Zeitschrift: Le pays du dimanche

Herausgeber: Le pays du dimanche

Band: 1 (1906)

Heft: 38

Artikel: Le grain engrangé

Autor: D'Araules, Jean

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-256280

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: 19.11.2025

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

sous que je te dois. - Bon , répond Pingoix. Alors il redonne la pièce à Tourton en lui disant : • Je t'ai donné 100 sous tout à l'heure ; voilà encore 100 sous, ça fait 10 francs, nous sommes quittes. »

Tourton. - Mais puisque c'était la même pièce à Pingoix, qui lui était revenue et qu'il

m'a repassée!

Pingoix. — Ca ne te regarde pas; je tai-t-il donné 10 francs, oui ou non?

Tourton. — Oui, mais...

M. Le Président. Nous comprenons: Tourton a repassé la pièce à Rondin, à qui il l'avait déjà donnée une fois; ça faisait 10 francs, et Rondin s'est acquitté envers Pingoix de la même façon.

Le Plaignant. - Voila! Ils étaient donc quittes; c'est ce que je voulais leur expliquer.

Le curieux de la chose, c'est que c'est absolument vrai, et l'on aura beau dire qu'on ne liquide pas 30 francs de dettes avec 5 francs, il est incontestable que chacun des créanciers a reçu les 10 francs qui lui étaient dus.

C'est aussi incontestable que les coups de poing reçus par celui qui a voulu les rensei-

Le tribunal les a condamnés chacun à 50 francs d'amende.

S'ils entendent la payer au moyen du calcul ci-dessus exposé, il est probable qu'il y aura encore une discussion.

JULES MOINAUX

ESESSIONES ESESSIONES ESESSIONES Actualités scientifiques

L'acide carbonique naturel

Dans une de ses de rnières séances, l'Académie des sciences a été informée que l'on allait prochainement utiliser, pour des emplois industriels. l'acide carbonique de la fontaine em-poisonnée de Montpensier. On désigne ainsi une source située près d'Aigueperse (Puy-de-Dôme), d'où l'eau sort en même temps qu'une grande quantité d'acide carbonique ; on estime le débit de la source à 500,000 litres de gaz par jour, et comme ce gaz est très pur, il pourra être recueilli et utilisé pour les mêmes usages que le gaz artificiel.

C'est une vieille connaissance, l'acide carbonique ; dès qu'on en parle, la Grotte du Chien nous revient à la mémoire; nous voyons, par la pensée, le gardien de la grotte y introduisant les visiteurs, suivi d'un barbet qui, arrivé au milieu de la grotte, éprouve des vertiges, pousse des gémissements plaintifs et tombe sans connaissance. Si son maître ne le portait assitot au grand air, il mourrait asphyxié dans la couche d'acide carbonique qui, plus lourde que l'air, règne jusqu'à 50 à 60 centimètres du sol.

Le gaz qui se dégage de la Grotte du Chien. située à Agnano, près de Naples, provient de terrains volcaniques comme celui de la source de Montpensier. Ce qui a valu à celle-ci le nom de fontaine empoisonnée, c'est qu'on y a trouvé fréquemment des animaux morts, asphyxiés par le gaz, pendant qu'ils se désaltéraient. Les fouilles exécutées en vue du captage du gaz ont mis au jour des squelettes d'animaux de toutes sortes, et notamment des bisons et un mamouth qui vivaient dans la région il y a au moins cinquante mille ans.

Le gaz sorti de la source empoisonnée, qui a tué durant des siècles et des siècles, est soumis ensin au génie de l'homme; on va pouvoir lui faire produire œuvre utile.

Tout le monde sait que l'acide carbonique est devenu un produit de vente courante, depuis qu'on a réussi à le rendre liquide et à

l'emmagasiner en grande quantité sous un petit volume, par des procédés industriels peu coûteux. Les brasseurs, les fabricants de limonade et d'eau de seltz, les fabricants de vin de Champagne même, emploient l'acide carbonique pour gazéifier leurs bières et leurs sirops, pour champagniser leurs vins blancs; ils l'emploient aussi pour refroidir leurs cuves. On le leur vend dans des bouteilles de fer ou d'acier. où il est conservé sous une forte pression.

