Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1907)
Heft: 88

Artikel: Petite chronique domestique
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-257053

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: 02.07.2025

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

Et, fouillant dans son sac d'école, Auguste en tira un petit volume fatigué.

— Tiens, regarde toi-même, c'est des modèles de lettres pour le jour de l'an, et n'y en a qu'une seule qui commence par « ma chère sœur ». N'abime pas le livre, c'est le grand Jules qui me la prêté.

— Et quoi donc qu'elle dit, cette lettre ? demanda la maîtresse Bouningou.

— Elle me disait que vous étiez morte et m'invitait à votre enterrement. Tenez, la voilà, cette lettre de malheur !

En entendant parler de son enterrement, la maîtresse Bouningou eut un léger frisson. Mais, à mesure qu'elle dépliait la fameuse lettre aux roses et aux tourterelles, elle se sentait gagner par le respect.

— J'sais pas ce qu'il y a dans cette lettre, fit-elle, vu que j'sais pas lire, mais c'est bien aisé à voir que c'est une belle lettre.

Puis, se tournant vers Auguste :

— Seulement, pt'être bien que pour des pauvres gens comme nous, mon gars, t'es en train de devenir trop savant !

R. de MARICOURT

HEUREUX NAUFRAGÉS

C'était en l'an 1556.

Une barque de La Rochelle portant 45 matelots était allée en une nuit obscure s'éventrer sur un rocher, à trois lieues des îles Bermudes.

La patache faisait partie d'une flottille. Elle n'en reçut d'ailleurs nul secours, ce qui était assez cruel et même odieux.

Cependant, les naufragés ne perdirent point courage dans leur abandon. Ils arrachèrent au navire échoué des planches dont ils firent un radeau. Sur ce radeau, avec bien des efforts, ils purent gagner la Bermude.

L'île paraissait inhabitable. Comment s'y avancer ? Le sol en était couvert d'épines. De leurs chapeaux, les matelots se firent des chaussures. Où trouver des provisions sur une terre ne produisant que des palmiers ou des ronces ?...

Mais le plus urgent pour les naufragés était de se sécher. Après de multiples tentatives infructueuses, on dirait presque désespérantes, ils arrivèrent toutefois dès la première nuit à allumer un bon feu. La flamme montait vive, claire, réconfortante. Bientôt, de tous les points de la forêt, arrivèrent des oiseaux « gros comme des courlis ». Fascinés par l'éclat du brasier, ils voletaient tout autour. Ils ne tardèrent pas à tomber dans le foyer et à y rôtir. Stupéfaits et aussi très heureux de l'aubaine, les naufragés n'eurent que la peine de prendre ce repas manifestement descendu du ciel. Ils l'arrosèrent de la buée que la fraîcheur des nuits fait se déposer comme en de larges coupes sur les feuilles des palmiers centenaires.

En définitive, l'endroit était fort agréable où l'on avait atterri. Il n'y avait plus qu'à s'y installer. Ainsi fut fait dès le lendemain. Par ailleurs, le climat sain et doux, l'air pur, la végétation miraculeuse de cette île en faisaient une sorte de paradis terrestre, un Eden d'autant plus agréable qu'il était moins attendu.

* * *

Mais — l'amour du sol natal a de ces retours, — si heureux qu'ils fussent en la terre hospitalière où ils avaient abordé, les matelots rochelais regrettaient leur maigre pitance des campagnes de l'Aunis ou du Poitou. Ils voulurent rentrer en France. Pour cela, ils fabriquèrent une sorte d'embarcation et s'y entassèrent au nombre de quarante-deux, ayant laissé dans l'île trois compagnons que l'on abandonnait ainsi parce qu'ils avaient un moment formé le complot de mettre la barque à l'eau et de partir seuls. On avait chargé la barque d'oiseaux rôtis, de tortues salées et d'une barrique d'eau. Pour toutes armes, on emportait deux vieilles épées rouillées.

