Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1899)
Heft: 100

Artikel: Aux champs
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-249121

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: 09.08.2025

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

part. A Christiania, ce jour-là, le temps était gris, sombre et triste. Le pénible moment des adieux était venu. Après avoir pris congé des siens. Nansen traversa son jardin pour se rendre au rivage où la barque du Fram l'attendait. Il laissait derrière lui tout ce qu'il avait de plus cher au monde pour s'aventurer dans des régions inconnues d'où peut-être il ne reviendrait pas. Au moment de mettre le pied sur la nacelle qui devait l'emporter, il aurait tout donné pour pouvoir retourner sur ses pas.

Mais le temps des hésitations était passé. Nansen sauta dans la barque qui devait le porter sur le Fram. Celui-ci leva l'ancre le 26 juin et se mit en route. Archer, le constructeur, dut tenir le gouvernail pendant quelque temps, puis après les derniers adieux, il descendit dans un canot avec quelques amis qui avaient accompagné Nansen jusqu'à son vaisseau, rentra à Christiania, tandis que le Fram s'éloignait.

Et maintenant, lecteur, si vous voulez suivre Nansen dans les mers glaciales et retirer quelque fruit de votre voyage, je vous engage à prendre une carte des régions voisines du pôle nord ou, à défaut de cette carte-là, celles de la Norvège, de la Russie septentrionale et de la Sibérie et à parcourir, votre carte sous les yeux, toutes les contrées par lesquelles Nansen va passer.

Le 21 juillet 1893, 25 jours après son départ de Christiania, le Fram sortait de Vardö, du port le plus septentrional de la Norvège pour se diriger vers la Nouvelle-Zemble, grande île située au nord de la Russie. Bientôt les glaces flottantes firent leur apparition, retardant la marche du Fram qui n'arriva à Chabarowa que le 29 juillet. Chabarowa est une localité située sur la voie de Jugor ou détroit qui sépare la Russie de l'île de Waigatsch laquelle est elle-même à la pointe sud-est de la Nouvelle-Zemble. A Chabarowa, Nansen prit à bord 34 chiens de Sibérie dont 8 étaient capables de traîner un traîneau monté par 3 hommes. Ces chiens devaient lui servir à des courses d'exploration sur les glaces de la mer polaire. Le 4 août, Nansen s'éloigna de Chabarowa pour s'avancer dans la mer de Lara dont les glaces avaient été de tout temps l'effroi des navigateurs. Il y trouva tant de glace qu'il crut un moment qu'il lui serait impossible de trouver un passage. Il parvint à passer et arriva, le 6 août, en vue des côtes de la Sibérie, c'est-à-dire de la presqu'île de Jalmol. Là, il fut saisi et presque retenu prisonnier par les glaces et ce n'est que le 13 août qu'il parvint à se frayer une voie malgré un vent violent du nord-est. Au nord-ouest de l'embouchure de l'Ienisseï, il découvrit une terre inconnue à laquelle il donna le nom d'île Sverdrup. Celui-ci était le second de Nansen ou le capitaine de son vaisseau. Le 19 août, le Fram était en face de Port-Dickson, un peu à l'est de l'embouchure de l'Ienisseï. Là, il aurait dû déposer pour l'expédition anglaise du Ienisseï une relation de la course qu'il venait de faire, mais le temps lui parut trop précieux et il continua sa route. Plus loin, nos voyageurs trouvèrent la côte de la Sibérie d'un aspect différent de celui que nos cartes lui prêtent habituellement. Tandis que nos cartes nous la représentent sans déchirures, Nansen et ses compagnons la virent riche en baies profondes, bordée d'une ceinture de rochers et d'ilôts, ce qui leur donne une certaine ressemblance avec les côtes de la Norvège. Luttant constamment contre les glaces et contre les vents déchaînés, le Fram passa devant le cap Tscheljuskin, le point le plus septentrional de la côte de la Sibérie, et finit par atteindre, le 18 septembre, dans la soirée, l'île de Bjelkow, la plus occidentale de l'archipel de la Nouvelle-Sibérie, au nord de l'embouchure de la Lena. Le 20 septembre, la glace polaire apparut compacte et solide. Alors Nansen cingla vers le nord-est, c'est-à-dire vers le point où le vaisseau américain la Jeannette avait été écrasé. Le 22 septembre le Fram se colla à un gros glaçon et fut bientôt emprisonné pour ne plus se dégager qu'au bout de 3 ans. Il était en ce moment à 78°50' de latitude et à 133°37' de longitude orientale.

