

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 34

Artikel: Recettes et conseils
Autor: D'Arlatan, P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255425>

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>

Les orages et la grêle.

C'est de manière violente et brusque, par de très forts orages, que la saison chaude a commencé cette année. La fenaison en a été particulièrement troublée et c'est d'autant plus fâcheux que le foin s'annonçait excellent et abondant. En cette saison, l'orage et la pluie sont toujours à craindre. Aussi sera-t-il bon d'insister désormais, aujourd'hui que les perfectionnements agricoles se multiplient pour les procédés de récolte comme pour la préparation du terrain et le coup de main à la végétation, sur l'emploi des divers modes de séchoirs, tous ingénieux et pratiques et qui se peuvent à peu de frais confectionner à la ferme, devant d'ailleurs servir plusieurs années de suite et à l'usage non seulement de toutes les récoltes de fourrages, mais aussi de la moisson des céréales.

Quoi qu'il en soit, rappelons, pour le dommage présent, l'emploi tout indiqué du sel, qui est le remède le plus efficace contre l'altération du fourrage. Suivant l'importance de l'avarie, on en use en plus ou moins grande quantité et le bétail en profite.

Mais la pluie, avec tous ses méfaits, n'est pas encore le fléau le plus à craindre dans l'orage ; la grêle nous guette et a déjà donné l'alarme. Et malheureusement, nous savons que l'été conserve cette tendance pendant plusieurs semaines et souvent pendant plusieurs mois.

La grêle n'est pas seulement terrible pour les céréales, elle l'est autant pour les arbres qui peuvent se ressentir de ses atteintes pendant plusieurs années, pour le potager et pour le jardin.

Elle dévaste aussi désastreusement les vignes dont les céps ne sont pas seulement dépouillés de leurs feuilles, de leurs grappes en formation ou de leurs raisins à maturité, mais aussi de leur écorce. Tout dépend à la fois de la grosseur des grêlons, de la rapidité de leur chute et de l'époque.

On a essayé de s'en préserver et d'en préserver surtout les vignes.

Le canon paragréle a déjà fait ses preuves efficaces, et on en perfectionne sans cesse l'emploi. On a appelé l'électricité au secours des explosifs et l'on est arrivé, avec des canons disposés de distance en distance, à produire des détonations simultanées, au moyen de communications électriques reliant toute une batterie, et à protéger ainsi un vaste espace de territoire.

On s'est avisé aussi que, puisqu'il s'agissait seulement d'ébranler l'air et non de lancer un projectile, un gaz serait d'un emploi plus économique que la poudre et on a chargé les canons paragréle à l'acétylène.

C'est dans ces conditions qu'on est arrivé à faire détonner simultanément et à bon compte quatre canons disposés aux sommets d'un carré de plus de 500 mètres de côté, la gueule dirigée vers le centre du nuage sur lequel ils opéraient, comme de véritables paratonnerres, le déchargeement de son électricité transformant la grêle dangereuse en pluie inoffensive et même bienfaisante.

Les syndicats d'artillerie agricole, formés en France en 1904, dans les contrées de vignes, étaient au nombre de 28, disposant de 462 canons et couvrant plus de 12 000 hectares. En dix ans, 1891-1900, les pertes infligées par la grêle sur cette surface encore non protégée, s'élevaient à 13 millions de francs. Depuis la campagne vinicole de 1901 où la protection que nous venons d'indiquer fut employée, elle ne fut, jusques et y compris la campagne dernière, que de 826 000 fr.

Cependant il faut reconnaître que l'emploi du canon paragréle n'est pas d'un usage facile, qu'il demande un esprit et une habileté d'entente qui ne sont pas encore assez développés dans la plupart de nos campagnes.

En attendant, la meilleure des garanties contre la grêle est la même que celle employée contre l'incendie et contre la perte du bétail : l'assurance. Nous n'avons pas de conseil plus précis à donner pour éviter quoi que ce soit qui, dans les causeries, puisse ressembler à de la réclame.

