Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1907)
Heft: 90

Artikel: Le Carbolineum et le traitement des arbres fruitiers
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-257068

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

vent être données à la famille et aux satisfactions spirituelles.

10° La première condition d'une bonne santé est une vie fécondée par le travail et ennoblie par de bonne actions et des joies saines. Le désir d'être un bon membre de sa famille, un bon travailleur dans sa sphère, un bon citoyen dans sa patrie, donne à la vie un prix inestimable.

Histoires de Chasse

Oh! les histoires de chasse! Chacun a la sienne quand, en chœur, à l heure du café, les pipes en racine de bruyère se sont allumées!

Il y a les histoires vulgaires, usées jusqu'à la ficelle, celle, par exemple, du lapin de carton battant du tambour qu'on a fait tirer au débutant, ou celle du lièvre mort que le receveur d'enregistrement, outrageusement myope, croit avoir tué et qu'avec orgueil il plonge dans sa carnassière sans s'être seulement avisé qu'il porte encore à la patte l'étiquette du marchand de gibier.

Il y a plus compliqué en ce genre et l'histoire du lièvre « cacheté » en est comme un modèle. C'est le bon Charles Diguet un romancier disparu, qui la racontait. Il avait aperçu un lièvre superbe et l'avait tiré : encore vivant, l'animal se débattait, faisant de vains efforts pour se détacher du tronc d'un arbre où il semblait collé. Et il était collé, en effet. On se récriait, mais c'est là que Charles Diguet attendait son monde. C'était au temps de l'honnête fusil à piston, calibre 20. Ayant oublié du papier pour bourrer, il s'était servi d'une enveloppe qu'il avait trouvée au fond de sa poche et qui portait un cachet de cire rouge. Autre étourderie il avait oublié de mettre du plomb. Mais la bourre, c'est à-dire l'enveloppe au cachet envoyée à quinze pas, avait frappé le lièvre au front; la cire, mise en fusion par l'inflammation de la poudre, s'était délayée et l'avait aveuglé, si bien que, dans un mouvement de douleur, il s'était retourné, et heurtant violemment le hêtre, il y était demeuré « cacheté ». Quoi de plus simple et de plus naturel, n'est ce pas?

Un de mes vieux amis, chasseur à l'aspect redoutable, la ceinture hérissée de projectiles, les guêtres à dix huit boutons, un casque d'explorateur, est doué d'une imagination qui transforme et amplifie le moindre de ses gestes à la chasse. Même en tirant de sa gibecière un déjeuner frugal, il chantera :

C'est Margotin qui ch'mine
Avec monsieur son mulet :
Il porte la cantine
Au fond de la forêt.....

Ainsi il sait donner à sa petite fringale, entre dix et onze, l'illusion d'un de ces goûters sur l'herbe, plantureux et bien arrosés, comme on en voit dans les jolis tableaux du dix-huitième siècle : Jamais il ne lui arriva de tuer plus grosse bête que le lapin de consolation, cependant, à force d'imaginer et de répéter, de la meilleure foi du monde des épisodes de chasses au sanglier, il passe dans la région où il exerce comme parfait notaire, pour un foudre de guerre cynégétique. Le fait est qu'il en a vu et des raides! Un jour qu'il cheminait dans un étroit sentier, il entendit un grognement qui lui fit retourner la tête et il aperçoit, à cinquante pas, deux sangliers qui marchent à la file indienne. Le plus jeune précédait son compagnon qui, bien qu'il eût l'air de son père, imitait tous ses mouvements. Il épaule, vise, le coup part et, la fumée dissipée, qu'aperçoit-ii? Le masculin n'est plus là, il a fui, à toutes jambes. Mais le vieux ragot immobile assis sur son arrière, attend tranquillement ce qui va arriver.

Il était aveugle! Ne pouvant se diriger seul il avait pris son petit pour guide et le suivait tenant sa queue entre ses dents. Or la chevrotine avait coupé la queue au ras des gigots du marcassin et le ragot restait stupéfait, serrant toujours dans sa gueule le tronçon ensanglanté. Profitant de son hébétement, notre chasseur prend celui-ci à la main, tire dessus et, sans difficulté emmène chez lui le vieux sanglier qui croit obéir à la direction de son galopin de fils.