Nansen allait voir maintenant si ses provisions et ses calculs relatifs au courant polaire étaient exacts. Il eut bientôt la certitude de ne s'être pas trompé. En effet, dès les premiers jours, son vaisseau porté par les glaçons, prit sa direction vers le nord. Le 29 septembre, sept jours après son emprisonnement, il était déjà à 79° degrés de latitude. Mais sa marche ne devait pas suivre toujours la même direction. La glace subissait l'influence du vent et poussé par les vents, le Fram se mit à faire des zigzags qu'il serait même difficile de tracer exactement sur une carte. Pendant ce temps-là, Nansen et ses compagnons se livraient à la tristesse ou à la joie, selon la direction qui était imprimée à leur vaisseau. Le 8 novembre ils étaient à peu près au point où ils se trouvaient le 22 septembre et ils se demandaient avec inquiétude s'il leur serait possible d'exécuter leur projet. C'est alors qu'un vent du sud se déclara et les fit glisser de nouveau rapidement vers le nord.

(A suivre.) J. JECKER
curé à Moutier.

---

ture ! et comment faire cesser une méprise qui n'a que trop duré et dont l'éclaircissement sera si cruel pour ce pauvre garçon, car il m'aime de toute son âme ! Je suis coupable, coupable, en vérité ! Mais comment faire ? Ah ! pourquoi est-il si doux de se laisser aimer ? Gentilhomme ou paysan, d'où qu'il vienne, c'est toujours l'amour, l'amour qui jette sur nous son charme et nous entraîne parfois hors de toute loyauté !...

(La suite prochainement.)

Aux champs

L'eau à la campagne. — Les jeunes porcs.

Si, dans les villes on se préoccupe avec raison de rechercher, pour l'alimentation, des eaux aussi pures que possible, il n'en est pas, en général, de même dans nos campagnes où on semble un peu trop se désintéresser de la qualité de l'eau que l'on boit. Il est vrai que ça et là, on n'en a guère et que, malgré fouilles et sondes, on n'en trouve point. On nous cite bien des fermes qui, en ce moment, sont totalement dépourvues. Il en est comme à Montpalais où l'on descend jusqu'au Doubs quérir l'eau nécessaire au bétail.

Incontestablement on ne peut pas toujours régler son choix, car il faut faire usage de l'eau que l'on trouve à sa portée ; mais il est malheureusement trop de cas où, par suite de l'incurie du chef de l'exploitation, on la laisse se souiller par le mélange de liquides malpropres qui découlent des fumiers ou des tas d'ordures et détritus en décomposition avoisinant les fermes.

On ne semble pas croire au rôle dangereux pour la santé que jouent ces eaux ainsi contaminées parce que leur effet n'est pas immédiat ; mais il ne faut pas s'y méprendre, leur usage prolongé altère lentement l'économie pour ne se manifester qu'à la longue par des troubles sérieux.

Chacun sait que l'eau joue un rôle des plus importants dans l'économie domestique ; il n'est donc pas sans utilité de connaître les différents caractères qu'elle doit présenter pour être employée avantageusement tant comme boisson, que pour tous autres usages à la ferme.

Pour être potable, c'est-à-dire posséder les qualités de pureté nécessaires pour les divers besoins domestiques, l'eau doit être incolore et limpide, sans odeur, fraîche, aérée, d'une saveur légère et agréable, ne pas contenir des matières susceptibles de se décomposer ni une portion trop élevée de matières salines.

La limpidité est une des premières conditions de la bonne qualité de l'eau ; toutefois, elle n'est pas absolue et cette limpidité n'exclut pas la présence d'éléments nuisibles pouvant y exister en dissolution. Mais il va sans dire qu'une eau troublée par n'importe quelle cause est moins agréable à boire ou répugne à être utilisée à la cuisson des aliments.

Une eau potable doit, au moment où l'on vient de la puiser, ne laisser percevoir aucune odeur même quand on la chauffe. Elle est d'autant meilleure lorsque, conservée dans un récipient quelconque, elle reste plus longtemps inodore. En vaste clos, elle est en effet susceptible de prendre, au bout de quelque temps, l'odeur d'enfermé ou même d'œufs pourris si elle tient des sulfates en solution ou des matières organiques en suspension ; dans des récipients en bois qui la désaèrent son goût devient fade.

