

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 30

Artikel: L'agriculture
Autor: France, Marcel
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255372>

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: 23.01.2026

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

ici est splendide, mais toute cette verdure, à la longue, devient monotone. La forêt retentit de cris discordants, perroquets gris, pigeons et pintades s'en donnent à l'envi. Des temps à autre nous voyons une branche ployer sous le poids d'un singe qui effrayé par le steamer, s'enfuit et disparaît au fonds du fourré, salué d'une volée de balles inutiles.

Le bruit de nos détonations a réveillé deux pê-



N'Gombe, homme du Moyen Congo.

cheurs indigènes qui dormaient dans une anse du rivage. Tenant dans leurs mains du poisson, ils poussent des cris pour attirer notre attention. Nous les laissons accoster et pour une brasse de calicot, ils nous vendent leur capture, un gros poisson du fleuve.

Ce sont des Batékés, leur tatouage l'indique. Le visage est sillonné de cicatrices parallèles peu profondes, partant du menton et se dirigeant vers la tempe. Leurs cils et leurs sourcils sont épilés. Nous remarquons leur curieuse coiffure, gros chignon maintenu à l'arrière de la tête au moyen d'une carcasse de jonc. Loin d'être intimidés, nos bonshommes commencent à nous parler avec volubilité et, dépités de voir notre air étonné, se retirent avec dignité dans leur pirogue. C'est notre seule rencontre de la journée et à 6 heures du soir déjà, nous nous arrêtons pour faire du bois.

Nous avançons ainsi de jour en jour; le paysage reste toujours le même, une foule innombrable d'îles, stables ou flottantes, nous obligent à de grands détours. Le 11 janvier au matin, l'embouchure du Kassaï est signalée et quelques heures plus tard, nous sommes en face de la mission de Berghe Sainte-Marie, dirigée par les pères de Schenk, auxquels est confié le vicariat apostolique du Congo belge. Les établissements de mission sont du reste assez nombreux au Congo, signalons les établissements des Jésuites dans le Bas et Moyen-Congo, ceux des Trappistes sur le Ruki (province de l'Équateur), enfin ceux des Pères Blancs de Lavigerie, dans la région des Grands lacs. C'est dans une de leurs stations, à Saint-Louis du Mrumbi, sur le Tanganika qu'habitait un des pionniers du centre africain, le capitaine Joubert, qui a connu Livingstone et Stanley. Ex-capitaine de la garde pontificale, Joubert partit pour l'Afrique, se rendit, on ne sait comment, au Tanganika et s'y établit, en lutte continuelle avec les Arabes, alors maîtres du pays. Au moment de l'arrivée de la mission des Pères Blancs, il s'y adjoignit et en fut un des plus efficaces auxiliaires.

(A suivre.)

R. GOUZY.

L'AGRICULTURE

La bonne pêche.

Comment on doit pêcher. — Conseils pour les novices. — L'amorce, l'appât et la ligne. — Les mœurs des divers poissons. — Les petites roueries du pêcheur.

Voici la pêche ouverte et, sur les rives ombreuses, les fervents de l'amorce et de l'épuisette s'alignent et s'épient.

— Ça mord-t-il ?

Hélas ! pour beaucoup, le poisson est souvent rebelle et on a beau lui tendre les appâts les plus tentants, il est des jours où le bouchon demeure immobile au fil de l'eau, tandis que le pêcheur s'impatiente ou somnole.

A ces heures-là, les malins seuls se tirent d'affaire. Ceux-là connaissent le poisson, ses habitudes et ses goûts, et, en outre, ils ont la délicatesse de touche sans laquelle la pêche n'est que duperie.

C'est aux autres que cette causerie s'adresse, à ceux qui pensent qu'il suffit de s'installer tant bien que mal sur une souche d'arbre et de jeter au petit bonheur, dans l'eau courante, une ligne quelconque, montée comme le hasard l'a voulu, et d'attendre que le flotteur bouge pour tirer en hâte, d'un coup formidable... qui envoie l'hameçon dans les arbres !

Nous allons, certainement, contrarier beaucoup de leurs idées et troubler quelques habitudes, mais les conseils que nous leur donnerons corrigeront certainement — s'ils les suivent — la guigne tenace qui les poursuit.

D'abord, levez-vous à l'aube. S'installer en pleine chaleur n'est dangereux que pour le pêcheur et autant vaudrait jeter sa ligne dans un puits. Je ne suis pas sûr, même, qu'on n'y trouverait pas avantage.

Donc, à l'aurore, soyez à votre poste, et pêchez dans les bords. De même, une heure ou deux avant le coucher du soleil. La veille, au soir, vous aurez, bien entendu, pris soin d'amorcer. La préparation suivante est tout ce qu'il a de plus recommandable. Dans un baquet, mêlez 3 litres de blé cuit, un kilo de pain de chènevis concassé, 2 litres d'asticots, un pain de 4 livres détrempé. Pétrissez le tout avec de la terre grasse en mouillant d'eau bien entendu et formez des boulettes de la grosseur d'une bonne orange. Vous en jetez une dizaine au coin choisi et si vous êtes adroit, vous ne regretterez pas votre peine.

