

La récolte des vins

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **3 (1908)**

Heft 120

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-257601>

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.

de vue que cet organe, même chez un sujet en bonne santé, renferme de nombreux bacilles ; à plus forte raison si le nourrisson est débile et si sa cavité bucale est malpropre, ces microbes se développent-ils et seront-ils à l'aise pour infecter le sujet.

Les lavages fréquents de la bouche, après chaque tétée, par exemple, sont très recommandables. On évitera ainsi, notamment, l'apparition du « muguet » dont sont atteints tant de bébés à la mamelle. De même, si l'on constate que les gencives sont enflammées, des lavages à l'eau boriquée sont très recommandables. Cette partie de la bouche ainsi que la langue devra être surveillée attentivement et on devra veiller à ce qu'il ne reste jamais de mucosités adhérentes.

Disons un mot des premières dents. Les troubles de la dentition chez l'enfant sont bien connus des mères. Il importe de leur accorder la plus grande attention, car ils peuvent avoir en certains cas des conséquences nervo-reflexes dangereuses.

Il n'est aucunement nuisible, au contraire, que l'enfant frotte ses gencives sur un hochet, sur un bâton de guimauve, ou même sur ses doigts, à condition pourtant que celles-ci ou ceux-là soient d'une propreté absolue.

Lorsque la dent apparaît, c'est-à-dire qu'on constate la présence d'un point blanc sur la gencive, convient-il d'inciser celle-ci afin de faciliter la sortie ? Ce système a des partisans et des détracteurs. Nous pensons qu'il faut en user si l'enfant accuse les troubles nerveux accentués dont nous parlions plus haut, afin d'éviter qu'une douleur trop vive et trop prolongée n'amène des convulsions dangereuses. En ce cas, bien entendu, le concours d'un médecin sera nécessaire.

Si, au contraire, on peut s'en dispenser, on se bornera à badigeonner la gencive du bébé avec de la teinture d'iode, et au besoin avec une solution de chlorhydrate de cocaïne à cinq pour cent ou avec un mélange de cinq parties de teinture d'iode et une partie de glycérine.

* * *

Un conseil qui sera agréable à nos lectrices, car elle leur permettra de conserver la clarté de leur teint.

Qu'elles fassent donc une pâte en mélangeant à froid quantités égales de farine d'avoine et de glycérine. Tous les soirs, en se mettant au lit, elles appliqueront ce mélange sur leur visage en couche très légère. Cette pommade est, bien entendu, excellente pour les mains.

Veulent-elles garantir leur teint du hâle. Voici une formule : Teinture de baume de tolu, 125 grammes ; teinture de baume du Pérou, 125 grammes ; teinture de benjoin, 125 grammes ; teinture de storax, 125 grammes ; teinture de vanille 125 grammes, dans deux litres d'alcool rectifié.

On agite vivement ce mélange afin d'opérer la dissolution parfaite, on parfume à l'essence désirée et, après avoir laissé infuser pendant vingt-quatre heures, on filtre. On peut alors se lotionner avec cette eau merveilleuse.

Ont-elles des tannes au visage, c'est à dire d'affreux points noirs si laids et déplaisants. Qu'elles se gardent bien de les presser avec l'ongle en vue d'extirper la substance qui les forme, elles ne feraient que rendre la marque plus apparente. Il est bien plus simple de faire matin et soir un lavage des parties atteintes avec la préparation suivante : Borax 30 grammes, eau de roses 400 grammes, éther 30 grammes.

Et si cette formule paraît trop compliquée, faites fondre tout simplement du savon noir dans de l'eau bouillante et opérez des lavages très chauds. Si les tannes sont au nez, comme il arrive ordinairement, nous indiquerons toutefois que ce procédé a l'inconvénient de faire fortement rougir cet appendice, mais c'est l'affaire de quelques jours.

* * *

Prenez 500 grammes de cuissot de bœuf, un bon jarret, un pied de veau bonilli et un morceau de foie. Faites cuire le tout dans trois litres d'eau ; ajoutez des carottes, un peu de sel ; écumez avec soin. Après deux heures de cuisson, ajoutez une bouteille de vin blanc, écumez encore, couvrez bien la casserole, et laissez mijoter sur feu doux pendant 3 heures. Passez ensuite le bouillon à la serviette et laissez refroidir. Lorsqu'il est pris en gelée, enlevez la graisse et mettez la gelée sur le feu pour la clarifier en ajoutant deux blancs d'œufs battus avec la coqui le et le jus d'un citron. Quand les œufs sont devenus gris et la gelée bien clarifiée, passez-la en la versant dans de petits moules que vous conserverez au frais.

La récolte des vins

On évalue la récolte mondiale des vins pendant l'année 1907 à 146 millions d'hectolitres dont la moitié, environ, produite par la France : 66 millions exactement.

