

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche

**Herausgeber:** Le pays du dimanche

**Band:** 1 (1906)

**Heft:** 25

**Artikel:** Travaux du mois de juillet

**Autor:** Zan, P. I.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-256181>

### **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:** 11.01.2026

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

villages de la plaine passait comme l'haline furieuse d'un géant courroucé.

Le paysan est accoutumé à ces caprices de la nature. Sous l'ouragan tout dormait à Clarière. Le village semblait mort. Mort aussi le hameau que faisaient, à une portée de fusil du village, la masse noire de l'église avec sa haute vieille tour en forme de bâtière, et deux ou trois humbles demeure blotties à ses pieds, tout contre le cimetière.

Dans une de ces chaumières demeurait le bonhomme Tourouvre, à la fois fossoyeur, jardinier, sacristain et serpent de la paroisse.

Le serpent peu connu des jeunes générations, était un instrument bizarre, de la forme et de la taille d'une grosse anguille, rendant des sons boiseux et pâteux, et qui accompagnait les chantres à l'office, ramenant dans la bonne voie ceux dont la voix s'en écartait par trop. Ces fonctions étaient dévolues de temps immémorial à Pierre Tourouvre, qu'on ne connaissait dans le pays que sous le nom du serpent ou plutôt *serpent*, car ainsi prononce-t-on par là.

Le serpent avait une fille, une belle fille de vingt ans, Catherine.

Catherine, cette nuit-là, comme mue par un secret pressentiment, se réveilla en sursaut.

La tempête commençait à se calmer. C'était maintenant la pluie seulement, la pluie drue, serrée, smptiovable, intarissable, la pluie qui ne s'arrêtera jamais, la pluie du déluge, la pluie des quarante nuits.

Catherine l'écoutait tomber, en se disant qu'on était tout de même joliment bien, par ce temps-là, entre ses draps de grosse toile, et se reconnait frileusement.

Tout à coup, elle se dressa sur son matelas de feuilles sèches, et prêta l'oreille.

Qu'entendait-elle ? C'était bien le clapotis précipité de la pluie sur le sol et sur les herbes détrempées. C'était bien le glou-glou des mille petits ruisseaux qui tombaient de chaque brin de chaume de la toiture.

Mais il y avait autre chose.

Comme un bruit mou de foule silencieuse. Comme un frôlement mystérieux. Comme le pittement muet de fantômes qui passent.

Catherine crut d'abord que c'étaient les morts qui revenaient et qui se promenaient dans le cimetière.

Le bruit continuait, sourd, inquiétant ; parfois l'averse dominait tout ; parfois des gouttes de pluie, en tombant, rendaient un son métallique.

La fille du serpent était une gaillarde qui n'avait pas peur.

Silencieusement elle se leva et alla à la fenêtre.

Dans la nuit noire quelque chose se mouvait.

Ecarquillant les yeux, peu à peu se faisant aux ténèbres, elle vit enfin et comprit, et le cri qu'elle allait pousser, resoulé vers son cœur, le sera d'angoisse.

Des hommes passaient dans le noir, en foule, en foule. Ils avaient des chapeaux à cornes : sur leurs épaules ils portaient leurs fusils et leurs souliers, car ils marchaient nu-pieds, pour ne pas être entendus. Quelques-uns étaient à cheval, et ceux-là ne faisaient pas plus de bruit que le cheval de la Mort, dont nul n'entend le galop, car les fers de leurs chevaux étaient emmêlés de laine.

Et ils passaient, ils passaient toujours, sans un mot, sans un chuchotement. Un défilé d'ombrés.

Nul doute. C'était les bleus ! Les bleus qui s'en allaient surprendre à A..., à quatre lieues de là, les chefs blancs endormis. Et s'ils passaient par l'église, au lieu de traverser le village, c'était pour être plus sûrs de n'être pas vus.

Catherine enfila vivement une jupe, enveloppa dans son châle, — le châle brun et vert des paysannes mancelles, — sa tête et ses épaules, prit à un clou une grosse clef, et nus pieds elle aussi, insouciante de la pluie qui tombait toujours, sortit de la maison par la porte de derrière, qui donnait sur le cimetière.