C'est ainsi que sera expédié le gaz naturel de la source de Montpensier. Le fait n'est pas nouveau, d'ailleurs ; à Eyach, dans le Wurtemberg, sur les bords du Neckar, existe une source naturellé d'acide carbonique où le gaz se dégage à peu près pur ; on le recueille et on le comprime dans des récipients pour l'expédier sur les lieux de consommation. La chute du Neckar, qui se trouve à proximité, fournit la force motrice à l'usine de compression. Cette usine possède 30,000 bouteilles en acier pour la vente du gaz liquéfiié; mais comme le poids mort résultant de ce mode de transport est considérable, les bouteilles en acier ne sont pas employées au-delà d'une certaine distance. Pour les expéditions lointaines, l'usine emploie des wagons réservoirs de grande capacité pouvant contenir chacun 10 tonnes; ces wagons sont dirigés sur Berlin, Vienne, Zurich, etc., où existent des stations de chargement qui transvasent le produit dans des bouteilles conte-nant de 10 à 15 kilos chacune; celles-ci sont ensuite expédiées sur les lieux de consommation situés dans un périmètre déterminé autour de la station de chargement.

P. D'ARLATAN

Petite chronique domestique

A quoi reconnait-on le bon lait? - Doit on faire bouillir le bon lait ? - Quelques

A quoi reconnait-on le bon lait, et est-il vrai qu'il faut absolument faire bouillir tout le lait avant de le consommer?

Le lait normal est blanc, même blanc jaunâtre, la teinte légèrement jaunâtre étant presque toujours due à la richesse en crè-

Le lait écrèmé devient promptement bleuâtre. Il est bon aussi de savoir qu'un lait opaque contient généralement beaucoup de globules gras, c'est à-dire de beurre. Il est donc parfois facile de reconnaître seulement à la couleur un lait riche ou pauvre en matières grasses. L'odeur doit être faible et toujours agréable, jamais fétide. Le lait s'imprégne en effet très facilement des odeurs d'alentour. Un lait fétide peut aussi prove nir de vaches dont la nourriture n'est pas convenable.

La saveur agréable, pour la plupart des palais, ne doit être, on peut le dire à reu près pour tout le monde, ni désagréable, ni însipide. Elle ne doit pas être ni acide ni savonneuse. Est elle acide, même légèrement il y a toujours lieu de penser que la fermentation lactique est commencée. Estelle savonneuse? Le lait agité donnera une mousse ab indante assez caractéristique et il est à rejeter de suite. Le goût de savon est dû à la présence de micro-organismes provenant de la paille qui servait de litière anx vaches.

Que de fois en effet, n'avons-nous pas vu changer la litière des vaches, à la campagne, pendant la traite?

La saveur ne doit pas être insigide, car l'insipidité est due généralement à la soustraction partielle de la crème ou à l'addition d'eau. L'addition d'eau est d'un usage tellement courant et tellement connu qu'il n'y a pas à insister sur ce point, si ce n'est pour déplorer l'addition d'eau enon potable. d'où l'introduction de bactéries ayant occasionné des cas de typhoïde. Il ne faut donc jamais s'abstenir de faire bouillir le lait, cette précaution est des plus importantes, car il ne fait de doute aujourd'hui pour personne que le lait de vaches tuberculeuses puisse contenir des bacilles de la tuberculose. Or le terrible bacille est tué à 50 degrés.

Quant à ceux de la typhoïde et du charbon ils le sont à 60 degrés.

C'est dire l'avantage du lait chauffé jus-

qu'à l'ébullition.