Le mieux serait sans doute de fonder, ou par canton, ou par département, ou même par région, pour disposer de plus de ressources financières, des assurances mutuelles. On y viendra aussi quand cette question si intéressante, si vaste, de la mutualité, aujourd'hui à peu près partout à l'ordre du jour, sera comprise par tout le monde et que tout le monde en saisira le fonctionnement et les avantages.

Mais la garantie de l'assurance contre la grêle n'empêche pas que l'on ne cherche, partout où le fléau aura passé, à tirer parti des récoltes endommagées.

Pour les céréales, si les têtes seules ont été hachées, on fauchera pour utiliser les tiges en nourriture de vert. Si, trop abîmées, les tiges ne peuvent être données à l'alimentation, il sera toujours possible de les utiliser en litières ou encore en engrais, en les enfouissant en vert.

Enfin, si les récoltes sont irréparablement perdues, il faudra, sans perdre de temps, retourner le sol et le ressembler de plantes

qui pourront être encore récoltées avant la fin de la campagne, comme le sarrazin ou l'orge hâtive.

Si la saison est déjà trop avancée, on pourra choisir parmi les bonnes plantes fourragères, un maïs quarantain ou cinquantain, par exemple, qu'on sèmera très serré et qui, un peu avant sa floraison, sera fauché et récolté ainsi qu'une prairie artificielle.

Les prairies peuvent souffrir beaucoup aussi de la grêle, cependant, par la suite, l'herbe atteinte se remet peu à peu et les traces du fléau disparaissent.

LONDINIÈRES,
Professeur d'agriculture.

CAUSERIE DU DOCTEUR

Toutes les diarrhées.

Qu'est-ce que la diarrhée ?

Une maladie ?... Non, mais le symptôme d'une maladie tantôt bénigne et tantôt très grave.

La diarrhée ne doit donc jamais être négligée. Nous ajoutons qu'il est de prudence élémentaire de chercher à entendre les causes. On y arrivera assez facilement par l'étude des indications suivantes qui résument à peu près tous les cas :

1^o La diarrhée est accompagnée de coliques évolutant généralement par crises et s'irradiant de l'ombilic vers les parties profondes. La langue est sale, la soif vive, l'appétit nul : c'est l'*entérite aiguë* affection sans gravité à la condition qu'elle ne dure pas.

2^o Les symptômes sont les mêmes que les précédents. Il y a en outre des douleurs au creux de l'estomac et des vomissements : c'est la *gastro-entérite*, extrêmement fatigante, rarement mortelle.

3^o Les symptômes sont encore les mêmes, avec selles sanguinolentes et fausses envies : c'est l'*entéro-colique*, douloureuse et sournoise.

4^o Pas de coliques ; mais vomissements, mal de tête, perte d'appétit : c'est l'*indigestion* bénigne.

5^o Pas de coliques, mais vomissements, mal de tête, fièvre, douleur au foie : c'est la *fièvre gastrique*, à surveiller de très près, à cause de son analogie de début avec la fièvre typhoïde.

6^o Pas de coliques. La diarrhée prend généralement la nuit et peut être formée d'un liquide incolore dans lequel nagent des matières blanchâtres analogues aux grains de riz. Il y a une dépression morale profonde, parfois des vomissements : cas extrêmement grave. Il s'agit du *choléra*.

7^o Coliques atroces. Selles très fréquentes constituées par un liquide dans lequel nagent des flocons comparables au blanc d'œuf. Fièvre, prostration : c'est la *dyssenterie*, généralement bénigne dans nos climats.

8^o Pas de coliques, mais des frissons, de la fièvre, du mal de tête, du vertige, une toux légère, un abattement profond : c'est la terrible *fièvre typhoïde*.

Il résulte de ce qui précède que toute diarrhée doit être surveillée et soignée sans délai. On remarquera en effet que les symptômes les plus inquiétants ne s'appliquent pas aux maladies les plus graves, et que ce serait conséquemment se créer une dangereuse illusion que de la négliger parce que le malade n'en souffre pas.

