

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** [8] (1905)  
**Heft:** 42

**Artikel:** La brouette  
**Autor:** Spitzmuller, Georges  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-255532>

### **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:** 24.01.2026

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

### Récolte des oranges en Californie

Dans ce pays merveilleux et si fertile qu'est la Californie, quantité de fruits et d'oranges surtout y sont récoltés et expédiés dans toutes les parties du monde. Il y a tellement de variétés d'oranges dont l'époque de maturité est si différente, que l'on peut presque dire que la récolte a lieu toute l'année. La cueillette principale se fait surtout de janvier à avril. Pour donner une idée de l'exportation qui s'y fait, disons que l'année passée la Californie a exporté 35 000 wagons contenant 12 600 000 caisses. Une personne assez habile peut cueillir en une journée de quoi remplir 100 caisses, la caisse lui étant payée 2 ½ cents, soit 12 centimes ou 10 fenins. Les fruits sont chargés sur des voitures que l'on conduit à la halle où se fait l'emballage, à deux pas de la voie ferrée. Avant de les emballer on les laisse sécher un jour environ, puis on les fait passer dans une machine qui leur enlève la poussière, puis dans un appareil qui les classe d'après la grandeur et enfin elles sont enveloppées dans du papier et expédiées.

Pour 1905, la Suisse a commandé pour ses chemins de fer 400.000 tonnes de houille, 4500 tonnes de coke et 1000 tonnes d'antracite et de tourbe, soit en tout 405 500 tonnes, ou le chargement de 40 550 wagons. Comme la Suisse n'a pas de mines, elle tire ce combustible de l'Allemagne, Belgique et Autriche, et l'on peut se représenter la belle somme d'argent qui passe annuellement à l'étranger pour cette dépense. Aussi étudie-t-on la possibilité d'appliquer l'électricité à la traction des trains.



Recolte des oranges en Californie.

## LA BROUETTE

— Savez-vous bien, Monsieur Jean, dit le père Mathieu après avoir trinqué avec moi, que j'étais, dans le temps, le plus grand braconnier du pays? Il ne se passait pas de jour sans que j'abattisse quelque bon lièvre, quelque grasse perdrix ou quelque gros coq de bruyère. Aussi étais-je activement surveillé par Rabut, le garde forestier; mais ce brave fonctionnaire avait beau faire le guet jour et nuit, il n'était jamais arrivé à me surprendre. C'est que, voyez-vous, j'ai l'ouïe si fine que je l'entendais marcher à cinquante pas; se fût-il approché plus légèrement qu'une souris ou une belette, je l'aurais éventé quand même. Et je vous assure que quand je sentais venir quelqu'un, je filais aussi vite que les cerfs de la forêt!

Or, donc, un beau jour — il y a bientôt trente ans de cela — j'avais fait meilleure chasse encore que de coutume. C'était en plein mois de juillet. J'avais occis deux beaux lièvres et je ne sais combien de cailles et de perdrix. Fort bien; mais comment rapporter au logis toute cette victuaille? Grand était mon embarras, quand il me vint une idée lumineuse. Rien n'était plus facile que de cacher mon gibier au milieu d'une futaie et de revenir, à la nuit, le chercher dans ma brouette. En recouvrant le tout d'herbe fraîche, du diable si quelqu'un se douterait de quelque chose!

Le soir, je partis avec ma brouette, disant à mes voisins que j'allais couper de l'herbe pour mes lapins. En route, je réfléchissais à la somme que me rapporterait la vente de mes lièvres, cailles et perdrix, et je me voyais déjà chaussé de superbes bottes

neuves à revers — car les belles bottes, monsieur Jean, ça a toujours été mon fort... et mon faible — quand soudain j'entendis un bruit étrange. La roue mal graissée de ma brouette produisait un grincement saccadé que je n'avais pas encore remarqué, tant mes futures bottes me préoccupaient: „Couic, crrr... ic... couic... crrr... ic...”

Ce bruit produisit sur moi une impression indéfinissable. Était-ce un pressentiment? Je ne sais. Il me semblait qu'une voix mystérieuse pénétrait jusqu'au fond de mon âme de braconnier qui, jusqu'à ce jour, était restée sourde aux scrupules de ma conscience et me disait, singulièrement rythmée: „Te s'ré pris... te s'ré pris...”

La nuit tombait; la nature s'endormait au milieu des molles et tièdes langueurs du crépuscule; toutes ces rumeurs innombrables qui forment le jour une harmonie charmante, s'éteignaient peu à peu, et j'entendais toujours revenir, persistant et implacable: Te s'ré pris... te s'ré pris...