Tout bon chasseur est doublé d'habitude d'un cuisinier extraordinaire, il en est ainsi de mon ami, le notaire. Il a retrouvé la recette de la « surprise d'oiseaux » que le chef des cuisines royales servit un jour à Louis XV et à sa suite dans un rendez-vous de chasse. Vous faites rôtir une allouette, une caille, une perdrix, un faisan. Dans l'intérieur de la caille, vous introduisez l'allouette ; dans le perdreau la caille et, dans le faisan le perdreau. Le faisan ainsi farci est mis à la broche. Bien avoir soin, en découpant de découvrir adroitement chaque oiseau nouveau. Mieux encore, vous prenez un sanglier, dans ce sanglier vous introduisez un chevreuil, dans le chevreuil un paon, dans ce paon une dinde, dans cette dinde un faisan, dans ce faisan un perdreau, dans ce perdreau une caille, dans cette caille un ortolan, dans cet ortolan une olive. Faites rôtir et ne mangez que l'ortolan et l'olive et vous m'en direz des nouvelles » ne manquait pas d'ajouter notre tabellion normand en qui le Marseillais s'éveille si aisément, mais chose curieuse, ce phénomène d'imagination ne se produit en lui que pendant la chasse et pour tout ce qui touche à la chasse.

Il est d'ailleurs, en revanche, de vrais Marseillais sur lesquels la passion de la chasse est sans prise. M. Tiers était de ceux-là. Il ne chassa qu'une fois dans sa vie et ce fut la première et la dernière. C'était chez le grand Casimir Périer, celui de 1830. Sachant son invité novice, l'amphytrion avait placé près de lui son meilleur garde. Mais Thiers, impatient de tutelle, là comme ailleurs, n'en voulut faire qu'à sa tête, s'en fiant à son flair de tacticien. Au coucher du soleil, il n'avait pas brûlé une cartouche, bien qu'il se fût déplacé sans trêve. Et comme Casimir-Périer s'informait auprès de son garde de la cause de cette bredouille : « Ah! notre maître, c'est un homme bien volage que votre ami! »

Pour finir. Un Sociétaire du Théâtre Français, côté tragédie, parcourait un coin de Sologne, armé d'un fusil qu'aucun permis n'autorisait. Un garde-champêtre passe : — « Votre port d'armes? — Je n'en ai pas. — Ah! vous n'avez pas de permis et vous chassez? » Mais le délinquant se redressant avec une majesté tragique, jette cette réponse au visage du représentant de la loi, effaré :

Du droit qu'un esprit ferme et vaste en ses [desseins
A sur l'esprit grossier de vulgaires humains!

— « Oh! alors, c'est différent, faites excuses mon bon monsieur, je ne savais pas...» répondit timidement le garde-champêtre foudroyé, qui s'éloigna le front bas et songeur.

Georges Rocher.

Le Carbolineum

et le traitement des arbres fruitiers

Le *Sillon romand* donne ces conseils sur un nouveau remède utile au traitement des arbres fruitiers.

Dans la médecine de l'homme, il y a ceci de singulier que les poisons les plus violents peuvent devenir les meilleurs remèdes. Chez la plante, nous pouvons observer le même phénomène. Tout horticulteur se rappelle les effets désastreux du carbolineum, lorsque jadis, sur la recommandation des fabricants de cette manière, il voulait préserver ses coffres, châssis, caissettes, etc, de la pourriture, en les badigeonnant avec du carbolineum pur. Le bois ainsi imprégné se conservait en effet très bien, mais toutes les plantes et pousses feuillées, qui se trouvaient en contact immédiat ou non avec les objets imbibés de carbolineum, furent « cuites. »

Mais voici que depuis quelques années, par des essais hardis, on a découvert que les qualités antiseptiques du carbolineum peuvent devenir éminemment utiles à l'arboriculture fruitière. Pour le traitement du chancre, ce grand fléau de nos pommiers, il n'y a rien de mieux, que de passer pendant la végétation, à plusieurs reprises, une couche de carbolineum sur la plaie chancreuse. Les parties de bois infectées tombent, et il se forme un bourrelet qui gagnera de plus en plus la place du chancre. Le kermès à coquille, le kermès virgule, ces deux insectes, qui sont devenus dans ces dernières années très redoutables pour nos arbres fruitiers à pépins, sont détruits, sans grattage préalable, par la première application ; de même le puceron lanigère. Ces vieilles tiges, pleines de mousse, de lichens, de vermine de toute sorte, sont promptement nettoyées par le premier badigeonnage au carbolineum pur.

Le carbolineum peut encore être employé en solutions plus ou moins étendues pour le traitement de beaucoup de maladies parasitaires, telles que la tavelure, la gomme, la moisissure, etc. Mélangé au lait de chaux il donne à celui-ci toutes les qualités citées ci-dessus.

Cependant, tous les carbolineums qui existent dans le commerce, n'ont pas la même composition et peuvent dans certains cas devenir nettement nuisibles pour les plantes. Les essais qui nous ont donné ces résultats très satisfaisants, ont été entrepris avec la marque « Schacht » dont le fabricant est lui-même propriétaire de plantations fruitières. Il a donc obtenu, après de longs tâtonnements, des carbolineums exempts de principes nuisibles aux arbres, et se mélangeant facilement à l'eau ou au lait de chaux, dans toutes les proportions désirables.