Pour cette même raison, l'indication d'un traitement précis est impossible. Nous conseillons simplement de mettre le malade en observation, c'est-à-dire de se borner à lui supprimer toute nourriture solide. Adopter la diète lactée, le bouillon froid, l'eau-de-riz.

Si l'état paraît s'aggraver, ou même durer, ou encore qu'il ne permette pas l'appréciation certaine d'après les renseignements que nous avons donnés, ne pas hésiter davantage : recourir au médecin.

Docteur J.

RECETTES ET CONSEILS

Guerre aux mouches.

Si vous voulez avoir peu de mouches en été, détruissez-les en hiver, lorsque vous les voyez pelotonnées dans les angles des fenêtres, derrière les plis des rideaux, sous les moulures non jointives. Des nettoyages fréquents, des lavages à l'eau phéniquée, des saupoudrages de pyréthre, vous débarrasseront sûrement de ces insectes incommodes et de leurs larves.

Mais si, malgré ces précautions, votre habitation est fréquentée par les mouches, gardez-en surtout vos aliments, car ces désagréables bestioles ne se contentent pas d'y déposer leurs vers, elles les parcourent en tous sens, et elles peuvent les contaminer avec leurs pattes et leur trompe, qu'elles ont po-

Suite de l'article : *Au pays de l'ivoire*, dans le prochain numéro.

sées un peu partout. De nombreuses maladies sont transmises par l'intermédiaire des mouches.

On garantit les viandes contre les mouches en les plaçant dans de l'huile d'olive, ce qui, dans bien des cas, rend plus tendres les viandes dures ; on peut aussi plonger les viandes dans du lait, on les met ainsi à l'abri de l'air. Parfois il suffit de suspendre les viandes dans un courant d'air frais : les mouches détestent le courant d'air. Mais s'il fait chaud dans le local où vous conservez vos viandes, il est bon de les faire cuire légèrement et de les enfermer dans une boîte en ferblanc à couvercle hermétique, que l'on chauffe préalablement au bain-marie ; la raréfaction de l'air dans la boîte permet de conserver pendant quinze ou vingt jours les viandes ainsi préparées. Vous les conserverez bien mieux encore si vous les placerez dans un timbre à glace, mais ce moyen, familier aux maîtres d'hôtel, n'est pas encore très répandu dans les ménages.

P. D'ARLATAN.



Jean-Jacques Henner.

bientôt le mauvais état de sa santé le contraignit à abandonner ses études pour aller se retrouver au pays natal.

Il y resta deux ans, peignit des portraits pour se distraire ; puis, dûment réconforté, de nouveau il quitta sa famille et regagna l'Ecole des beaux-arts. Il se mit ardemment au travail, décidément à rattraper le temps perdu.

En 1858, M. Henner remporta le prix de Rome avec *Adam et Eve retrouvant le corps d'Abel*. C'est pendant son séjour en Italie qu'il découvrit sa voie, après avoir étudié, avec une ardeur passionnée, l'œuvre des maîtres coloristes de la Renaissance et reçu des leçons et des conseils d'Hippolyte Flandin, à la mort duquel il assista.

Son début, au Salon de 1863, avec le *Jeune baigneur endormi* et le portrait de Victor Schneitz, fut très remarqué. Il fit connaître son nom aux amateurs d'art. Deux ans plus tard, l'Etat faisait l'acquisition de sa *Chaste Suzanne*. Dès lors s'affirmaient ses qualités remarquables de dessinateur et de coloriste.

De même que les vieux maîtres italiens dont il s'inspirait, il semblait épri de son modèle. Il le reproduisait sous des aspects divers et néanmoins semblable de forme. On eût dit qu'il s'efforçait de poursuivre un idéal, sans cesse fuyant sous sa palette chatoyante...

Si d'aucuns refusent de considérer Jean-Jacques Henner comme un grand peintre, il n'y a qu'une opinion pour rendre hommage à la pureté de son dessin, à son originalité incontestable et aussi à sa grande probité artistique.

