

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 49

Artikel: Agriculture
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255630>

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>

dames du grand monde qu'il fait toutes semblables, parce qu'il fait de la belle peinture, obéissant à sa fougue de coloriste ardent. Homme du monde, fin causeur, il est le peintre à la mode.

Enfin, nous arrivons au Sâr Péladan, fils d'un écrivain mystique, et devenu mystique lui-même; il se voua aux sciences occultes, se proclama mage et sâr. Il a écrit une foule de romans où se mélangent la foi et la glorification de l'amour charnel, le tout enveloppé dans un style tapageur et imagé. Une personnalité curieuse entre toutes, mais peu connue en dehors de Paris et de certains clubs mystiques.

Les tremblements de terre.

Il n'est pas une autre région, dans la vieille Europe, qui, de mémoire certaine, ait été plus souvent et plus terriblement éprouvée par les mouvements sismiques et volcaniques que la partie méridionale de l'Italie et notamment la Calabre, formant l'extrême pointe de la botte, au bout de laquelle la Sicile apparaît comme un caillou triangulaire détaché d'un coup de pied. On parle encore en Calabre, comme d'ailleurs en Sicile, non seulement des tremblements de terre de 1894, de 1883, de 1857, mais aussi de ceux de 1804 et de 1783, dont le souvenir terrifiant s'est transmis dans la mémoire populaire.

Les effets de la secousse qui a, dans la nuit du jeudi 7 au vendredi 8 septembre, couvert de ruines, de morts et de blessés — 500 morts, 2500 blessés — toute la province de Calabre et une notable partie du nord-est de la Sicile, ont été épouvantables, et cependant ils n'approchent pas encore en horreur des détails enregistrés à la suite des deux tremblements de terre consécutifs qui, le 5 février et le 28 mars 1783, bouleversèrent ce malheureux pays au point d'y ouvrir des crevasses de 500 mètres de longueur, de 150 mètres de largeur, où des hameaux entiers disparurent engloutis dans la terre refermée sur eux. Trois cent vingt villes et villages furent ruinés et on ne sut jamais le nombre des morts.

Aujourd'hui, grâce aux relations recueillies sur l'heure, le phénomène est mieux déterminé dans ses effets, sinon dans ses causes, et la presse enregistre pour la science une foule de documents où l'esprit critique n'a plus qu'à s'exercer.

D'étranges phénomènes ont marqué le tremblement de terre du 8 septembre: des sources se sont taries; des fontaines donnent encore une eau presque bouillante; des torrents se sont engloutis dans des crevasses brusquement ouvertes et refermées; des lacs de boue se sont formés et, en plusieurs endroits, des éruptions d'eau ont surgi.

On supposait autrefois que la terre, tremblant par suite des efforts que font pour s'échapper les matières en fusion, les gaz et les vapeurs qui bouillonnent sous la croûte, devait être soulagée par l'échappement des bouches volcaniques à proximité. Il ne semble pas que ce dégagement soit suffisant: il y a eu, en effet, recrudescence d'activité du Vésuve; en même temps, dans la petite île liparienne de Stromboli, le volcan du même nom, qui semblait un vieux volcan fatigué, couronné seulement de lumière qui le faisait appeler, par les caboteurs de la mer Thyrrhénienne, le „fanal de la Méditerranée", a eu une violente éruption de laves comme, de mémoire d'homme, on ne lui en avait jamais vu et, à quinze kilomètres de Montalto, il s'est rouvert une bouche volcanique que l'on croyait depuis longtemps éteinte, comme les cratères d'Auvergne, et auquel la légende seule donnait le nom de volcan de Grado. Cependant, ces vomissements de la terre, si l'on peut ainsi dire, n'ont pas prévenu le

formidable secouement d'entrailles de la Calabre et de la Sicile.

D'ailleurs, la science avait déjà observé que les bouches nombreuses qui se formèrent sur le Vésuve, en 1855, eurent beau, deux ans plus tard, vomir des masses de laves et des torrents de gaz enflammés, elles ne purent non plus éviter à la Calabre les tremblements déchirants qui détruisirent des centaines de petites villes, de bourgs et de villages, et coûtèrent la vie à plus de trente mille êtres humains.

La science semble chercher aujourd'hui jusqu'au ciel la cause mystérieuse — il y a encore tant de mystères scientifiques! — des révolutions intérieures de la terre, et certains savants professent qu'il y a une corrélation encore inexplicée et où l'on serait tenté de voir une influence magnétique entre les fameuses taches du soleil et les grands cataclysmes qui désolent, à intervalles si rapprochés, la surface de notre infime machine ronde. Déjà, il y a vingt-et-un ans, on aurait enregistré de façon précise cette corrélation astronomique au sujet du tremblement de terre qui jeta un deuil si cruel, dans la nuit du 25 au 26 décembre 1884, sur toute la riante Andalousie, dans les villes joyeuses et en fête de Grenade, Séville, Malaga, Cadix et Cordoue.

La science cherche; elle n'est pas pour cela en faillite.