Ils mirent le cap sur les Antilles, à 300 lieues de là.

Au bout de trois semaines, les voilà en vue de l'île de Moua. Une jolie caravelle se balançait non loin du rivage. Quand l'équipage vit arriver les Rochelais velus, hurlants, presque nus, il prit peur, abandonna le navire et se sauva à l'intérieur des terres.

De la caravelle abandonnée si opportunément, il n'y avait qu'à profiter. Les Rochelais surent le faire.

Une second fois, en rade de Monte-Christi, ils effrayèrent des matelots portugais. Une autre fois, une barque fut abandonnée dont ils surent tirer parti. Les heureux naufragés pouvaient regagner la France. Mais il leur manquait un guide. La fortune le leur fournit.

Remis quelque peu de sa frayeurs, le pilote du navire portugais vint — courageusement — offrir aux « pirates » de racheter son navire. Les pirates ne voulurent rien savoir et retinrent à bord le pilote qui pourrait les reconduire en France.

Le pilote sut bien s'exécuter. Bon gré, malgré, il prit la barre, méditant toujours cependant un moyen ne rentrer en possession de son navire.

Le hasard le servit à souhait. En vue de l'île Léogane, il montre à ses géôliers un vaisseau espagnol de 160 tonneaux, bien équipé, il est vrai, et armé en guerre. Mais les 42 aventuriers n'étaient plus gens à reculer ; leurs deux vieilles flamberges au vent, sous une pluie de boulets, ils montent à l'abordage, et, quand ils sont sur le tillac, étrange phénomène ! l'ennemi s'est évanoui. Sans attendre un corps à corps, les Espagnols se sont tous jetés aux chaloupes et ont pris le large. Les Rochelais abandonnent leur pilote, prennent possession du grand navire, cinglent vers l'Est. La traversée fut longue, mais elle fut heureuse.

Deux ans après leur départ, les naufragés des Bermudes rentraient triomphalement à La Rochelle, pour la plus grande joie de leurs « veuves » et de leurs « orphelins ».

Petite chronique domestique

Les bains froids. — Boissons économiques. — L'urticaire.

Par ces chaleurs quelle douce sensation qu'un bain dans l'eau courante ?

Les heureux, favorisés par la fortune se précipitent, reprenant joyeusement haleine et secouant la poussière de leurs pieds, dans une de ces innombrables stations balnéaires où ils peuvent, loin des préoccupations d'affaires journalières, passer leur temps à se reposer et se divertir. Mais sans aller à Ostende ou à Biarritz, que d'autres heureusement peuvent sans sortir de leur ville ou de leur village prendre des bains, ce qui a bien son importance, car pour plonger son corps dans les flots rafraîchissants, point n'est besoin certes d'un voyage coûteux ; partout, chez soi ou dans les environs immédiats, on peut à l'occasion prendre un bain froid. Il n'y a personne pour méconnaître la valeur d'un bain froid pour notre bien-être et notre santé. Mais il ne suffit pas de se plonger simplement dans l'eau, et pour obtenir d'heureux résultats d'un bain froid, il faut observer certaines règles.

D'une façon générale, seules les personnes bien portantes peuvent prendre un bain froid complet. Les personnes faibles, anémiques, de même que celles qui ont quelque affection du cœur, qui sont sujettes à s'enrhumer, rhumatisantes, ne doivent en user qu'avec précaution ; ceux qui ne les supportent pas ne doivent sous aucun prétexte, pas même les considérations d'autrui, s'y contraindre. Personne ne doit se baigner immédiatement après les repas, pendant la digestion, si l'estomac n'est pas vide, il vaut mieux s'en abstenir. Le moment le plus avantageux est peu après le premier déjeuner, ou avant le repas du soir.