Les derniers soldats bleus étaient à peine passés et s'enfonçaient dans le noir de la plaine, que du clocher de Clarières s'éleva la clamour de la cloche, éveillant tous les échos, brisant le lourd silence de la nuit.

La cloche sonnait, pressée, pressée, à grands coups. Ce n'était pas la lente sonnerie triste des trépassés, ni le grave rythme des offices, ni la gaie cadence des épousailles ; c'était le coup précipité des terreurs et des calamités, le battement affolé, l'appel aux armes !

Le tocsin !!

Puis subitement il s'arrêta, net.

Et peu après la cloche sonna encore deux ou trois coups, mais violents, heurtés, convulsifs, étranges, comme une cloche agonisante qui pousserait un cri d'horreur.

Et à ce cri d'agonie voilà que de la plaine, de la plaine noire et ruisselante, d'autres voix répondent. D'autres clochers clament leur tocsin.

Voilà que le tocsin sonne à Branville, et à Bouissières et aux Ormaux, et partout. On ne les entend pas d'ici, mais les six paroisses d'A... sonnent aussi. Clarières seul ne sonne plus.

Et toute la pleine se lève. Les fauves surgissent dans la nuit. Les chemins sont pleins de gars qui courrent en criant : « Aux bleus, aux bleus ! Tue ! Tue ! Vive le roi ! »

Et les bleus sont pris comme loups en piège. Ils se défendent mal. La pluie mouille la poudre, mais n'ébrèche pas les fauves. Presque tous y passent ; aux premières lueurs de l'aube on put voir les autres s'enfoncer en désordre dans la forêt, suivis de près par les chouans. Il ne dut pas en réchapper un seul. Ce fut un beau carnage.

\* \* \*

Le serpent courut à l'église pour voir qui avait bien pu sonner le tocsin.

La porte était ouverte.

Il entra, leva les bras en l'air et tomba à la renverse.

Au milieu de l'église le corps de sa fille se balançait, pendu à la corde de la cloche.

Aux premières volées, les bleus d'arrière-garde avaient rebroussé chemin et s'étaient précipités sur elle. — Ah ! tu veux sonner, vermine ! Eh bien, sonne à ton aise, maintenant !

Et ils l'avaient pendue sans autre forme de procès.

Les guerres civiles comptaient une héroïne de plus.

JEAN BERTOT.

## Un peu de statistique

Voulez-vous savoir quelle est, approximativement, la population totale du globe ?

— Passé 1 milliard 400 millions d'habitants, autrement dit, passé 1400 millions, dont, en chiffres ronds, 820 pour l'Asie, 360 pour l'Europe, 164 pour l'Afrique, 122 pour l'Amérique et 11 pour l'Océanie.

Désirez-vous que je vous dise combien de langues ou de dialectes l'on parle, et combien de religions l'on professe dans le monde entier ?

— Respectivement près de 3000 et plus de 1100.

Ajouterais-je quelle est la moyenne de la vie humaine dans tout l'univers ?

— Trente-deux ans et demi.

La statistique donne-t-elle la proportion dans laquelle certains âges sont atteints ?

— Oui : elle établit que le quart des personnes meurent avant la septième année de leur existence, et la moitié avant leur dix-septième année ; que six sur cent parviennent à 60 ans, deux sur cinq cents à quatre-vingts, et une sur mille au-delà.

Sait-on à peu près combien il y a de morts chaque année ?

— Oui : 33 millions ; soit environ quatre-vingt-onze mille par jour, trois mille sept cent trente par heure, soixante par minute et par conséquent une à chaque seconde. Pour l'Europe, c'est en Hongrie que la mortalité est la plus forte, et dans les pays du nord, Suède, Norvège, Russie, qu'elle est la plus faible. La France est dans la moyenne.

Enfin a-t-on les chiffres approximatifs des naissances annuelles ?