Je regardai autour de moi. A cent pas, à droite de la route, j'aperçus le cimetière avec ses grandes croix blanches se détachant sur le fond noir de la nuit, et ses saules pleureurs, semblables à des ombres gémissantes, et tendant vers la terre leurs bras éplorés... Te s'ré pris... Te s'ré pris... J'eus peur, et brusquement je pensai retourner sur mes pas. Mais je réagis bientôt contre cette frayeur superstitieuse: Voyons, Mathieu, me dis-je, es-tu fou?... Tu as peur?... peur de quoi?... et, sifflant un air, je continuai mon chemin.

Arrivé à l'endroit où gisait le produit de ma chasse, je lâchai ma brouette, dont la roue, faisant encore un tour, me fit entendre un dernier: Te s'ré pris... mourant, désespéré. J'allais pénétrer dans la futaie, quand tout à coup je me sentis saisi par le bras. Je me retournai vivement. C'était le garde forestier Rabut qui me tenait. Il me dit, en souriant d'un air narquois: „Inutile de chercher, Mathieu. J'ai trouvé tout à l'heure votre gibier, et je ne me suis pas trompé en pensant que celui qui l'avait déposé là ne tarderait pas à l'y quérir. Je vous dresse procès-verbal!"

Pincé!... En un instant, les plus sinistres images défilèrent devant mes yeux. Je me vis, entre deux gendarmes, mené en prison, traîné sur le banc des prévenus, condamné à une peine infamante, déshonoré...

Affolé, j'empoignai les bras de ma brouette, et je me mis à courir avec une rapidité vertigineuse du côté du village. Maintenant, les grincement de la roue se pressaient, scandés d'une manière bizarre, et, dans mon égarement, je croyais entendre cette phrase: Y t'l'o ben dit... qu'te seros pris... y t'l'o ben dit... qu'te seros pris...

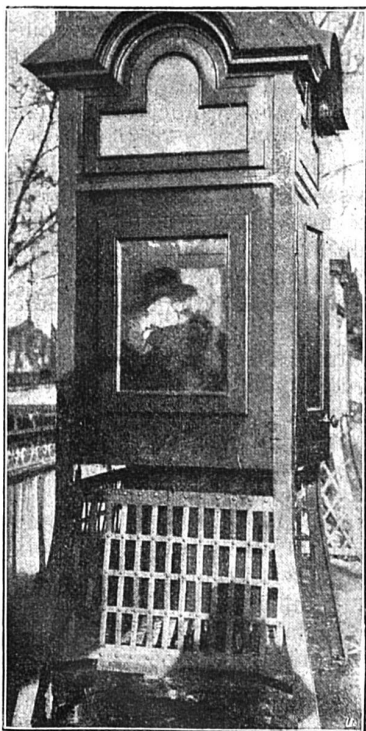
Huit jours après, je comparaissais devant le tribunal. On venait de juger déjà trois braconniers qui avaient été condamnés chacun à cinquante francs d'amende. Je me disais *in petto*: „Allons, tu en seras quitte à bon compte", quand mon tour arriva. Le juge regarda mon dossier: „Mathieu Louis, braconnage... Encore!... Il n'y a donc que des braconniers!... C'est assommant!... Cent francs d'amende!" s'écria-t-il furieux.

Je payai les cent francs. Depuis, je n'ai plus touché un fusil.

— Heureusement, père Mathieu, lui dis-je en considérant sa trogne enluminée, que vous vous êtes rattrapé sur les canons...

— Vous faites erreur, monsieur Jean, me répondit-il. J'ai servi dans les infirmiers.

Georges SPITZMULLER.



Le téléphone dans la rue.

C'est à Stockholm. En Suède, le téléphone joue un rôle très important. Il est partout indispensable et le public veut l'avoir à sa disposition, non seulement dans les appartements, mais dans la rue.

Vous savez les inconvénients qu'il y a à se servir de la cabine téléphonique d'un restaurant ou d'un magasin: il faut presque consommer ou acheter, puis la conversation est écoutée par d'autres oreilles que les vôtres.

A Stockholm, ainsi que dans les grandes villes suédoises, l'administration a installé des cabines ou pavillons téléphoniques dans les rues ou sur les places publiques.