L'eau potable est agréable à boire et désaltère lorsque sa température est comprise entre 8° et 15°. Au dessus elle perd ces qualités comme au fur et à mesure que sa température s'élève ; au-dessous elle est froide ou glacée et offre des inconvénients variables suivant de nombreuses circonstances.

L'aération est indispensable à la bonne qualité de l'eau ; elle se digère facilement. Privée d'air par l'ébulition elle pèse sur l'estomac.

Pour plaire au goût, l'eau ne doit avoir qu'une saveur très peu prononcée et agréable, due aux matières salines et au gaz qu'elle tient en dissolution.

Lorsqu'on la conserve en vase clos, même pendant un temps assez long, si elle acquiert une odeur quelconque, se trouble ou produit une légère mousse en l'agitant, c'est la preuve qu'elle renferme des substances organiques ou organisées facilement putrescibles ou qu'elle a été souillée par des liquides ou des matières susceptibles de se décomposer. Cette eau est franchement mauvaise à boire et doit être rejetée pour l'alimentation.

La saveur propre de l'eau, avons-nous dit, est due surtout à la présence de matières salines ; celles-ci constituent le résidu qui reste au fond du récipient après évaporation. Elles sont utiles à la bonne qualité des eaux, mais ne doivent y exister qu'en très faible proportion. Dans les eaux réputées saines, digestives et agréables, leurs poids ne dépasse pas 5 à 6 décigrammes par litre.

La proportion et la qualité des sels dissous dans l'eau dépendent de la nature géologique des terrains qu'elle traverse. Dans certaine cas, comme par exemple les eaux dites minérales, il y a même avantage à ce qu'elles soient chargées de matières salines. Mais elles sont en général impropres aux divers usages domestiques.

Les eaux calcaires sont indigestes ; on les dit lourdes, crues, dures, etc. ; elles conviennent peu pour la cuisson des aliments, surtout celles chargées de sulfate de chaux ou plâtre (eaux séléniteuses) qui durcissent les légumes au lieu de les cuire.

Une eau potable doit parfaitement cuire les légumes et dissoudre le savon. Rien de plus facile que d'apprécier si elle possède ces deux qualités.

La limpidité de l'eau trouble peut s'obtenir en la laissant reposer, puis décantant la partie calcaire. Lorsque par ce procédé elle s'opère difficilement, preuve de l'existense de matières organiques, il faut la faire bouillir le plus possible, un quart d'heure au moins avant de l'utiliser. On peut également recourir à un filtre ar-

tificiel constitué par une couche de sable bien lavé sur lequel repose un lit de petits cailloux et de gravier parfaitement propres. On le dispose ainsi dans une barrique défoncée ou mieux une cuve en ciment.

La présence des matières organiques susceptibles de déterminer l'altération de l'eau peut aisément se constater. On prend deux bouteilles en verre blanc que l'on remplit aux trois quarts et qu'on ferme ensuite avec de bons bouchons ayant trempé dans la même eau. L'une des bouteilles est exposée à la lumière et au soleil, et l'autre conservée dans l'obscurité. Au bout de quelques jours, on ouvre les deux flacons pour les comparer. Si l'eau n'a pas conservé sa limpidité, a acquis une odeur prononcée, est venue colorée, trouble, etc., elle doit être rejetée.

Pour terminer, indiquons comment il est possible, pendant la saison chaude, de conserver à l'eau sa qualité de fraîcheur, car dans la majorité des cas on n'a pas toujours une source sur les lieux des travaux.

L'eau puisée d'avance doit être mise dans des vases poreux. Malheureusement cette pratique suivie dans certains pays est bien peu usitée dans nos exploitations rurales; mais elle peut être remplacée par la suivante; on enveloppe avec une étoffe assez épaisse ou un torchon le récipient qui contient l'eau, puis, après l'avoir imbibé complètement d'eau, on le place dans un courant d'air ou à l'ombre de façon à permettre l'évaporation du liquide dont l'étoffe est imprégnée. Cette évaporation produit comme résultat le refroidissement de l'eau du récipient.

