

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1899)
Heft: 90

Artikel: Logement et conservation des grains
Autor: Rouget, Paul
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-249028>

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: 10.01.2026

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

compatissant. *L'homme vraiment homme ne se laisse jamais toucher ni fléchir* et plus loin : « *C'est un cri-ne et un forfait d'écouter la compassion.* » Virgile, le doux Virgile, ne veut point que son campagnard qu'il nous dépeint dans ses Géorgiques *puisse avoir plus de compassion pour le pauvre que d'envie pour le riche.* Ces paroles jetées comme par mégarde en diverses occasions ne font visiblement que refléter le sentiment général. C'est assez dire que les mots d'hôpital, d'hospice, d'orphelinat, d'asiles, de refuges etc. pour l'immense variété des misères humaines, étaient aussi forcément étrangers à la langue que leur existence même à la réalité : Réalité dont nul ne pouvait avoir alors l'ombre d'idée.

Voilà une esquisse partielle seulement de l'état lamentable où gisait l'humanité. Voilà les abîmes de misère profonde d'où est venu la tirer le christianisme, et qu'il est d'autant moins inutile de rappeler, qu'on affecte trop aujourd'hui de l'oublier, de le méconnaître, et même, s'il était possible, de le nier. Sous la chaude haleine de dignité morale et de fraternité que cette sublime doctrine apporte au monde, fondent insensiblement, sous toutes ses formes, les glaces de l'égoïsme humain. La grande loi de l'amour et sa puissance irrésistible sur les cœurs, frappe d'un coup mortel, irrémédiable, la tyrannie du fort à l'égard du faible. Les droits de celui-ci renaissent embellis, consacrés et rendus touchants par l'Evangile. Sous cette forte et pénétrante influence, les entrailles de l'homme sont remuées à des profondeurs inconnues. De son cœur élevé, attendri, purifié, élargi par la charité sont bannis la volupté, l'égoïsme, le mépris des autres, la cruauté qui étouffaient en lui tout sentiment humain. L'amour des hommes est désormais un commandement, porté si haut qu'il s'élève à côté même de l'amour de Dieu. C'est de là qu'il rejaillit en flots très purs et avec la force même qu'il reçoit de cette hauteur sur toutes les créatures humaines revêtues dès lors d'une grandeur et d'une dignité qui commandent l'estime et le respect.

(A suivre).

G. MARTIN

curé de Pleigne.

Logement et conservation des grains

Longtemps le battage des récoltes se fit exclusivement en hiver. Il en est encore ainsi dans la plupart des petites cultures. On utilise pour le faire des journées qui sans cela seraient perdues ou presque. De plus, si l'on doit avoir recours à des gens de journée, on les a à de bien meilleures conditions à cette époque de l'année.

Il est vrai qu'à présent que le battage à la vapeur tend à se généraliser et prend de l'extension aussi bien dans les petites exploitations que dans les grandes, on bat parfois aussitôt

— Bonjour, la Victorine, dit aussitôt Pierre, d'une voix grave et très douce.

— Bonjour, Pierre, répondit la Victorine en levant vers lui ses grands yeux bleus.

Le jeune Vendéen eut un mouvement de surprise en voyant une fille si jeune et si jolie dans cette métairie, près de la « mé » Segonde, mais il ne dit rien et se mit à vaquer à ses occupations en compagnie du père Fauchard.

— Tu as vu la Victorine ? dit celui-ci. Une brave jeunesse.

— Et aussi bien jolie fille tout de même. Bien jolie !

après la récolte. Les gerbes n'ont ainsi pas à souffrir.

Nous ne parlerons point ici du battage proprement dit, de l'opération que tout le monde connaît pour l'avoir pratiquée.

Une fois le grain obtenu, il n'est pas absolument indispensable qu'il soit parfaitement trié, tout à fait propre pour le placer dans les greniers. Cette dernière opération peut aussi bien se faire lorsqu'on est sur le point de livrer son blé au commerce ou au moulin.

Il ne faut pas, par exemple, que des fanes ou des parties de tige encore vertes soient mélangées au grain. Il se produirait alors des fermentations très préjudiciables. Tandis que quelques balles sèches ou un peu de menue paille empêchent le grain d'être trop compact et agissent ainsi favorablement sur sa complète dessiccation.

Le grenier sera très propre. On étendra le blé sur l'aire en une couche de 0^m.50 environ d'épaisseur. De temps à autre on fera une visite, on plongera la main dans la masse du blé afin de se rendre compte de la température. Si celle-ci augmentait il faudrait se hâter de donner un pelletage et de diminuer l'épaisseur de la couche afin d'augmenter la surface mise à l'air.

Au cas où dans l'intérieur de la couche la température n'augmenterait pas, on agirait tout de même sagement en procédant à cette même opération du pelletage qui ne peut être que profitable. Mais alors, au lieu de diminuer la nouvelle couche, on la ferait un peu plus épaisse.