Il est absurde et dangereux de se baigner après des efforts corporels violents ; on ne doit pas surtout, étant échauffé, aller dans l'eau. L'abaissement rapide et considérable de la température peut avoir les suites les plus graves et causer la mort par paralysie des nerfs du cœur. C'est pourquoi il convient d'attendre de n'avoir pas trop chaud, ensuite on se déshabille lentement, et on se plonge de suite dans l'eau froide sans qu'il soit nécessaire de se mouiller au préalable la tête, la poitrine, les épaules ; mieux encore il faut plonger du haut de la planche dans les flots.

La durée de chaque bain doit être de cinq à quinze minutes, mais il est à remarquer qu'il faut toujours faire des mouvements dans le bain. Malgré les mouvements, s'il survient un sentiment de malaise, de frissonnement, c'est l'indice qu'il faut abandonner le bain. Ne pas faire en tous cas comme les enfants indociles qui sortent et se replongent plusieurs fois dans l'eau.

Après le bain, on se sèche en se frictionnant vigoureusement, on se glisse rapidement dans des vêtements, et on fait du mouvement pour exciter la circulation du sang.

On ne saurait trop être mis en garde contre le préjugé très répandu de remettre ses vêtements sans s'essuyer. C'est à tous les points de vue se donner des rhumatismes. Celui qui suivra scrupuleusement les règles que nous avons énoncées aura d'heureux résultats de la « saison balnéaire ».

* * *

On a souvent, dans les familles ouvrières ou agricoles, le désir ou le besoin de fabrique des boissons économiques. Nous allons donner le moyen de fabriquer soi-même un excellent vin de raisins secs.

Dans trente kilogrammes ou trente litres d'eau chaude, faites dissoudre dix kilos de sucrate d'amidon auxquels vous ajoutez en remuant, deux cent cinquante grammes d'acide tartrique, cent vingt cinq grammes de phosphate de chaux, autant de tartrate de chaux, et environ soixante grammes de sel de cuisine. Quand cela sera parfaitement dissous et mis en tonneau, on ajoute sept cent cinquante gr. de raisins secs, puis on ferme avec soin le tonneau qu'il faut alors placer dans un lieu où la température marque constamment quinze degrés environ.

Il est bien entendu qu'on peut opérer sur une quantité plus grande, mais il faut avoir

soin de conserver la proportion pour les diverses matières.

La fermentation durera environ deux mois. Quand elle sera accomplie, vous ajouterez soixante grammes de tannin, dissous un peu de vin, puis vous soutirez et vous mettez en cave. Le vin sera utilisable dans quelques jours.

* * *

L'urticaire ou fièvre ortiée est caractérisée par l'apparition sur la peau d'élevures ou plaques de forme irrégulière, tantôt nettement rouges, tantôt rosées, parfois aussi blanches qui produisent une irritation des plus vives assez semblable à la piqûre de l'ortie.

Le plus souvent, les accidents de l'urticaire se limitent au tronc et à la racine des membres, mais en certains cas, ils peuvent couvrir le corps tout entier.

L'éruption dure ainsi plusieurs jours, s'accompagnant parfois de fièvre ainsi que de troubles digestifs et de douleurs articulaires, puis la démangeaison cesse et les rougeurs disparaissent plus ou moins vite.

Les causes de l'urticaire sont diverses : elle peut naître à la suite d'une violente émotion, d'un excès quelconque, d'une contrariété, d'une colère ; une mauvaise digestion ou un refroidissement après le repas, enfin la piqûre d'un insecte ou d'une mouche. En vérité, certaines personnes y sont réellement prédisposées ; il en est qui sont atteintes d'une poussée de fièvre ortiée dès qu'elles mangent du poisson, des moules, des fraises ou certaines salaisons ; d'autres ne peuvent absorber certains médicaments, comme le laudanum, l'antipyrine, le chloral par exemple sans provoquer une éruption. D'autres, enfin, sont influencées par les parfums.