L'emploi de carbolineum pur, demande néanmoins quelques précautions. Ce liquide pénètre dans toutes les matières ligneuses sans sève. Il ne faut donc l'appliquer aux arbres que pendant la période de végétation sans quoi on risquerait de le voir pénétrer dans les tissus, ce qui pourrait avoir des conséquences fâcheuses. Pour la même raison, il faut être prudent pendant les années de grande sécheresse, où la circulation de la sève se trouve quelquefois presque arrêtée. Eviter aussi de toucher les racines ou les feuilles avec du carbolineum pur.

En résumé, on peut espérer avoir obtenu dans le carbolineum marque « Schacht »,

un remède quasi-unique pour beaucoup de maladies et ennemis de nos arbres fruitiers.

E. Wyss,
Horticulteur (Soleure.)

Poignée de Recettes

Linge roussi. — Vous avez roussi votre linge, chère lectrice, et vous pensez qu'il n'y a pas de remède ? Erreur ! Prenez deux oignons que vous couperez en tranches et dont vous exprimerez soigneusement le jus. Ajoutez-y un demi-litre de vinaigre, 60 grammes de savon blanc, 60 grammes de terre à foulon. Mettez au feu et faites bouillir. Vous laisserez ensuite refroidir et vous étendez un peu de cette composition sur le linge à l'endroit roussi, après quoi vous laisserez sécher et vous passerez ensuite à l'eau de savon ordinaire. La tache devra avoir disparu.

* * *

Les sandwichs. — Les goûters champêtres sont de saison par les belles et chaudes journées de vacances, aussi, on sera content de connaître la manière de préparer les sandwichs ; les sandwichs constituent ordinairement la partie sérieuse de ces agapes champêtres dont les bonbons et les gâteaux sont le complément. La variété des sandwichs est infinie.

On prépare avec du pain de mie dit « pain anglais », avec du pain noir, avec du pain riche et du pain de ménage. On en fait aussi avec de la brioche beurrée.

Voici, pour les apprêter, la méthode générale : supprimer la croûte du pain de mie sur les côtés. Tartiner la surface d'une couche légère de beurre préalablement ramolli et additionné facultativement de moutarde. Avec un couteau mince, très tranchant, couper la tranche de pain beurrée. La garnir de viande également coupée en tranche mince et recouvrir cet ensemble garnie d'une deuxième tranche de pain beurrée.

Appuyer pour faire bien adhérer et diviser en carrés, rectangles, triangles, etc., etc.

Comme garniture habituelle des sandwichs on emploie du jambon d'York, de Prague, de Wesphalie, du roastbeef, filet de bœuf, pressed beef langue écarlate, saucissons divers, filet de veau, poulet, foie gras, saumommé, caviar, anchois, sardines et même de la salade trempée dans une bonne mayonnaise, ce qui, entre parenthèses, est délicieux.

Bref, on varie les sandwichs à l'infini et l'imagination des jeunes cordons bleus peut se donner libre carrière.

* * *

Soupe fermière. — Comme cuisine plus sérieuse, voici une soupe fermière qui plaira certainement aux chasseurs. Nettoyez et coupez en petits morceaux sept ou huit poireaux, faites blanchir pendant deux ou trois minutes dans une eau bouillante, légèrement salée, égouttez dans la passoire et rafraichissez sous le robinet.

Ces préparatifs terminés, mettez vos poireaux à fondre dans une casserole avec un morceau de beurre (30 grammes environ), un quart de verre d'eau et du sel. Couvrez la casserole et laissez cuire à très petit feu en remuant souvent avec la cuiller en bois. Ajoutez de l'eau en petite quantité au fur et à mesure de son évaporation pour empêcher les poireaux de prendre couleur. Quand les poireaux sont fondus, ajoutez une belle laitue soigneusement lavée et coupée en chiffonnade. Laissez ensuite cuire ensemble doucement, pendant une heure, mouillez complètement de bouillon léger ou d'eau additionnée d'un extrait de viande quelconque. Cette soupe ne doit pas être trop claire et on la sert accompagnée d'un ravier de gruyère râpé.

* * *

Nettoyage des terres cuites. — Voici un procédé de nettoyage qu'on dit excellent. Il est bien rare qu'une statue sorte du four avec une teinte uniforme, ou telle qu'on la désire. Généralement, elle est peinte avec du lait dans lequel on a mélangé de l'ocre jaune, du rouge anglais et de la craie, en plus ou moins de l'un ou de l'autre de ces produits selon la teinte que l'on veut obtenir. On filtre le tout à travers un linge, on l'étend au moyen d'une brosse (à peindre) ; cette couleur doit être très liquide afin de ne pas empâter le sujet. Quand il y a des taches très marquées, il faut les recouvrir d'une ou deux couches de la couleur et après qu'elles sont sèches, mettre une couleur sur le tout.