Nous avons dit déjà que le grenier devait être très propre, il devra aussi réaliser une autre condition également essentielle : celle d'être très sec, autrement le blé contracterait presque infailliblement un goût de mois. Les greniers sont préférables à des rez-de-chaussée comme locaux où l'on logera le blé, seulement ils ne doivent pas se trouver directement au dessus d'écuries ou d'étables. En effet, les émanations de celles-ci peuvent traverser les plafonds et communiquer de mauvais goûts au grain. Autant que possible les murs du local seront très épais, des ouvertures devront être aménagées de chaque côté, de façon que des courants d'air puissent être produits ; mais ces ouvertures seront garnies d'un treillage métallique assez fin pour empêcher l'invasion des moineaux et de certains gros insectes.

La toiture sera exempte de trous et de fissures. On veillera également à boucher avec des briques ou du ciment tous les trous de murs qui pourraient donner passage aux rats, ces terribles ennemis du grain, et autres rongeurs, souris, musaraignes.

Un peu avant de placer les provisions dans le grenier, il sera bon de le désinfecter. On commencera par en laver le plancher soigneusement à l'eau bouillante, puis on badigeonnera convenablement les murs avec un lait de chaux ; et enfin on fera brûler du soufre en bouchant autant que possible les ouvertures.

Les œufs et larves d'insectes de toute sorte

— Voyez-vous ces jeunes gars, ça fait attention à tout, sans en avoir l'air, dit le métayer goguenard.

— Eh bien ! et de votre jeune temps, père Fauchard, y faisiez-vous pas attention aussi ?

— Tout de même ! répondit le vieux paysan avec un rire. Allons, mon gars, nous faut aller faire des bourrées au bois de Mignolou.

Et tous deux s'en allèrent couper des fagots sans plus parler de la jeune nièce.

(La suite prochainement).

qui peuvent s'y trouver seront ainsi presque totalement détruits et on se débarrassera de nombreux ennemis.

Malgré cela, malgré toutes les précautions qu'on pourra prendre, on aura encore à compter avec deux catégories d'adversaires aussi désagréables et dangereux l'un que l'autre : les rats et les charançons.

Un bon procédé pour la destruction des rats qui d'abord mangent le plus de grain qu'ils peuvent, puis ensuite communiquent une très mauvaise odeur à celui qu'ils laissent, consiste à appliquer contre le mur, tout autour du grenier et horizontalement, une plaque de fer blanc de 0.25 à 0.30 de largeur. Les rats descendent la nuit des combles ; on arrive à l'improviste, muni de gourdin. Les rapaces essaient de se sauver, grimpent après le mur, mais ils ne peuvent franchir la plaque de fer blanc et ils retombent. On les assomme alors.

On ne peut pas procéder ainsi pour détruire les charançons, mais on éloigne ceux-ci en mélangeant aux tas de blé des plantes odoriférantes, l'absinthe surtout. Ou bien on répand de la liqueur d'absinthe si l'on n'a pas la plante elle-même.

Enfin on peut encore de temps à autre disposer quelques petits tas d'orge autour du tas de blé, puis bien pelletter celui-ci ; les insectes filent, se réfugient dans les tas d'orge. On échaude celui-ci à l'eau bouillante, on peut l'utiliser ensuite comme nourriture des pores.

Paul ROUGET.

MENUS PROPOS

Charbon sans fumée. — Voilà une invention qui ferait plaisir à beaucoup de gens. Demandez plutôt l'avis de tous ceux qui habitent dans le voisinage des usines.

Or, on vient d'essayer en Angleterre un nouveau combustible qui répondrait à peu près à cet idéal. On a constaté qu'il ne produisait que des traces de fumée insignifiantes, même quand on ajoutait aux brazier de nouvelles charges du combustible.

Le feu ressemble à un feu de coke, extraordinairement brillant, sur lequel s'élèveraient de longues flammes blanches et bleues.

Pour les besoins industriels, le combustible est moulé en briquettes perforées ; mais, pour les besoins domestiques, il prend la forme de gâteaux ou mottes, de forme lenticulaire.

On assure que le nouveau combustible se compose de poussière de houille et d'un mélange de goudron pyrolytique et de chaux caustique.

Seulement, parions que cela va coûter plus cher que la houille, ce qui compromettra gravement l'effet désiré.

* * *

Artistes couronnés. — On vient de jouer à Vienne, un opéra de la reine de Roumanie. Jamais on ne vit tant de souverains se livrer aux arts. On dirait qu'ils n'ont que ça pour vivre !

Guillaume II est peintre, architecte, musicien et... cuisinier. On cite de lui, sur la toile, un *Combat de cuirassés*, et, sur le papier, un plan au lavis qui ont été imposés... (ou exposés) avec succès. Son *Hymne à Egir*, qui a fait du bruit... sur les chanterelles, lui a rapporté 30,000 francs de droits d'auteur, et, quand à sa façon de tourner les sauces, elle lui vaut l'estime de ses cuisiniers.