Le traitement que nous indiquerons sera de deux ordres : préventif et curatif. En effet, il importe aux personnes prédisposées à l'urticaire de suivre un régime propre à en éviter les atteintes. Nous leur recommanderons donc de s'abstenir rigoureusement de toute nourriture trop excitante. Un régime végétal, lacté, rafraîchissant leur sera bienfaisant. Ils s'abstiendront de manger des poissons ou des coquillages et éviteront les boissons alcooliques et les plats épicés. Exercices modérés après les repas afin de faciliter les digestions. Se préserver autant que possible des soucis et des émotions.

L'éruption s'est-elle manifestée ? On prendra une légère purgation saline et tout en entretenant le corps en parfait état de propreté, on pratiquera sur les rougeurs ou les démangeaisons des lotions tièdes soit avec du thymol ou du vinaigre coupé d'eau, soit à défaut avec de l'eau ds Cologne ou de l'eau-de-vie de lavande, mais les deux premiers liquides sont préférables. On arrêtera ainsi le développement de l'urticaire.

On recommande aussi d'administrer aux enfants atteints d'urticaire de l'huile de foie de morue à l'intérieur et de pratiquer également des frictions d'huile de foie de morue. Enfin, si l'éruption était très généralisée, on se trouvera bien de bains alcalins à l'eau de son. On pourra utilement saupoudrer les plaques d'urticaire avec de la poudre d'amidon après les lotions.

TRAVAUX DE SEPTEMBRE

Nous sommes au dernier des grands mois agricoles ; mois de grande récolte et en même temps de préparation pour les semailles d'automne.

Parlons d'abord des récoltes.

C'est le moment de procéder à la coupe des regains ; on différera de quelques jours la coupe des parties de trèfle destinées à produire de la graine ; on attendra un peu plus tard encore pour les parties de luzerne qui ont la même destination. On fanera si le temps le permet, ou mieux on pratiquera l'ensilage.

J'ouvrirai là une parenthèse en faveur des féverolles qui sont à couper, aussi dans la première quinzaine et dont, à mon avis, la culture n'est pas aussi répandue dans notre région qu'elle mériterait de l'être. C'est en effet, une plante de valeur nutritive, indispensable à l'élevage intensif de tous les jeunes animaux ; elle convient à tous, en farine d'abord, puis concassée ou aplatie.

Malheureusement, dans certaines régions, sa culture est décourageante parce qu'au moment de sa floraison la plante est attaquée par les pucerons jusqu'à l'anéantissement. Aussi est-elle délaissée. Il faut réagir, le puceron est relativement facile à détruire et l'on sera récompensé des soins qu'on y mettrait par la récolte d'une plante aux qualités nutritives de premier ordre, le meilleur auxiliaire d'un élevage prospère.

A la fin du mois, on se mettra à la récolte de la pomme de terre, aussitôt que les fanes se dessécheront. Les cultivateurs dont les champs auront été indemnes des ravages du « Phytoptora infestans » dont les orages de ces derniers temps ont provoqué une recrudescence peuvent s'estimer heureux, car ils sont assez rares. Plus que jamais, il est indiqué de séparer, au fur et à mesure de l'arrachage, les tubercules sains de ceux que la maladie a marqués. On utilisera immédiatement ceux-ci, « après cuisson » pour l'alimentation du bétail.

Comme récoltes à indiquer encore : celle du houblon dès que les côtes prennent une teinte vert-jaunâtre, celle du chanvre et celle de la feuille de tabac.

Un grand travail de préparation est celui des labours pour les semailles des céréales d'hiver. Avec ces labours, aussi profonds que possible, enfouir des fumures bien choisies et le fumier n'est pas de celles-là, malgré l'usage ou plutôt la routine qui continue. Les résultats de la culture rationnelle appliquée aux céréales, depuis les progrès de la science agricole, ont amené à écarter cet engrais, qui d'ailleurs, nous le reconnaissons avait sa raison d'être avant l'application appropriée des engrais minéraux. Ceux-ci en coopération avec les plantes de culture dérobées, enfouies en vert, le remplaceront avec avantage : soit, à l'ectare 300 à 500 kilos de surperphosphate, 200 kilos de chlorure de potassium et 75 kilos de sulfate d'ammoniaque. Les engrais potassiques sont particulièrement favorables au blé, c'est une démonstration acquise après toute une série d'expériences poursuivies à l'Ecole d'Agriculture de Grignon. Les blés fumés à la potasse souffrent moins de la gelée et plus tard de la sécheresse ; ils mûrissent mieux et leur paille, plus rigide, verse plus rarement.

