimé totalement, du moins momentanément pour être repris plus tard, mais en réduisant la quantité donnée antérieurement.

En prenant cette précaution, la distribution des criblures au bétail peut se faire sans inconvénient ; et l'on n'aura pas à craindre des empoisonnements.

Pierre POZOLS,  
Professeur d'Agriculture.

## Poignées de recettes

Quelques recettes culinaires, voulez-vous, aimables lectrices ? Il y a longtemps que nous vous avons de ce côté-là négligées. Nous allons réparer aujourd'hui.

Commençons par un potage peu connu, qui sert surtout l'hiver, car à cette saison les ménagères sont fort embarrassées pour varier un peu les potages, les légumes frais sont rares, et chers ; elles ne seront donc pas fâchées de connaître la recette d'une bonne soupe n'exigeant que des légumes faciles à se procurer.

Prenez par parties égales, du céleri rave des carottes longues rouges d'hiver et des grosses racines de persil. Coupez le tout comme pour une julienne, faites ensuite revenir au beurre dans une casserole. Quand les racines commencent à se dorcir, versez dessus de l'eau bouillante et laissez cuire doucement.

Ce potage peut se tremper de minces tranches de pain ou mieux des croutons de pain fris au beurre.

**Oie farcie.** — Comme rôti du dimanche, nous allons préparer une belle oie farcie. Savez-vous farcir une oie ? Oui, certes, me direz-vous. Peut-être, mais sans la connaître, je parie que vous préféreriez ma recette à la vôtre. Dans tous les cas, voici comment je vous conseille d'opérer :

Prenez un kilo de marrons, huit oignons, coupés en lames minces, deux petites brioches trempées dans du lait, trois jaunes d'œufs.

Pelez les marrons et échaudez-les pour enlever la pellicule intérieure ; faites-les ensuite bouillir dans de l'eau bien salée.

Pendant ce temps vous aurez fait cuire à l'étouffée les oignons coupés très mince dans une casserole avec du beurre ; ajoutez-y les marrons encore chauds, continuez à faire cuire à l'étouffée le tout ensemble, en y ajoutant du sel, des épices et mouillant finalement avec quelques cuillerées de jus de viande afin de pouvoir prolonger la cuisson.

Laissez tiédir ce ragout, joignez y les deux brioches que vous avez fait tremper dans du lait, ainsi que les trois jaunes d'œufs, afin de bien amalgamer la préparation.

Remplissez la volaille avec cette farce.

La cuisson d'une volaille farcie exige plus de temps que celle d'une volaille non farcie.

Servez notre oie bien dorée et accompagnez-la d'un ravier de citrons coupés en quatre. Ayez une bonne bouteille de vieux vin pour faire pendant à votre rôti et je vous assure que vos convives feront un repas délicieux.

**Friture.** — Faites une pâte composée de farine et de lait, à laquelle vous ajoutez un ou deux jaunes d'œufs, un peu de sel et une cuillerée d'eau-de-cerises. Faites frire au grand beurre, en y plaçant la pâte par cuillerées. Servez chaud, saupoudrez de sucre.

**Oufs à la neige.** — Prenez huit jaunes d'œufs. Bataz les blancs en neige, les saupoudrez de sucre fin. Faites bouillir un litre de lait, sucré et parfumé. Au moyen d'une cuiller à bouche, déposez les blancs dans votre lait. Faites bouillir très légèrement le lait, tournez les blancs d'œufs en ayant soin qu'ils ne cuisent pas plus de trois minutes. Les égoutter sur un tamis, les dresser sur un compotier. D'autre part, avec les huit jaunes d'œufs, faire une crème anglaise de votre lait ; la passer à l'étamine quand elle est froide, la verser dans un compotier avec les blancs d'œufs par-dessus.

**Moisissure des viandes salées.** — Pour empêcher la moisissure des jambons, saucissons et autres viandes de conserve, ou bien pour la faire disparaître là où elle s'est produite, il n'y a rien de meilleur que le sel de cuisine. On fait dissoudre très peu d'eau de manière à former une bouillie dont on enduit la viande séchée. La moisissure disparaît et il se forme au bout de quelques jours une couche de fins cristaux de ce sel qui préserve complètement la viande.

**Gibelotte de lapin.** — Prenez un lapin, dépouillez, videz et coupez le en morceaux. Mettez du beurre dans une casserole et faites rôti de petits morceaux de lard. Quand ces lardons sont frits, retirez-les et mettez votre lapin ; faites-le revenir, ajoutez ensuite une cuillerée de farine et laissez roussir. Mouillez alors de bouillon, vin rouge ou vin blanc ; ajoutez bouquet garni, oignons, poivre, champignons et remettez vos petits morceaux de lard. Faites cuire à petit feu. Retirez votre bouquet et servez.

**Comment conserve-t-on les grives ?** — Ce n'est pas bien difficile. On fait rôtir les grives à la broche, on les sale, puis on les dispose dans des pots de grès : On les recouvre de graisse de porc tiède de façon à ce qu'on ne les voie plus et l'on couvre les pots avec du parchemin.

**Filet à la Chambéry.** — Un plat de choix, c'est le filet de bœuf à la Chambéry. Cette recette est un peu compliquée et surtout coûteuse, mais enfin, à l'occasion, lorsqu'on veut mettre les petits plats dans les grands....

Donc procurez vous un beau morceau de filet piqué au lard salé, mettez-le dans une sauteuse avec un beau morceau de beurre et faites rôti à feu assez vif, en ayant soin que le beurre ne brûle pas ; lorsque le filet est cuit à point, c'est à dire bien saignant au milieu et cuit sur les bords, vous le disposez sur un plat long et vous le recouvrez de la sauce suivante :

Vous faites cuire dans le bouillon des crêtes de coq, des ris d'agneau, des foies de volailles, des quenelles, des fonds d'artichauts, des champignons, des olives et quelques lames de truffe. Vous avez tenu tout cela au chaud. Lorsque votre filet est retiré de la sauteuse, vous faites un roux avec une cuillerée de farine, puis vous versez sur le filet et vous envoyez sur la table.

C'est un plat, généralement, qui fait grand effet.

## Passe-temps

Solutions du N° du 4 août 1907.

Devises : F A C (effacées).  
E B T (hébétés).  
A T (athées).

### Devises

Quelles sont les lettres les moins propres à figurer sur les monnaies ?  
Les plus saines ?  
Les plus chaudes ?

Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.