L'asticot est le meilleur appât, car, en général, tous les poissons en sont friands ; cependant, pour les brèmes, les vers de vase sont préférables. Pour le brochet, pêcher au vif, c'est-à-dire avec des petits poissons au bout de la ligne. La carpe préfère le blé bouilli et les vers. Le chevesne recherche plutôt les mouches, les vers de farine, les chenilles, les grillons et les libellules. Pour la tanche et le gardon, le blé cuit, la mouche et le gruyère sont spécialement recommandables.

Faites vos lignes vous-même ; celles achetées toutes préparées ne valent rien. Et, pour cela, munissez-vous de : cent crins de Florence, dix brins de racine anglaise, un rouleau de soie japonaise fine, une douzaine d'hameçons, six plumes-flotteurs, petits plombs fendus et trois plioirs. Avec ça, vous aurez de quoi faire cinq ou six lignes et il vous restera le nécessaire pour réparer les accidents. Le tout ne vous aura pas coûté 3 franc.

Après avoir fait tremper la racine et les crins dans l'eau, vous nouez ces derniers bout à bout en prolongement l'un de l'autre et quand vous avez obtenu ainsi une longueur de 1 m. 50 environ, vous ajoutez 2 m. 50 à 3 m. de soie nouée solidement d'un double nœud. Tout au bout, vous fixez une racine anglaise et vous mettez les plombs nécessaires. Il ne reste plus qu'à enfiler le flotteur et à placer l'hameçon qui sera des numéros 12, 9 et 7, suivant le poisson recherché.

Il sera bon d'éprouver les crins avant de les lier et de tirer fortement sur les nœuds. Si le tout résiste bien, on aura une ligne parfaite.

Il ne restera plus, désormais, qu'à choisir sa place, de préférence à un endroit ayant quelque profondeur, où l'eau ne soit pas trouble et où il reste quelques touffes d'herbes qui abritent le poisson, puis à jeter la ligne en surveillant le flotteur. La touche venue, on opérera suivant le cas. En effet, tous les poissons n'agissent pas de même et, par suite, le pêcheur adroit et compétent doit employer des façons d'opérer différentes. Nous allons les indiquer :

Le gardon attaque l'appât par deux ou trois petits coups successifs ; il le touche et le lâche aussitôt ; on ferrera donc vivement quand on sentira se produire une attaque. Quand il s'agit d'une brème, la plume sort et tirebouchonne, car ce poisson mâche l'hameçon ; on ferrera doucement. Ce sera le contraire pour la perche qui file en entraînant la plume.

Le goujon mord goulument, la plume s'enfonce dans l'eau ; on peut ferrer lentement, le poisson tient bon. De même pour le hotu et le barbillon qui mordent de la même manière.

En ferrant, ayez soin, dès que vous avez donné le petit coup sec nécessaire, de rendre aussitôt la main en avançant légère-

RECETTES ET CONSEILS

Pour faire prendre de l'huile de ricin aux jeunes enfants. — Mêler de l'huile de ricin et du sirop de gomme par parties égales. Les bébés qui doivent en prendre assez souvent ne font aucune difficulté et la prendraient par gourmandise.

rément le bras; vous éviterez ainsi le choc qui briserait votre ligne si vous aviez affaire à un gros poisson.

Ajoutons enfin que l'ablette, le véron et la perche se trouvent dans les eaux vives et claires, la carpe dans les eaux paisibles, la tanche dans les eaux bourbeuses, le gardon et le goujon dans les fonds sablonneux, le barbillon dans les fonds rocaillieux et la brème dans les fonds vaseux des eaux dormantes.

Marcel FRANCE.



CONSEIL DU DOCTEUR



L'ongle incarné. — SON TRAITEMENT.

L'ongle incarné est la plus commune des inflammations unguénales désignées sous le nom d'*onyxis*.

En général, c'est le gros orteil du pied qui est attaqué.

L'incarnation de l'ongle s'opère avec une certaine lenteur. Elle est précédée d'élancements douloureux vers le bord latéral interne de l'ongle qui s'enfonce dans la chair de l'orteil. Bientôt, cette chair se tuméfie, s'ulcère, saigne et bourgeoine; elle recouvre l'ongle peu à peu et celui-ci devient extrêmement sensible.

Mais cette inflammation n'est pas toujours limitée à l'un des côtés de l'ongle. C'est quelquefois le pourtour qui est ulcéré et cette affection est désignée sous le nom d'onglade.

D'autres fois encore, l'ongle se trouve décollé. Cela est dû à la présence de corps étrangers entre l'ongle et la chair de l'orteil, qui ont déterminé une tumeur formée de pus, qui soulève la lame cornée, la décolle et en détermine parfois l'élimination.