Parlons de quelques plats :

Carottes à la paysanne. — Tandis que les carottes sont encore tendres, préparez donc un bon plat de la façon suivante :

Ratissez et lavez de belles carottes rouges, faites-les cuire à l'eau avec un peu de sel; une fois bien cuites, coupez les par ronds de l'épaisseur d'un décime. Pour une livre de carottes environ, mettez dans une casserole ou dans un poêle, gros comme un œuf de beurre ; faites les blondir, mettez-y deux oignons coupés en rondelles minces : lorsque les oignons auront pris une belle couleur marron, mettez les carottes, puis un verre de lait ; liez avec une domi-cuillerée de farine, assaisonnez de sel, poivre, laisse z mijoter dix minutes et servez. Cette recette paysanne est excellente et vous la mettrez en réserve, j'en suis sûre.

Pour varier vos menus, voici des æufs brouillés aux tomates qui sont vite prépares

et très appetissants.

Enlevez les graines et la pelure d'une grosse tomate, coupez-la en petits morceaux que vous faites cuire dans du beurre, versez les œufs dessus et tournez doucement jusqu'à ce qu'ils soient pris.

Paisque nous en sommes aux recettes simples, aux recettes de campagne, préparons donc une de ces bonnes croustades que les fermières savent si bien faire :

Tournez en crème 250 grammes de beurre, ajoutez un quart de sucre, 500 grammes de farine, citron râpé, un blanc d'œuf; on étend la pâte de 3 centimètres, on coupe le fond pour la mettre dans le fond beurré; faites des losanges avec le reste de la pâte sur le gâteau et mettez sur les carrés de la confiture ou gelée de coings, pommes, etc.,

Ce gâteau est le meilleur préparé dès la veille et il se conserve plusieurs jours.

Le grain engrangé

Sa défense contre le charançon, l'alucite et la teigne

Le battage des céréales commence ou s'avance suivant le plus ou moins de précocité des régions. Il s'agit de donner au grain un logement favorable à sa conservation.

Cette question de la conservation chez le producteur a bien perdu de l'importance capitale qu'elle avait jadis. Si la récolte n'est pas vendue au fur et à mesure du battage, elle n'a pas d'ordinaire à attendre longtemps preneur à la grange. Cependant il arrive encore assez souvent que la vente n'est pas immédiate et que le producteur a intérêt, devant la situation du marché, à laisser s'établir des cours meilleurs.

Dans tous les cas d'ailleurs les mesures de préservation s'imposent pour les réserves de la ferme, qu'il s'agisse des besoins du ménage, de la provision de semence ou de l'alimentation du bétait et de la bassecour.

Au grenier ou à la grange, le grain en tas est exposé à bien des causes de dépréciation : maladies latentes, fermentation, ravages des rongeurs et des insectes.

La première précaution à prendre est, avant d'engranger, de balayer, de nettoyer de fond en comble et d'aérère le logement du grain. On a passé les mûrs à un lait de chaux, badigeonné le plafond, rejointeyé les planches du parquet, lavé ensuite avec une solution de sulfate de cuivre à un pour cent, bouché tous les trous et toutes les fissures. On a ainsi écarté les rongeurs, mais on n'est pas sûr d'avoir précervé le grain des atteintes de ces pires ennemis, les insectes ravageurs commé le charançon, l'alucite et la teigne des céréales.

Le charançon ou calandre est un insecte coléoptère de 3 à 4 millimètres de long, et, large de un demi à un millimètre, brun elliptique, très caractèrisé par sa tête qui se prolonge par une trompe légèrement re-courbée. Il fuit la lumière et le bruit, et. hiverne dans les fentes des murs et du plancher. Le charancon ne vole pas, mais il circule à travers les grains avec une sur-prenante agilité. De sa trompe il pique le grain, généralement dans le sillon, soulè-ve la peau imperceptiblement, introduit son œuf et referme l'ouverture, avec une sorte de massic qu'il secréle et qui est justement de la couleur du blé. La même femelle peut pondre 10,000 œufs dans la saison, et comme elle a bien soin de n'en confier qu'an à chaque grain, c'est environ la valeur d'un litre de grains qu'elle avarie à elle seule. De chaque cenf sort une larve blanchatre qui s'attaque à la partie farineuse de son véritable fromage de Hollande sans jamais toucher à l'écorce. Au bout de 40 à 45 jours, le temps de vider, le grain, elle est arrivée à son tour à l'état d'insecte parfait qui pond à son tour et le ravage va ainsi de suite en se multipliant. Ce travail de destruc ion est imperceptible. Pour le constater il faut de temps à autre jeter une poignée de grains dans de l'eau. Le grain, s'il est intact va au fond, tandis qu'il surnage s'il a élé charanconné. D'un coup d'ongle on découvre la larve à pattes, mais déjà munie de mandibules.