— Oui encore : elles s'élèvent à 38 millions, donnant donc un excédent de 5 millions, sur les décès.

La terre, comme on la voit ne se dépeuple pas. Il est vrai qu'il lui reste de la place pour un bon surcroit de population. D'ailleurs, les épidémies et la guerre exercent de temps en temps leur œuvre de destruction, et réduisent cet accroissement annuel à des proportions beaucoup plus modestes.

## Travaux du mois de juillet

**Basse-cour.** — Soins d'hygiène, à cause des grandes chaleurs ; laver les perchoirs à l'eau phéniquée ; renouveler souvent l'eau de boisson, tenir les abreuvoirs à l'ombre ; remplacer les grains trop échauffants par parties de son et de farine d'orge mouillée ; farineux aux poulets destinés à la vente ; aux canelons ; escargots, limaces pâtées et salades. — Récolter les plumes des canes qui ne pondent plus. — Aux pigeons, donner sarriès, vesces, chênevis, aux mères lapines, chaque matin, une poignée d'avoine ; aux pintadeaux, une patée de pain trempé, pommes de terre cuites, légumes, rognures de viande crue, et tout haché et mélisé, avec un peu d'oignon haché.

**Agriculture.** — Moisson : Pour aller vite en besogne et éviter les pertes résultant de l'égrainage, employer les instruments mécaniques : moissonneuse simple ou moissonneuse-lieuse suivant les situations. En cas de nécessité du javelage ayant la rentrée de la récolte, mettre les céréales en moyettes ou en dizeaux.

— Après la moisson, déchaumage ou labour superficiel pour détruire les plantes saillantes et préparer les terres à recevoir les cultures dérobées d'automne constituées par des semis de raves, navets, rutabagas, turneps, moutarde de blanche (celle-ci peut-être enfouie comme fumure verte, six semaines ou deux mois après le semis), lupins, vesces, pois blancs, gesses, trèfle hybride et lupuline, leur donner à toutes engrains phosphatés et surtout potassiques.

— Récolte des fèveroles, des vesces et du lin.

— Continuer les binages des plantes-racines.

— Hérisser huit jours après les navets et carottes semés en lignes et qui n'ont que 5 ou 6 feuilles ; employer la houe à cheval. — Extirper et brûler l'agrostis, l'avoine à chapelet et le chienfond. — Terminer la préparation des terres pour les pépinières de colza. — Seconde coupe des luzernes pour et trèfles. — Arro-

sage des prairies, utilisation des engrais liquides. — Destruction de la cuscute : arracher et brûler sur place les pieds de luzerne et de très fles envahis, arroser ensuite les surfaces nettoyées avec une solution de 5 à 6 kilos de sulfure de fer dans 100 litres d'eau.

**Bétail.** — Mêmes soins hygiéniques qu'en juin. — Lutte des brebis — Préparation de l'agnelage d'automne ou du commencement de l'hiver. — Nourriture substantielle et tonique aux bétiers. — Tonte des agneaux tardifs. — Conduire les moutons sur les chaumes après la moisson et supplément de nourriture à la bergerie. — Donner aux bêtes de trait une alimentation progressivement plus sèche. — Sel dans les rations : pour cheval, jument et mulet, 30 à 40 grammes par jour ; pour vache laitière, 60 gr. ; bœuf de travail, 50 à 60 gr. ; bœuf d'engrais, suivant poids et période d'engraissement, 80 à 150 gr. ; porc, 30 à 60 gr. ; mouton 5 à 6 gr. : mouton à l'engrais 10 à 12 gr. Fin de la monte des juments. — Bains. — Pâturage des porcs sur les emblavures après la moisson ; grains cuits, mais cassé, conduite à la glandée.

**Apiculture.** — Commencer la récolte du miel et de la cire. — Transporter les ruches près des champs couverts de bruyères ou de sarrasin ; faire ce déplacement la nuit. — Réunir les ruches faibles.