Etes-vous commerçant, avocat, journaliste ou simple bourgeois en promenade: vous réfléchissez en route à certaine affaire pressante; vous voulez être renseigné ou donner un renseignement sur l'ins-

tant: et bien, vous entrez dans le pavillon dont les parois ne

laisseront pas passer votre voix. Vous prenez une pièce de 40 céres — 13 centimes de notre monnaie — et vous la mettez dans une petite ouverture, comme si vous vouliez faire jouer une grande boîte à musique. Automatiquement la sonnerie appelle la station centrale et vous obtenez la communication désirée.

Et cela va très vite, dans ce pays suédois qui passe pour avoir le service et les appareils téléphoniques les plus parfaits du monde entier. M.

## LE VIN NOUVEAU EN CAVE

Son traitement: ouillage et soutirage.

«C'est la cave qui fait le vin.» Ce vieux dicton des vignerons exprime bien ce qu'il veut dire. La cave achève l'œuvre d'une bonne récolte et d'une bonne vinification.

En même temps qu'à des conditions générales d'exposition, de profondeur, la cave doit donner certaines conditions fixes de température et d'humidité, l'atmosphère en doit être sans mélange, les murs nets, le sol autant que possible cimenté et propre comme d'ailleurs tout le matériel vinaire.

Il ne faut jamais s'en servir comme de resserre pour le bois, les plantes à conserver, ni surtout comme fruitier ou fromager, car il faut éviter les émanations toutes susceptibles d'être absorbées par le vin.

Donc aération ménagée, température constante de 10 à 12°, soins de propreté méticuleux, absence de toute cause d'émanation ou de fermentation étrangères à la fermentation alcoolique.

Le liquide logé en cave au sortir de la cuve n'est pas encore du vin. Il a besoin d'un traitement et le vigneron connaissant son affaire ne manquera pas de suivre, dans les tonneaux, toutes les phases de la transformation de sa cuvée.

La clarification du liquide doit se faire naturellement; cependant, si elle tarde trop ou si elle est insuffisante, on aura recours aux filtrages ou collages. Une autre préoccupation est celle de l'ouillage, c'est-à-dire du remplissage constant des fûts afin d'éviter les effets de l'influence de l'air introduit dans le vide causé par l'évaporation naturelle du liquide en fermentation. Et ces effets sont nombreux et pernicieux: oxydation de la matière colorante, développement des fleurs de vin, acétification, perte du bouquet, etc. On compte en moyenne une diminution d'un litre par hectolitre, en décembre et d'un demi-litre par mois, passé janvier.

L'ouillage doit durer tout l'hiver et tout le temps d'ailleurs que l'évaporation le rendra nécessaire.

Le vin destiné au remplissage est logé dans de petits fûts de 25 à 30 litres et il est bien entendu qu'il doit être lui-même parfaitement plein pour échapper tout le premier à l'influence de l'air.

Le vin de l'ouillage est de même qualité ou de qualité supérieure à celui de la cuvée auquel il doit être mêlé.

Le soutirage est l'autre opération importante de la dernière façon du vin. Il a pour but de débarrasser le vin de ses bourbes. La fermentation, peu à peu achevée, le vin, qui n'est plus en mouvement par suite du dégagement lent, mais continu du gaz carbonique, dépose les matières solides qu'il contient, telles que débris de rafles ou de pellicules, cristaux divers, levures mortes ou endormies, germes de mauvais ferments, toutes ces impuretés, en un mot, qui constituent les grosses lies.

Laisser le vin en contact prolongé avec celles-ci, serait l'exposer à toutes les décompositions, tous les mauvais goûts et toutes les maladies dont elles ont le germe.

Le premier soutirage se fait généralement dans la seconde quinzaine de décembre, aussi l'appelle-t-on le soutirage de Noël. Pour l'exécuter, on choisit un temps froid et sec, avec vent du Nord et pression barométrique assez grande pour éviter le soulèvement des lies qui ne manque pas de se produire par un temps pluvieux ou orageux.

Mais cette date de fin de décembre n'est pas de rigueur. Au contraire, si novembre et décembre ont été exceptionnellement doux et relativement chauds, il convient d'attendre que le vin ait subi la première action du froid et de retarder de quelques semaines le soutirage.

Un dernier détail de propreté qui a aussi une grande importance. Les linges de bondes doivent être renouvelés d'autant plus souvent que les ouillages ont été moins fréquents. Cependant on peut éviter les renouvellements en plongeant, après un nettoyage parfait, les linges secs dans de la vaseline très chaude, on enlève au couteau l'excès d'enduit. Le