Les tremblements de terre affectent tout le globe, les grandes chaînes de montagnes ont le frémissement perpétuel de secousses sismiques, ainsi que les archipels dont les îles sont comme des sortes de pointes de chaînes de montagnes sous-marines qui émergent. L'archipel du Japon présente constamment ainsi des troubles parfois très violents. Mais il y a des points plus souvent bouleversés. En Europe, c'est l'Italie, l'Espagne, la Turquie, et le Portugal (tremblement de terre de Lisbonne).

Dans l'autre hémisphère, la violence des tremblements de terre dépasse encore tout ce que nous avons subi dans le vieux monde, notamment aux Antilles, dans l'Equateur et au Pérou, surtout au Pérou, dont Lima, la capitale, a été treize fois ruinée depuis 1582, et où des secousses se sont répétées chaque jour pendant plusieurs années de suite.

La France est relativement ménagée. Ce sont les bords du Rhône et la Provence qui ont toujours le plus souffert. Le dernier tremblement de terre qui ait fait époque a été celui de Nice, le 23 février 1887, éclatant dans la nuit du Mardi-Gras au mercredi des Cendres, à la sortie du veglione de l'Opéra; mais il y eut plus de surprises que de mal, et l'on n'eut à déplorer que la mort d'une malheureuse institutrice de la banlieue, écrasée dans son lit sous les décombres de son école.

Georges ROCHER.



AGRICULTURE



Le cidre, en cave, en fûts et en bouteilles.

Une fois sa préparation terminée le cidre peut, comme le vin, être assimilé à un être vivant dont l'existence sera normale si sa constitution est robuste, bien équilibrée, mais, au contraire, sera exposé à toutes sortes de maladies s'il est de constitution chétive.

D'une façon générale, on peut ainsi résumer les meilleures conditions possibles d'une bonne préparation du cidre: opérer sur des pommes d'une teneur suffisante en sucre, tanin et mucilage, et d'une acidité normale; pressurer en temps et par températures convenables, et avec des soins méticuleux de propreté; ne se servir que de fûts absolument nets; enfin soutirer à l'abri de l'air.

Reste la question de logement, elle n'est pas moins importante; la santé du cidre en dépend.

Trop souvent, à la campagne, la cave est un simple appentis accoté à la maison, légèrement couvert. Là-dedans on resserre du bois, des outils, le linge y attend la lessive et on y élève même les lapins. Non-seulement le sol n'est jamais balayé, mais il reste imbibé du cidre perdu tous les jours à la cannelle. Il en résulte que, dans un pareil milieu, les fermentations malsaines sont en suspension permanente. Que le moindre souffle s'élève par un courant d'air, tous les germes de la moisissure et de pourriture sont en mouvement. Même soigneusement bondé, le fût en vidange les absorbe, car, lorsqu'on tire un pot de cidre, il entre même volume de cet air vicié qui a bientôt fait de répandre sa mauvaise levure dans tout le liquide.

Sous cet abri imparfait, les fûts sont aussi exposés à toutes les variations de la température.

Cave sous terre, avec l'aire en ciment, les murs bien rejointés, ou cellier au nord, avec des murs de 45 à 50 centimètres d'épaisseur, murs et plafond passés à la chaux tous les ans, — tels sont les meilleurs logements du cidre, à condition encore que cave ou cellier seront tenus toujours en bon état de propreté et d'aération, qu'il n'y sera fait de dépôts d'aucune sorte et que les boiseries, chantiers, etc., seront enduits de goudron dilué dans de l'essence. Un petit thermomètre de dix sous, placé à l'intérieur, permettra de surveiller la température qui doit être égale et à peu près fixe, en toute saison entre 12 et 15 degrés.

Les tonneaux seront placés sur des chantiers bien secs et d'une hauteur suffisante pour que l'on puisse placer aisément, et tout droits sous le robinet, pot, carafe ou bouteille. Le chantier de derrière sera un peu surelevé pour que le fût se vide complètement sans que l'on ait à le remuer.

Presque tous les ménages ont l'habitude de conserver en fûts leur provision et de tirer au jour le jour le cidre de consommation. Avec de grands fûts, ainsi en longue vidange, le liquide s'altère forcément. Aussi sommes-nous partisans des petits tonneaux : la vidange ne se prolonge pas trop et, tandis que l'un est entamé, les autres se reposent à l'abri de l'air et de toute agitation. Le cidre se conserve ainsi sans altération, non plus seulement un an, mais deux ans et davantage.

Une autre précaution dont nous nous sommes bien trouvés, est de ne pas placer de robinet au bas du tonneau, et de commencer au centre. Lorsque le cidre est à ce premier niveau, on déplace le robinet et on ferme le trou au moyen d'un bouchon de liège neuf entré de force et recouvert de cire molle ou de mastic. Par ce moyen, la partie du liquide au-dessous du niveau d'écoulement n'a pas été inutilement troublée.

Cependant pour le cidre comme pour le vin, le vrai moyen de conservation est la mise en bouteilles.

C'est plus de souci, plus de main-d'œuvre, plus de frais, mais que d'avantages en compensation !