La plupart de ses toiles ont été popularisées par la gravure. Nous citerons, parmi les plus connues : l'*Alsacienne*, qui fut offerte à Gambetta, en 1872, par un groupe de dames alsaciennes, composition grave et austère ; la *Religieuse*, exposée au musée de Nancy ; le *Christ au tombeau*, qui se trouve au musée de Lille ; *Saint Sébastien*, acquis par l'Etat ; *Solitude et Crées*, exposés au musée du Luxembourg, etc.

RECETTES CULINAIRES

Fruits rafraîchis.

Vous mélangez dans un saladier en cristal tous les fruits de la saison, fraises, cerises, framboises, groseilles, pêches, abricots, prunes, raisins, etc. Vous enlevez les noyaux, vous ôtez les queues et égrenez les groseilles ; épluchez et coupez par quartiers les abricots et pêches et séparez par moitié les prunes. Vous saupoudrez le tout abondamment de sucre en poudre, et vous arrosez les fruits ainsi préparés soit de kirsch ou de marasquin additionné de moitié d'eau, suivant le goût de chacun. D'autre part, vous pilez de la glace. Vous mettez ensuite votre saladier de fruits dans un récipient quelconque, mais pas de dimension beaucoup plus grande que le saladier, afin qu'il n'y ait juste que l'espace suffisant pour glisser la glace pilée tout autour du saladier. Un peu de sel marin répandu sur la glace la maintient plus longtemps.

On laisse les fruits dans la glace une demi-heure ou une heure et plus, suivant que l'on préfère seulement frais ou frappé.

Au lieu de saupoudrer de sucre et d'arroser de liqueurs, on peut faire un sirop et le verser bouillant sur les fruits.

Boissons d'été.

Quand on a soif et qu'il fait chaud, une bonne limonade est délicieuse. Voici comment il faut la préparer :

Coupez un citron bien juteux en tranches et enlevez les semences. Arrosez d'un demi-litre d'eau bouillante et laissez infuser une heure. C'est alors seulement que vous ajoutez le sucre nécessaire. Vous aurez une limonade rafraîchissante et pas indigeste.

NOUVELLES A LA MAIN

C. Q. F. D...

Le professeur de mathématiques a envoyé au tableau noir le jeune Bobinet.

Tenant le morceau de craie de la main droite, le chiffon de la main gauche, il demeure debout devant le tableau, tout craintif de la punition qui l'attend s'il ne sait pas répondre convenablement.

Le professeur énonce ainsi : « Dans tout triangle, un côté quelconque est plus petit que la somme des deux autres, et plus grand que leur différence ».

Le jeune Bobinet, aidé un peu par le professeur, fait sa démonstration, plutôt par mémoire que par raisonnement ; car il a fini de démontrer ce théorème simple, et il cherche ce qu'il pourrait encore bien dire pour moins sécher.

— C. Q. F. D., dit le professeur, par habitude de langage, en marquant une note sur son cahier.

— Oui, monsieur, surenchérit Bobinet, C. Q. F. D...

— Comment dites-vous ça ?

— C. Q. F. D...

— Ah ! ça, vous moquez-vous de moi ? Vous ne savez donc pas ce que veut dire C. Q. F. D. ?

— Si, monsieur.

— Dites, alors !

Un camarade souffle :

— « Ce qu'il fallait démontrer ».

Bobinet répond :

— « Ce qu'il faudrait démontrer ».

Bobinet, faites attention, rugit le professeur ; ma patience a des bornes ! Que veut dire C. Q. F. D. ?

Et Bobinet, très embêté, répond, à tout hasard :

— Ce qui fait dormir !!!

(MARJOLET)

MON CALEPIN

— On vient d'achever, à New-York, à l'angle de Broadway et la 14^e rue, une église à huit étages ; elle a tout le dehors d'un hôtel et comprend cinq chapelles pouvant contenir chacune 1000 personnes, vingt salles de réunion, une bibliothèque, un musée, plein de reliques et d'objets, se rattachant au culte protestant, des cuisines, une salle de machines actionnant l'électricité, etc.



— Faut-il faire à monsieur la raie sur le côté ?

— Mais non, mon ami... pas sur le côté... sur la tête !...

(Dessin de Chambetta.)