Lorsqu'il s'agit de l'ongle incarné proprement dit, un grattage de la surface cornée avec un morceau de verre et un pansement de la plaie avec de l'amadou antiseptique, sont suffisants pour enrayer le mal.

Si le malade est gravement atteint, on complétera ce traitement par des cautérisations au nitrate d'argent et par des lotions de thymol et d'alcool. On évitera ainsi la douloureuse opération de l'ablation.

L'onglade sera traitée de même, mais il ne faudra pas négliger de combattre, en même temps, la maladie constitutionnelle qui l'a provoquée.

Docteur X.X.



COIN DE LA MÉNAGÈRE



Brochet à la broche.

Après avoir vidé, écaillé un brochet, piquez-le de lardons de moyenne grosseur, enveloppez-le de papier beurré et mettez-le cuire à la broche. Pendant la cuisson arrosez-le fréquemment avec du vin blanc mêlé de jus citron: le brochet étant cuit, recueillez le liquide qui a servi à l'arroser, ajoutez-y des anchois pilés, faites un roux et servez le brochet sur cette sauce, vous pouvez ajouter quelques câpres.

Poulet à la Demidoff.

Mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, foncez-la de carottes, oignons émincés et feuilles de persil; ajoutez un peu de thym et de laurier. Placez les morceaux de poulet sur de fonçage, assaisonnez de sel, poivre, muscade, couvrez avec une barde de lard et faites cuire très doucement avec feu dessus et dessous. A moitié de la cuisson, retournez avec une fourchette chaque morceau de poulet. La cuisson terminée, dressez les morceaux dans un plat et tenez-les au chaud. Retirez le thym et le laurier, mélangez aux légumes deux ou trois cuillerées de bouillon, autant de vin blanc, une pointe d'arôme Patrelle, donnez quelques bouillons afin de bien détacher la cuisson, versez sur le plat et servez.



ÉCHOS



Ruses de guerre.

Les Colombiens, surtout ceux qui habitent l'intérieur de leur immense territoire, ont tous du sang indien dans les veines, en plus ou moins grande quantité. C'est dire qu'ils sont fertiles en ruses et qu'ils excellent à la guerre d'embuscade.

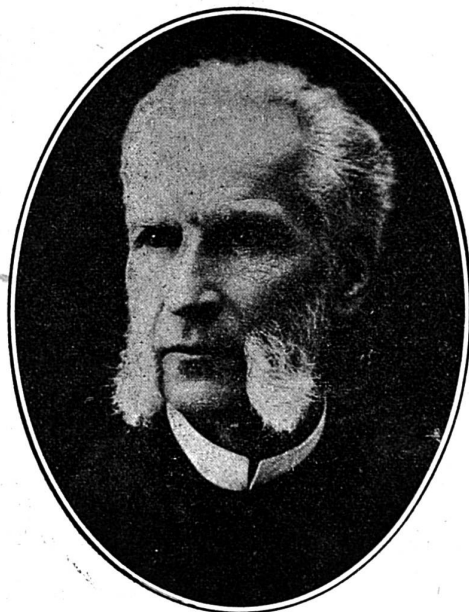
Pendant la dernière révolution qui désola ce beau pays, en 1903, les insurgés suppléaient à leur infériorité numérique par des stratagèmes véritablement singuliers. Ainsi, ils garnissaient certaines crêtes de montagnes de sentinelles et factionnaires qui n'avaient rien à redouter des balles ennemies, et pour cause! Un boulet de canon ne leur eût même pas fracassé un membre!

Les *guerrilleros* entassaient tout bonnement des pierres l'une sur l'autre, de façon à figurer — et combien grossièrement! — des hommes en armes. Lorsqu'ils avaient de vieux chapeaux en supplément, ils en coiffaient ces statues primitives ou leur atta-

chaient, au flanc, des branches d'arbres qui, de loin — de fort loin! — simulaient des fusils « dernier modèle. »

Persuadés que la crête était occupée par une force importante, les troupes gouvernementales s'apprêtaient à en faire le siège. Après de mûres délibérations, les généraux lançaient enfin leurs soldats à l'assaut!...

Pendant ce temps, les insurgés se portaient vers quelque ville voisine, dégarnie de ses défenseurs, et rançonnaient les habitants, quand ils ne les passaient pas par les armes.



Me ROUSSE

Me Rousse a célébré récemment ses noces d'argent avec l'Académie. Il avait été élu, en 1880, en remplacement de M. Jules Favre. Me Rousse est né en 1817. Il assiste encore souvent aux séances de l'Académie. Ses talents d'orateur et d'avocat sont aussi grands que sa modestie, et il a refusé la manifestation solennelle que ses confrères voulaient lui faire. Mais les félicitations qu'ils lui ont adressées n'en ont pas été moins vives et moins sincères.



RÉBUS



Solution du rébus paru dans le N° 26 : Les illusions sont le pain quotidien des malheureux.

Editeur-imprimeur : G. Moritz
Gérant de la Société typographique, à Porrentruy