Pour les prairies naturelles, que l'on commencera à ensemencer à la fin du mois, le fumier n'est pas seulement inutile, il est dangereux avec les mauvaises graines qu'il apporte. La potasse et l'acide phosphorique sont, au contraire, des éléments de fumure indispensables et même les seuls utiles ; sous leur influence les légumineuses prennent le dessus et le foin ainsi produit est de bien meilleure qualité, tout en conservant l'abondance : enfouir par hectare, 6 à 800 kilos de superphosphate et autant de kaïnite.

L'heure des vendanges approche, les bans vont même être publiés dans le Midi ; s'acharner aux faux bourgeons, pour chasser les mauvaises herbes par un dernier binage épamprer les grappes trop ombragées. Si ce n'est déjà fait, procéder à la mise en état des celliers et veiller à la propreté irréprochable de l'outillage dont dépend en partie la bonne préparation du vinage et la conservation du vin. Il en est, d'ailleurs de même pour la bonne fabrication du cidre.

On profitera d'une journée bien sèche pour récolter les fruits dans le verger et les transporter dans le fruitier où ils seront disposés avec soin sur des planches bien séchées et bien aérées, en laissant un espace libre entre chaque fruit.

La floraison est encore abondante au jardin d'agrément. Les corbeilles défleuries sont replantées en chrysanthèmes. C'est le moment des boutures. On peut commencer à planter toutes les plantes bulbeuses destinées à garnir les corbeilles au printemps. Arroser de préférence dans la matinée et aux premières heures de l'après-midi, car les soirées commencent à devenir fraîches.

Pour le bétail, c'est la fin de l'élevage et de l'alimentation en plein air. Dans les pays éleveurs du cheval, on fait rentrer, dès le commencement du mois, les poulinières et on sèvre les poulains. Pour les chevaux, on commence l'alimentation au sec avec provende alternée d'avoine et de foin frais, mais éviter d'y mêler du regain. Il est bon, en cette saison de donner aux bœufs du maïs vert hâché et mélangé avec des aliments secs. Les vaches se trouvent bien des feuilles de choux et du regain de luzerne. Pour les moutons, le pacage continue, mais à condition que les pluies ne soient ni abondantes ni persistantes. On sèvre les jeunes porcs et on commence leur engraissement en les menant à la glandée.

A la basse-cour, la fin de la mue approche. On l'activera par des aliments azotés qui ont en outre l'avantage de ramener la ponte. La fermière commence à veiller à l'engraissement des poulardes et des chapons qui doit être terminé vers le milieu de décembre, pour les marchés et les fêtes de la fin de l'année. Les dindons seront envoyés dans les chaumes d'avoine et les oies dans les herbages.

Passe-temps

Solutions du N° du 1er septembre 1907.

Devises : Le bossu, parce qu'un bien fait (bienfait) n'est jamais perdu.
Un pain de sucre.
Le sucre.

Devises

Otez ma tête, je suis un ornement du prêtre. Remettez ma tête, ôtez ma queue, je suis un ornement de la femme. Otez ma tête et ma queue, je suis aussi dur que la pierre. Remettez ma tête et ma queue, je suis un mets succulent ?

J'habite au fond du Luxembourg. On me voit au village ainsi que dans le bourg. Je suis cité partout avec éloge. On peut me voir même dans une horloge. Qui me devine ne sera pas un sot ?

Editeur-imprimeur G. Moritz, gérant.