Le meilleur moyer, d'arrêter le fléau est de traiter le grain par le sulfure de carbone

et de la manière suivante :
On remplit du grain suspect les trois quarts de tonneaux, aussi grands que possible pour accélérer l'opération, on y verse ensuité un démi-litre desulture de carbone pour 1000 kilos ; avec des barriques de 225 litres, un demi-verre suffira. On bouche le tonneau et on le roule energiquement dans tous les sens. Vingt quatre heures après on vide, on expose le grain à l'air et on le remue à la pelle pour dissiper l'odeur nauséabonde. Le remède est souverain, malheureusement, il n'intervient souvent qu'après beaucoup de mal déjà fait.

L'alucité est un frêle papillon de 5 à 6 millimètres de long. Ses ailes sont de couleur sombre et s'onvrent en forme de toit en miniature. C'est peu de temps avant la moisson qu'au crépuscule l'alucite dépose à la base un grain un œuf imperceptible. Le grain est donc rentré contaminé. De l'œuf sort une chenille, qui après avoir, en larve, vidé le grain tout en laissant, comme la

larve du charançon l'écorce intacte, poursuit sa transformation et pond à son tour. Le remède employé contre les ravages du charançon est aussi le plus efficace contre ceux de l'alucite.

Encore un papil'on minu cule que la teiugne des céréales et pour le moins aussi destruteur. Les ailes supérieures sont tiugrées de noir et de gris, les inférieures sont uniment noires.

Le charançon, l'alucite vivent dans tous les logements de grains, la teigne au contraire et, c'est ce qui la rend moins dangereuse, ne séjourne que dans les greniers et les granges sombres mal uérés et mal tenus. La propreté et l'aération sont contre elle une garantie. Elle pond deci, delà, à même des tas une quantité d'œufs invisibles à l'œil nu d'où sortent de petites chinilles qui, su lieu de s'attaquer à un grain isolé, en réunissent plusieurs qu'elles agglutinent avec des fils de soie qu'elles filent et dont elles forment une sorte de fourreau dans lequel elles s'enferment et où elles trouvent le vivre et le convert. Un tas de ble ainsi en vahi est bientôt tapissé de fils blancs croisés dans tous les sens et offrant l'aspect de toiles d'araignée par lesquelles la présence du mal est manifestement signalee."

A la destruction de la trigne des céréales on emploie le même traitement que pour le charançon et l'alucite.

Pont finir nons indiquerons encore deux précautions générales à prendre déposer les tas de grains à une certaine distance des murs et aérer le logement à fond chaque fois que le temps est beau et que l'air est

Inutile d'ajouter que granges ou greniers sont à visiter fréquemment et que l'expérience des grains jetés à l'esu doit être souvent renouvelée.

Jean p'ARAULES.