* * *

Le porc est, parmi nos animaux domestiques, un de ceux dont l'élevage intéresse le plus nos populations rurales. Bien rares en effet sont les fermes qui n'en possèdent pas, depuis le plus petit cultivateur qui limite cet élevage suivant les besoins de la consommation de famille, jusqu'à l'éleveur qui recherche des bénéfices par la reproduction et l'engraissement.

Des soins hygiéniques donnés et du régime alimentaire suivi pendant le jeune âge, dépendent l'avenir d'un animal. Mal entretenu au point de vue de la propreté, ou logé dans un local malsain il est un sujet tout préparé aux atteintes des maladies contagieuses qui causent chaque année tant de pertes parmi notre bétail; mal nourri ou insuffisamment nourri, il se développe mal, devient rachitique et finalement ne peut utilement être réservé ni à la reproduction, ni à l'engraissement.

C'est sur l'alimentation rationnelle des porcelets que nous appellerons l'attention du cultivateur. Disons d'abord qu'il importe de nourrir copieusement la truie pendant toute la période d'allaitement; il lui faut des aliments substantiels riches en matières protéiques ou azotées, tels que du lait caillé, des pommes de terre cuites, des topinambours cuits, des farines, des grains, etc., et en quantité proportionnée à la dépense nécessitée par le nombre plus ou moins grand des gorets à nourrir.

Comme les jeunes porcs ont l'habitude de téter la même mamelle, il faut avoir soin, dès le début, de faire adopter, aux sujets les plus faibles, celles de devant qui sont les meilleures.

Dans le cas où le nombre des petits est supérieur à celui des tétines, ou que ce nombre est trop élevé eu égard aux aptitudes laitières de la mère, il faut laisser à cette dernière ceux qui sont les plus robustes, nourrir les autres avec du lait ou du petit lait de vache, et les sacrifier ensuite comme cochons de lait.

Généralement on supprime trop tôt aux jeunes porcs le lait de leur mère. C'est un grand tort; un sevrage prématuré nuit considérablement à leur précocité, à leur développement normal et rapide. Ce n'est qu'à partir du quinzième jour qu'il faut commencer à remplacer graduellement le lait maternel par un barbotage composé de lait écrémé et d'un aliment farineux, qu'on doit leur donner dans une loge autre que celle de la mère.

Peu à peu le lait est remplacé par des eaux de vaisselle, et la ration elle-même par des bouillies de pommes de terre cuites, du tourteau de farines d'orge ou de maïs. Au fur et à mesure que l'on avance dans ce régime, il faut laisser de moins en moins les gorets téter leur mère de façon à ce que le sevrage puisse être effectué à l'âge de six à sept semaines au plus.

Jusqu'à l'âge de deux mois la ration est distribuée aux jeunes porcs trois à quatre fois par jour; la pratique a démontré qu'il est plus avantageux de leur donner peu à la fois, et souvent. Si les ressources de la ferme le permettent, on leur continuera le plus longtemps possible l'usage du petit lait.

Nous donnons ci-dessous, quelques modèles de rations pour gorets de 3 mois environs :

1°	Eaux grasses	3 litres.
	Pommes de terre cuites . .	2 kil.
	Farine de maïs	» kil. 600
2°	Lait écrémé	4 lit. 1/2
	Repasse fine	» kil. 500
	Pommes de terres cuites . .	2 kil.
3°	Petit lait ou eaux grasses . .	4 lit. 1/4
	Farine d'orge	» kil 150
	Pommes de terre cuites . .	1 kil. 200

Le célèbre agronome Boussingault recommande la suivante :

4°	Pommes de terres cuites . .	2 kil. 500
	Farine de seigle	» kil. 050
	Lait caillé écrémé	» kil. 300
	Eaux grasses	4 kil.

Ces diverses rations qui sont indiquées seulement à titre d'exemples peuvent être modifiées suivant les ressources dont on dispose. Il suffit de se rappeler que le porc est un animal essentiellement omnivore qui se nourrit de toutes espèces de détritus et déchets produits à la ferme et les transforme merveilleusement et d'une façon extraordinairement rapide en viande, lard et graisse.

Si l'on se trouve dans le voisinage d'établissements industriels tels que laiterie, brasserie, minoterie, où il est possible de se procurer des résidus à bon compte, on devra incontestablement y recourir.