**Horticulture.** — Grefve en approche du pêcher. — Ensachage des poires et pommes, sur tous les variétés de garde et celles sujettes à la tavelure. Pincement, palissage, éclaircie des fruits du pêcher en se servant de ciseaux à pointe émoussées ; en laisser 12 environ par mètre courant de branches. — Grefve en écusson à œil dormant les sujets qui perdent leur sève : pruniers, aubépine, pommiers paradis et poiriers francs. — Arroser pelouses, corbeilles, légumes. — Semer en pépinière plantes décoratives pour le printemps : pensées myosotis, silènes, giroflées jaunes, roses trémières, digitales, œillet de poète, ancolies etc. — Marcer les œillettes et les rosiers. — Tondre les haies d'ornement, charmilles, aubépines, troènes, ifs etc. — Au potager, mettre en place plants de choux de Bruxelles, poireau d'hiver, chiconrées, scaroles, fraises à gros fruits. — Semer salades et fourrées, choux-fleurs d'automne pois, haricots et épinards.

P. I. ZAN.

## Petites recettes

**Nettoyage.** — Comment nettoyer les meubles en bois blanc, tables et buffets de cuisine ? — On emploie les lavages au savon et à l'eau de soude bien chaude, ou, comme dans certains pays, du savon noir, le sable blanc (ou savon minéral) avec lequel on frotte hardiment. On rince à grande eau et on laisse sécher. Ce n'est pas plus difficile que cela. Quant aux taches d'encre qui peuvent quelquefois se trouver sur le bois et les meubles, on les enlève en les raclant avec du verre ou autre chose, ou encore en mettant dessus une petite solution d'acide tartrique ou d'oxalate de potasse ou d'eau de javelle ou d'acide chlorhydrique dilué selon l'espèce d'encre.

**Verres de lampes.** Ils doivent être nettoyés au moyen d'une bagette contournée par un chiffon humide, et si les taches sont trop résistantes, en les mettant tremper dans l'eau chaude contenant en dissolution quelques cristaux de soude. Quand ils ont trempé suffisamment, on les frotte, rince et essuie. Il faut se

garder du blanc d'Espagne, cela les fait éclater et surtout il faut qu'ils soient parfaitement secs au moment où on allumera la lampe.

\* \* \*

**Eau de toilette.** — On connaît le liquide avec lequel les coiffeurs nettoient la tête et qui mousse comme du savon. Mais sait-on comment on la fabrique ?

Faire fondre dans 5 litres d'eau chaude 245 grammes de sous-carbonate de soude et 250 grammes de savon noir. Laissez reposer un jour, decantez et aromatisez avec de l'eau de lavande ou une essence quelconque et vous aurez le « champoing » des coiffeurs.

\* \* \*

**Crème d'asperges.** — Il y a un délicieux potage intitulé « crème d'asperges » ; la recette est très simple, quoique de beaucoup d'effet.

Vous choisissez des asperges vertes que vous coupez en pointes et que vous faites cuire à l'eau salée ; on compte une bonne cuillère de pointes par convive ; d'autre part, vous mettez dans une casserole un énorme morceau de beurre frais et deux ou trois grosses cuillerées de farine pour un potage de dix personnes.

Dès que la farine est parfaitement délayée avec le beurre, vous mouillez soit avec de l'eau, soit avec du bouillon d'os, puis vous ajoutez la moitié du jus de cuisson de vos asperges. Cela doit vous donner une sorte de sauce légère ayant l'apparence d'une crème. Au moment de servir, ajoutez vos pointes et vous liez avec deux jaunes d'œufs.

Pas bien difficile la crème d'asperges, n'est-ce pas vrai ?

\* \* \*

**Manière d'accommoder un poisson.** — Vous prenez votre poisson, vous le parez le mieux possible, puis vous mettez dans un plat allant au four, du beurre deux cuillerées d'eau, sel, poivre ; mettez-y le poisson, couvrez sur une épaisseur d'un centimètre, avec une farce composée de mie de pain, persil, ail ou échalotes, ciboules, sel, poivre et un ou deux jaunes d'œufs, servant à lier la farce, saupoudrez avec de la chapelure, parsemez de petits morceaux de beurre, faites cuire au four pendant une demi heure au plus, suivant l'épaisseur du poisson.