Cette opération très simple, peut être dangereuse quand elle est confiée à des mains inhabiles, car on risque d'enlever au sujet toute sa finesse.

* * *

Pour les dames. — En passant, quelques minutes de coquetterie.

Le poli et le brillant de l'ongle en constituent la principale beauté ; on les maintient en frottant la surface au moyen d'un tampon de peau de chamois bien imbibé de vaseline, sur laquelle on dépose un peu de poudre de talc. On obtiendra d'excellents résultats, en complétant ces soins par des frictions opérées le soir avec une tranche de citron fraîchement coupée.

Il est utile aussi de retourner légèrement tous les jours avec une pointe émoussée en bois, la lamelle cornée qui borde l'ongle sur les côtés, et le maintient en place ; on produit ainsi une sorte de massage qui évite la formation des « envies ».

Il y a des personnes qui se plaignent de n'avoir pas la peau des mains assez blanche. Voici une solution qui leur rendra service.

Eau oxygénée, 20 grammes ; eau de roses, 30 grammes ; glycérine, 30 grammes.

Mais je vous recommande d'employer cette mixture doucement, en tâtant la susceptibilité de votre épiderme, car certaines peaux sont très fragiles. On emploie ce liniment le soir, au moment de se coucher.

* * *

En cas d'empoisonnement par le vert de gris, un contre-poison très simple est celui ci :

On fait prendre au malade dès les premiers symptômes, une assez grande quantité de verres d'eau tenant chacun en suspension un blanc d'œuf. Pour rendre parfaite la dissolution, chaque blanc d'œuf devra être battu avant d'être ajouté à l'eau.

Ce remède, si simple qu'il paraisse, est très efficace. En effet, il décompose le vert de gris et les autres sels de cuivre de telle façon que l'oxyde est neutralisé et par suite n'est plus dangereux.

On prendra ensuite des boissons et des lavements adoucissants préparés avec de la graine de lin, des feuilles de mauve, etc., etc.

* * *

Enlèvement des taches. — Pour les tissus fins et de couleur tendre, l'eau de haricots est très efficace pour enlever les taches. On fait cuire les haricots blancs, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais sans mettre de sel (125 grammes pour deux litres d'eau) on passe les haricots et on laisse refroidir l'eau. On frotte, dans cette eau, sans se servir de savon, les étoffes à détacher, puis on rince à l'eau tiède et douce. L'étoffe une fois bien essorée, on repasse soigneusement son étoffe, mais toujours sur l'envers, pour éviter le brillant du fer.

LETTRE PATOISE

Dâ lai Côte de mai.

Ctucô me veili cotte. I n sais pu ran ai raicontay dain ci bé peté *Pays di duemoënne.* Po in po aimusay ces boënnes fannes de l'Aidjô ai peu di Vâ, i veu iôs motray enne lattre qu'enne djuene mairiay d'Alsace é écrit en sai tainte. I ne veux ran iy tchaindgie. Yeutes :

Ma cher tente.

Le haut temps (en allemand Hochzeit, la noce) était beau, quoique simple. Pour notre festin nous avions des pommes de terre évapourées, de la salate te ponche, (museau de bœuf) et de pieds, puis encore des poissons de canne (Stockfisch). Pour le désert, il y avait un pauvre homme (Bettelmann, espèce de gateau aux cerises) avec des cerises de cœur, (Herzkirschen, bigarreaux).

Pendant qu'on tinait, la musique de fer blanc (Blechmusik, fanfare) avec un trois hameçons (dreieck, triangle) ne manquait pas. J'ai tiré un bouc en le prenant, moi rien, toi rien. Il m'en a éclairé une (donné un soufflet) que j'ai vu le feu dans la forêt noire (dans la tête). Nous avons fait faire la photographie sur du couvercle à papa (Pappendeckel, carton). Je t'en enverrai une telle.

Ta nièce qui t'aime : Barbette

Voici la satche réponse de lai tainte :

Ma povre nièce,

Si tu m'avais invitée à ta noce je t'aurais apporté un magnifique chapeau du doigt (Fingerhut, dé) en argent.

Ta tante qui t'adore : Sophie.

Stu que n'âpe de bos.

Passe-temps

Solutions du N° du 15 septembre 1907.

Devises : La lettre D.
Lanterne.
Langue.

Devises

Qu'est-ce qui devient plus grand à mesure qu'on ôte ?

Qu'est-ce qui peut se promener sans quitter sa maison ?

Qu'est-ce que nous ne pouvons voir en plein midi et que nous pouvons voir quand nous ne voyons goutte ?

Editeur-imprimeur G. Moritz, gérant.