Dans certaines régions, et généralement dans les exploitations où l'élevage se fait en grand, on envoie les jeunes porcs au pâturage dans les chaumes, les prairies, les bois de châtaigniers et de chêne. Ce régime très économique ne peut pas s'effectuer pendant l'hiver; ce sont alors les tubercules et racines : pommes de terre, topinambours, betteraves, etc., qui forment la base de l'alimentation des porcs d'élevage. Ces produits végétaux peuvent leur être distribués à l'état cru, préalablement divisés en menus morceaux à l'aide du coupe-racines; mais il est de beaucoup préférable de les leur donner cuits; ils sont mieux utilisés, la cuisson augmentant leur digestibilité.

Nous ne voudrions pas terminer cette causerie sans nous élever contre la détestable habitude qu'ont certains cultivateurs de mesurer avec parcimonie la nourriture, surtout en hiver sous le futile prétexte de faire des économies en prévision de mauvaises récoltes estivales. C'est là une pratique des plus détestables que condamne l'expérience, et qui a le grave inconvénient de nuire à la croissance normale de l'animal. Celui-ci, au lieu de grandir régulièrement tout le temps, reste stationnaire pendant la période d'alimentation limitée, ce qui est loin de constituer une avance.

Cette pratique est encore plus condamnable à l'égard du porc dont l'élevage peut se faire économiquement en toute saison par l'emploi de racines, tubercules, déchets de toutes sortes que l'on trouve dans toutes les fermes, et surtout aujourd'hui en ayant recours aux produits alimentaires industriels comme les tourteaux, les drèches.

LONDINIÈRES.

Poignée de recettes

Les brûlures. — Est-ce qu'on se brûle l'hiver plutôt que l'été ? On paraîtrait l'admettre, puisque c'est en hiver qu'on allume les poêles. Mais ce genre d'accidents est, au fond, fréquent toute l'année : il n'est donc pas inutile de connaître le plus grand nombre possible de remèdes à y appliquer — et surtout des plus pratiques.

De ceux-là est le suivant que généralement, tout le monde a sous la main.

Aussitôt que l'on s'est brûlé, imbiber fortement d'huile d'olives la partie atteinte, soit en versant l'huile avec le flacon, soit à l'aide d'un peu de coton en rame; sur l'huile, répandre de la farine, ou de la fécule, et en ajouter de nouveau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'absorption à la surface. Fixer la pâte, s'il en est besoin, avec des bandes très légèrement serrées.

Non seulement la douleur est arrêtée, mais la brûlure a des chances de ne pas laisser de fortes cicatrices.

* * *

Puisque nous en sommes aux brûlures, passons aux incendies. Il sont souvent causés par le pétrole. Et, pour les prévenir, il suffit d'avoir à sa disposition une bouteille d'amoniaque, dont le contenu est répandu dans la pièce où le feu a pris au pétrole. Les vapeurs de l'ammoniaque éteignent instantanément le feu.

* * *

Moyen de raviver les bijoux couleur. — Mettez de l'acide sulfurique soit dans une capsule soit dans un vase en terre, faites chauffer légèrement l'acide et trempez plusieurs fois les objets à raviver dans l'acide chaud. Rincez à l'eau chaude, puis ensuite à l'eau froide et séchez à la sciure. Les objets à tremper dans le bain acide doivent être attachés par un fil d'or, il ne faut pas les laisser tremper longtemps, il suffit de les laisser quelques secondes et de les retirer, puis les rincer à l'eau chaude, il faut assez d'acide pour que les objets soient entièrement recouverts.

* * *

Bronzage noir du cuivre. — Prenez partie égale de sel ammoniac et de plombagine délayée dans de fort vinaigre, trempez dans cette composition une brosse que vous passerez sur l'objet à bronzer en frottant chaque fois jusqu'à ce que la brosse soit sèche.

Recommencez cette opération plusieurs fois en faisant toujours sécher la brosse par le frottement, le sel ammoniac doit être réduit en poudre très fine; vous pouvez aussi faire bronzage à sec, c'est-à-dire en supprimant le vinaigre.

* * *

Apprêt des dentelles, tulles, etc., soumis au blanchiment et qu'on ne peut ou ne veut point repasser. — Le cas se présente quelquefois, et nos ménagères peuvent alors se trouver embarrassées.

Il leur est pourtant facile de se tirer d'affai-