Tout est avantageusement modifié avec la bouteille : couleur, saveur, force en alcool, degré de fermentation, proportion des gaz et des acides. « Ce n'est plus le même liquide, écrit le docteur Dennis-Dumont dans un excellent *Traité des propriétés médicales et hygiéniques du cidre*. Il est plus limpide, plus clair ; il est transparent comme l'eau-de-vie ; il se couvre dans le verre d'une fine mousse tantôt discrète, tantôt abondante, comme celle du vin de champagne, à votre gré, il sera doux et sucré, ou bien, au contraire, fort amer, alcoolique ; il offrira au besoin toutes les qualités intermédiaires... Il se pliera à toutes les fantaisies, à tous les caprices de votre goût, pour peu que votre main soit délicate et exercée. »

Enfin, ajoute pour conclure notre auteur, mis en bouteilles, non-seulement les cidres acquièrent les qualités que je viens de vous signaler, mais ils se conservent aussi longtemps que les meilleurs vins. »

On se sert soit de bouteilles de champagne, soit de cruchons à bière ou de cruchons en terre de Néhou, soit encore de bouteilles à eaux minérales, mais de bouteilles et de cruchons rincés à fond, bien entendu.

C'est après le soutirage, c'est-à-dire lorsque la fermentation tumultueuse est terminée et que le liquide est complètement clarifié, que l'on opère la mise en bouteilles, jamais avant, et c'est à la cave, tenue en l'état que nous avons dit en commençant, que les bouteilles devront être déposées debout ou couchées.

Si on veut des cidres doux, sucrés et restant mousseux plusieurs années, on mettra le cidre en bouteilles aussitôt

après le soutirage et on laissera les bouteilles debout jusqu'au mois d'août pour les coucher ensuite.

Si l'on veut du cidre moins sucré, on attendra un ou deux mois que la fermentation alcoolique soit plus avancée et on pourra coucher les bouteilles après quelques semaines.

Enfin, si l'on tient à ce que le cidre soit complètement fait, absolument « paré » comme on dit en Normandie, on attendra deux mois de plus et on aura alors un cidre qui ne sera plus mousseux, mais qui aura un goût vif, franc et légèrement amertumé.

Grosse question que celle du bouchage ; n'employer que des bouchons neufs et de première qualité, préalablement bouillis, puis enfoncés à la mécanique, et ficeler solidement les bouteilles.

Il nous est arrivé de boire un cidre parfait, qui avait dix-sept ans de bouteille et avait subi trois déménagements ! Et cependant, il n'est pas malheureusement démontré que le cidre, même de la meilleure qualité, gagne à voyager, comme le bordeaux. Il est vrai que ce cidre de dix-sept ans n'était pas allé jusqu'aux Indes. Il avait seulement changé trois fois de cave presque de porte à porte. LONDINIÈRES.

MON CALEPIN

Pour consoler les chauves. — Il paraît que la calvitie n'est pas une maladie de vieillard. C'est une maladie de jeunes.

Tel est le résultat des recherches du docteur Sabouraud, qui a découvert le microbe de la calvitie. Car la calvitie, comme toute maladie qui se respecte, devait bien avoir son microbe.

Les ennemis dudit microbe sont la vie à la campagne, l'exercice, la rareté du travail intellectuel, l'absence d'excès et de surmenage, le régime végétarien. La calvitie débute le plus souvent vers vingt-cinq ans. Une fois tombés, les cheveux repoussent-ils ? Beaucoup de coiffeurs disent oui, mais les médecins disent non. Crânes déplumés, résignez-vous.

Tout ce qu'on peut, c'est, non pas guérir la maladie — elle est inguérissable — mais la rendre moins rapide par l'application de remèdes « appropriés ». Mais en quoi consiste l'appropriation ? Elle varie, nous dit-on, selon les personnes.

Et tout cela n'est pas encourageant pour ceux qui perdent leurs cheveux.

LA MODE

Les tendances de la mode actuelle sont pour idéaliser la femme : des étoffes légères, des façons vaporeuses, des garnitures flou. Le souci de la ligne domine toujours ; les jupes sont souples, gracieusement évasées et soutenues par une mince

baleine de plume ; les manches sont larges du haut, sans exagération d'ampleur, dessinant franchement l'épaule et fournissant au haut du bras un point de départ gracieux ; courtes, elles laissent échapper une « engageante » de dentelles ; longues, elles moulent le poignet jusqu'au coude.

Les bretelles ont décidément la vogue. Elles sont presque toujours assorties à la jupe à moins qu'elles ne soient en velours noir ou en rubans, comme la ceinture à laquelle elles sont retenues. Le blanc et les couleurs claires s'adoptent également. Les corselets et les ceintures sans bretelles, de même tissu que la chemisette, sont plus seyants pour les personnes un peu fortes, car ils allongent la taille.

Voici quelques modèles de bretelles :

Prolongeant le corselet froncé de la jupe et du même morceau, la bretelle s'évase en cœur, emboîte la gorge et se passe en biaisant sur l'épaule, dans une boucle de laquelle elle redescend dans le dos rejoindre le corselet.

Taillées d'une seule pièce



Tailleur élégant (fig. 1).