

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1906)
Heft: 40

Artikel: Poignée d'histoires
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-256295>

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: 17.02.2026

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

accompagnée de douleurs dans les membres et dans la région abdominale; sa durée varie d'un à 8 jours.

Pour se débarrasser d'une courbature légère, il suffira de se mettre à la diète ou aux seuls aliments végétaux, de prendre un bain chaud d'une heure et se reposer. Si la courbature persiste, on gardera le lit, on prendra des tisanes adoucissantes qui feront transpirer et on fera des applications de linge chaud sur l'abdomen. Il sera bon de prendre des purgatifs doux.

Il peut arriver que le chasseur soit mordu par une vipère. Il faut immédiatement pratiquer la succion à la condition toutefois que la langue ou les lèvres de la personne qui l'opère ne présenteront aucune solution de continuité. Si l'on ne peut pratiquer la succion, on comprime fortement le membre par un lien au-dessus de la blessure pour éviter la diffusion du venin dans le sang. Ensuite on cautérise soit avec un fer rouge soit à l'alcool thymique ou phénique, soit à l'ammoniaque pure, ou mieux encore en allumant une forte prise de poudre de chasse dans le foyer même de la plaie.

On complète l'opération en absorbant 10 à 15 gouttes d'ammoniaque dans un verre d'eau et prenant, en petite quantité et à intervalles rapprochés, du vin, du punch, ou du thé chaud.

Mais l'accident le plus grave est certainement celui qui peut résulter de la maladresse d'un chasseur, accident fort rare heureusement.

L'opération principale consiste à arrêter l'hémorragie produite par le coup de feu. Pour y parvenir, on recourra aux hémostatiques : eau froide, pure ou mêlée de thymol, de vinaigre, d'eau de vie, glace, poudre de colophane et mieux encore amadou et charpiles imprégnées de perchlorure de fer coupé d'eau.

Si l'hémorragie persiste, on compresse l'artère ou le vaisseau attaqué au moyen d'un bandage et pour prévenir tout retour, on cautérise la plaie au nitrate d'argent ou au fer rouge. Si le système nerveux est ébranlé, on donnera au malade des potions calmantes et des lavements au laudanum. Puis pour l'extraction des plombs, recourir au chirurgien.

Docteur Jack.

Octobre Agricole

La grande préoccupation du mois doit être de finir de préparer la terre pour l'ensemencement des céréales d'hiver : blé, seigle, orge, avoine, et de pratiquer cet enssemencement le plus tôt possible. La plus grande partie des blés doit être semée pendant le mois, car plus tôt la semence aura germé et plus les chances augmenteront de voir la plante résister aux premières gelées, et plus tard au froid de l'hiver.

Octobre est aussi un grand mois de récoltes, dont les principales sont les betteraves à sucre dans le Nord, les pommes à cidre dans l'Ouest et le Nord-Ouest et les pommes de terre un peu partout.

Nous nous arrêtons tout spécialement à la conservation des pommes de terre qui, malheureusement, à cause de la sécheresse ménage, cette année encore bien des déboires. Les locaux choisis devront être à l'abri de la lumière, de l'humidité et du froid. L'installation de silos est la plus commode. Ces silos sont établis sur sol sain, avec 2 mètres de large sur 1 m. 50 de hauteur. Sur la longueur, tous les deux mètres environ, on laissera un évent formé par un petit fagot dressé au milieu du tas et ne dé-

passant presque pas la couverture. Cette couverture sera faite d'une mince couche de paille, puis d'une épaisseur de terre de 50 centimètres environ. On terminera la confection de cet abri en creusant autour, et à 50 centimètres de la base un petit fossé d'assainissement, qui, du reste fournira la terre nécessaire au recouvrement.

On procèdera de la même façon pour la conservation des carottes, des navets et betteraves fourragères. La carotte fourragère est moins sensible à la gelée que les autres tubercules, aussi, peut-on ne l'arracher qu'au fur et à mesure des besoins. D'ailleurs, elle s'échanfre assez rapidement en tas et peut être mieux vaut en presser la consommation, quand arrivent les grandes gelées, que de l'ensiler.