Au moment de servir, arrosez d'un jus de citron, et présentez dans le plat de la cuisson.

\* \* \*

**Pour faire sécher les souliers.** — Il n'y a guère de supplice plus grand que d'être obligé de chauffer des bottes ou des souliers mouillés de la veille. Non seulement ils se rétrécissent, mais ils glacent le pied, ce qui n'est pas sans danger pour la santé.

Il y a un moyen bien simple de remédier à ce désagrément. Lorsque vous ôtez vos souliers ou vos bottes, remplissez-les jusqu'au bord d'avoine sèche. L'avoine absorbera bientôt l'humidité. Elle prendra au soulier la moisissure et s'enferra sous l'action de l'humidité qu'elle prendra ; elle donnera comme la forme du cordonnier, en maintenant la grandeur du soulier, sans que le cuir se durcisse.

Le lendemain, ôtez l'avoine que vous mettrez pendre dans un sac auprès du feu, afin qu'elle sèche et que vous puissiez encore l'employer. Si le soulier n'est pas encore complètement sec, recommencez.

\* \* \*

**Les brûlures guéries par le lait.** — Lorsqu'on a été brûlé d'une manière quelconque, il faut plonger rapidement la partie atteinte dans du lait de vache bouilli et rafroidi et l'y maintenir jusqu'à ce que la douleur ait cessé.

On peut aussi recouvrir la blessure de compresses imbibées de lait. Quelle que soit la gravité du mal, sa guérison complète ne se fait pas longtemps attendre.

## LETTRE PATOISE

*Dé la Côte de mai.*

L'imagination peu revoir de bin des malades. In djo que le Pierlé di Tchavon de dos ai M. se trovait à cabaret aivo quèque caimerades ai boire lai biere, tainto d'in cō ai se ieuvé en se teniaint lai tête comme s'elle l'avait voü sattay. Oie ! Oie ! Oie ! Oh qui ai mā ē dents. Main i le veux bin faire ai pégay tot content ; i sais in remède. François, dié-té à cabartie, bayle-me voi in pô de sâ, aivo in bout de gazette, i veu faire ai pégay mon mā de dents. Taint ai leut ces doues tchoses, ai fesé in peté païquait de sâ po l'apipliquay tchu lai fidure de lai san qu'ai seufray. Vos vlaiss voi comme ça in bon remède, lai sâ. Main à mainme moment qu'én l'apéle feu po y dire in mot. Ditant qu'ai l'était feu, ses caimerades rempiaçainnent lai sâ ai vâ des cendres qu'ai prengnainnent dain le fona. Taint le Pierlé rentré, ai boté tot content son peté païquait tchu lai fidure. Un de ses amis iy dié : ça de lai bêtige ; djemais cte sâ ne sâ ne veut te revoir. Coije te, i sens que colî se péce djé in pô. In moment aiprés, ai flanqué le païquait tchu lai tâle en daint : Colî jâ ! I ne sens pu ran. Hein, vos voites que le remède était bon. — Tot le monde se boté ai rire en iy daint : raivise-voi qué sâ ai ié dain ci papie ! Ai l'euvré ai peu se boté ai rire ai vâ les âtres en daint : ça drôle, colî, les cendres fânt le mainme effet. — Crais-bin qu'ô ! Avis en ces qu'aint mâ es dents.

*Stu que n'âpe de bos.*

## Passe-temps

—0—

*Solutions pour le numéro du 24 juin 1906.*

*Charades :* Ver-sion. — Four-mi.

*Enigmes :* Santé. — R.

## Devinettes

Quelle différence entre un escalier et un juge de paix ?

Quelle différence entre une personne menteuse et une pomme cuite ?

Pourquoi les sourds ne peuvent-ils jamais prendre de poissons au filet ?

A quoi servent les ballons ?

## COMBLES

De la sensibilité ?

De la prévoyance pour un banquier ?

De l'hospitalité ?

De la bonté ?

*Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.*