A quoi reconnatica le sum la con constituido

Le lait normal - stiplone nemer bland,

LETTRE PATOISE IF OF LETY

tanà spinent transcription del sittà de la contra del contra de la contra del contra de la contra del contra de la contra

In bouebe de boënne majeon ai Correndlin allé in djo se promenay djainque ai Chôtie aivô. iote valat. Ai s'aimusainnent toglai vaprais ai diuere és greilles, - co que n'allé pe sain se moïe lai gairgatte de temps en temps. Ai rencontrennent inco in aimi que se boté de lai paitchie. Tiaint ce seut po rantray, le vâlat dié qu'ai vlait inco allay djainque ai Cot faire enne commission, ai peu qu'ai rentrerait le lendemain. Alors les doux aimis rentrennent en zigzagkaint in po ai Correndlin, Comme l'atre demorait dain enne ferme in po pu loin, ctu de Correndlin l'invité ai coutchie aivo lu po repaitchi le lendemain, co qu'ai l'accepté. Ai se botainnent à ié ai peu ai commençainnent bintôt ai rontchie comme des veïes savoueres. Le valat que s'était déciday atrement rentré enne houre aiprés les âtres. Ai l'entré dain lai tchaimbre, ai peu se foré à lè côte les dous âtres. Tot din cô ai crié: Qu'âce ai dire? Nos, ne sont que dous, ai peu ai ié ché pieds dain le - Coige te, mentou; ai n'y en ai ran que quaitre; te vois diouble. - Moi i te dis qu'ai y en é ché? - Ché? Vou sont-é ces chés? Se t'aivô bu pair aipoint, te ne diros pe de tâles bétiges. Ieuve-te, enfue lai tchaindelle, ai peu raivise dain le ié po voi sai ié ché pies. Le vàlat se jeuvé enfue lai tchaindelle ai peu compté les pies : un, doux, tras, quaitre. - Tiens, ca vrai; ai ne ian é ran que quaitre. I airo fait serdgeaint qu'ai ian aivay ché. Co que câtot de maime d'aivoi trop bu. Tchu coli ai réteindé sai tchaindelle ai peu allé rontchie aivo les âtres jainque à maitin. Comme l'étraindgie paitché sain brut le maitin, le vâlat que dremait incone sait pinco qu'ai l'étint trâcte neu li.

Stu que n'âpe de bos.

tieve Passe-temps

Saultons cur le nº du 23 septembre 1906

Enigmes: L'honneur, les honneurs. — Glace. Trumée.

Curiosités alphabétiques :

Les devoirs du ménage

- PD 643874 - CDL 301) - 653189719 545-35-33
Le jour ou l'on nous mari a,
Il m'en souvient, monsieur l'a b
Nous dit d'un air fort compa c:
Enfants, il faudra vous ai d ;
Madame, vous obéir
A monsieur qui devient vote ch f.
Pour qu'il ne puisse pas chan ou g
Et pour éviter qu'il se finde trail h,
Ayez tobjours l'air très gent i.
35 4 6 4 5
Evitez tons les mauvais b;
C'est ainsi que, toujours près d' l
Une femmé évite la p n.
Et même s'il te tournait le d'
Et qu'il se mit à te trom
Femme, ne te crois pas vain q :
Sois toujours calme dans ton r ,
Montre-lui toujours ta tendr s.
Lui, te voyant tant de bon t,
Se sentira bientôt conf u :
Son amour sera retrou v
Et le menage aura beau f x.
- eli-นับสาย รายปู่อยอยู่ และเกิดเลื่อ
en i en

Devinettes

Quel est l'homme qui contribue le plus à essuyer nos larmes?

Qu'est-ce qui se laisse brûler pour garder un secret ?

Quelest l'objet qu'on recherche quand on s'enidégoûte? une mais dans summers et sit ne sammer et sit ne control et sit n

st change in a price partie of parties and section of REBUS.

All the state of t	The tirples to	Tu?	1 .700 - 500
Pa	ती है है।	gottilb as long	4.

errans you do ple roopne velut de la source le Montgerescu, de que a valutar celle-ci te

to a de este con empersonnes c'est qu'on y a recrei requennent des arimous morts, asplesses par le 201 pondion qu'ils « déspitéca, t.e. forme exécutées en vue auraphage

in tod selt humando<u>n to</u> and reading to the little of the self humandon to the self to th

t can out mis an jour-ties squeienes if ani-



Editeur-imprimeur : G. Moritz, gérant.

- marion atms: shoulding the

abigo a debate a