Les autres principaux pays producteurs se classent ainsi, suivant l'importance de leur production : l'Italie, 33 millions d'hectolitres ; l'Espagne, 17 millions ; le Portugal, 4 millions, l'Autriche, 3 millions ; la Hongrie, 3 millions, et l'Allemagne 2 millions.

Le pays dont la production est la plus faible est le Mexique qui n'a récolté en 1908 que 18,000 hectolitres.

L'Italie, l'Espagne et le Portugal sont presque exclusivement des pays exportateurs de vins. Leur importation est très faible et n'a aucune importance par rapport à leur exportation. Au contraire, les importations de la France et de l'Allemagne dépassent de beaucoup leurs exportations. C'est ainsi que pour l'année 1907, les importations de vins, pour la France, ont atteint près de 6 millions d'hectolitres, contre 2 millions 7 pour les exportations.

L'Algérie expédie à la France les 4/5 de sa récolte de vins, qui avec ceux importés d'Espagne, servent aux coupages de vins légers.

Les vins de Bordeaux sont surtout goûtés et appréciés de l'Allemagne. Chaque année les exportations de ce cru, à destination de ce pays, sont assez élevées ; l'Angleterre en consomme également une assez grande quantité. La Suisse ne dédaigne pas le vin français, autant qu'on peut en juger par le chiffre important des exportations de France chez nous.

Quant aux vins de Champagne, ce sont les Belges qui en sont le plus friand : 68 000 hectolitres ont été exportés en 1906 et 71,000 hectolitres en 1907.

Comme pour le Bordeaux, les Anglais viennent ensuite avec 58,000 hectolitres en 1907, puis les Etats-Unis avec 14,000 hectolitres et enfin l'Allemagne avec 13,000 hectolitres.

Malgré les ligues antialcooliques qui se

sont développées en France, c'est encore le Français qui consomme le plus de vin. On évalue en moyenne la consommation annuelle de chaque habitant à 154 litres, soit 42 centilitres par jour. Ce chiffre comparé à celui des autres pays, va donner au Français la réputation d'un buveur ; l'Italien ne consomme annuellement que 84 litres, l'Espagnol, 83 litres ; le Roumain, 26 litres ; le Hongrois, 20 litres ; l'Autrichien, 17 litres ; le Serbe, 15 litres ; l'Allemand, 7 litres et l'Anglais, — ils n'en ont pas en Angleterre, — 1 litre 25 seulement !



Variété

L'organe de l'Eglise luthérienne orthodoxe de Brême est fort indigné contre la communauté de l'église St-Martin de cette ville qui a accueilli une prédicatrice. Les *Bremer Nachrichten* défendent celle-ci contre l'organe orthodoxe et font remarquer que M^{lle} von Pezul est théologienne et qu'elle est accréditée à Leicester comme prédicatrice. Elle fait partie, il est vrai, de l'Eglise libre d'Angleterre, mais n'en remplit pas moins toutes les conditions requises pour exercer ce ministère. La polémique est ouverte entre les féministes religieux et les orthodoxes qui s'opposent formellement à cette innovation en Allemagne.

La *Gazette de Brême* répond qu'elle préfère un prêche sensé par une femme à un sermon insipide par un homme.



LETTRE PATOISE

Dà lai Côte de mar.

En voici enne qui trove dain enne brochure fribodgeaise qu'é écrit le tot malin *Tobi di-j-elyudzo*, ai Bulle. L'auteur m'é permis de vos lai racontay.

S'ai y bayé des commis voyageurs polis, aibiéchainés, ai ian é aichebin dé drôles, qu'an porait aipellay de vrais polissons. Main des côs qu'an les remotche comme ai fât. Ai n'y é pe longtemps, un de ces freluquets, in lorgnon tchu son pif, le tchapeu tchu l'areille, lai moustache en coue de raits, lai cigarette à bac (tot ce qu'ai fât po in freluquet, quoi !) monté dain in wagon de tchemin de féaie. Ai se piacé, ai peu se boté ai dire es voiaidjous : Nos vian rire incô. In moment aiprés ai l'alé s'assiétay vis-ai-vis d'in tiurie que ieugeait son bréviaire. Tiaint le train feut en mouvement ai crié : Vos ne saites pe lai nanvelle ?

— ?... Gnun ne répond.

Vos ne saites pe lai grosse nanvelle, Monsieur le tiurie obin le jésuite ?

— Non, que répond le tiurie.

— Ah ! vos ne saites peu ! Eh bin le diale à meuri la neu pessay.

Alors le tiurie, aivô enne minne de pidie, tiré son porte-monnaie feu de sai baignatte ai peu présenté dous francs à commis-voyeur en iy diaint : Tote mai vie i ai aivu pidie des orphelins, prents aidé çoci en aitandaint po vos consolay.

An ot tellement ri dain le train que le freluquet tchaidgé de wagon.

Stu que n'ape de bôs.



Editeur-imprimeur, G. MORITZ, gérant.