A la prairie, après le nettoyage à fond des rigoles d'irrigation et des fossés, on pourra remettre l'eau, mais bien entendu, le soir, après que les bêtes à cornes auront pâtré les dernières pousses. Quand il n'y aura plus rien à brouter, on s'occupera de la fumure, fumier, composts, engrais, le tout en épandage. Après l'épandage d'un engrais pulvérulent, un hersage est toujours profitable. On s'èmera ensuite les mélanges spéciaux, appropriés à la nature du terrain pour prairies et pâtures.

Au bois, continuer par l'élagage, la récolte des feuilles bonnes à l'alimentation du bétail, et qui, après cette disette de fourrage dont on souffre partout, sera un précieux secours. On termine la récolte des graines des diverses essences forestières et la préparation des terres destinées au semis et à la plantation des arbres feuillus.

Au verger, continuer la récolte des fruits d'hiver, et dès qu'ils sont bien ressuyés, les placer au fruitier. Choisir les arbres dans les pépinières et préparer le sol pour les plantations d'automne.

C'est un octobre qu'on prépare le jardin potager pour l'hiver et aussi pour le printemps. On continue à semer mâches, épinards, cerfeuil, chicorée et à planter poireaux fraisiers, touffes d'oseille. On fait blanchir céleri, cardons, scarole, chicorée. A la fin du mois on coupe les tiges d'asperges, les montants d'artichauts tardifs, dont on nettoie aussi les pieds en raccourcissant les feuilles extérieures. On bine autour des artichauts et des asperges. Commencer la rentrée des légumes à conserver pendant l'hiver. Démolir les vieilles couches et préparer le fumier pour les fumures d'hiver.

Au jardin d'agrément, fin des semis et plantation d'automne, commencement des labours et fumures, rentrée des plantes, ayant servi aux garnitures d'été : verveines, lantanas, héliotropes, fuchsias, pélargoniums, etc. De même mettre à l'abri les bulbes et tubercules de glaieuls, cannas, dahlias, etc. Semis des plantes annuelles à hiverner en bâche et devant servir aux décos de printemps ; diviser et replanter les plantes vivaces, à floraison printanière et commencer aussi la plantation des crocus, jacinthes, tulipes, etc. Réensemencer les gazons et replanter les bordures de plantes vivaces. Faire les massifs et garnitures de chrysanthèmes. Préparer les arbustes délicats hivernant en pleine terre. Dans les serres, continuer les rempotages. Dans la seconde quinzaine d'octobre, rentrer toutes les plantes à hiverner, et commencer à chauffer le matin les serres à orchidées.

On évite d'envoyer les poulains dans les pâtures avant que la rosée et le brouil-

lard n'aient disparu. On castrer les poulains nés pendant le printemps.

Tant qu'on pourra maintenir le bétail sur les prairies, mais il lui faut un supplément d'alimentation à l'étable ; on peut commencer à mêler aux fourrages secs et hachés, des racines fourragères compées. Cette ration augmentera naturellement à mesure que diminuera la nourriture de broutage.

On cesse de faire parquer les moutons ; ceux qui étaient en transhumance en reviennent. A la bergerie on sépare les troupeaux suivant l'âge, le sexe et la destination.

Les pores sont conduits à la glandée.

L'engraissement de tous les animaux destinés à la boucherie doit commencer sans tarder.

Les poulaillers doivent être fermés en ne laissant que l'air nécessaire à l'hygiène. On remplace, sur le sol, le sable par la paille et on rentre les abreuvoirs à l'intérieur.

Recueillir les œufs le plus souvent possible à cause du froid. On plume pour la dernière fois les oies pour les soumettre ensuite à l'engraissement. On engrasse aussi les dindons, les canetons et les poulets de juillet en vue des fêtes de décembre et du commencement de l'année.

Vers la fin du mois on sépare les jeunes lapins des mères, castrer les mâles par fouettage et favoriser l'engraissement.

Au rucher, on remplace la nourriture liquide par des plaques de sucre déposées sur les porte-rayons. On nettoie les tabliers, on couvre le nid à couvain des châssis matelassés. On rétrécit les ouvertures et on incline légèrement les ruches sur le devant pour faciliter l'écoulement des eaux qui pourraient s'y introduire. S'assurer du bon état des toitures.

M. LAUR

Poignée d'histoires

Afranchi

A propos de timbre à 0,10 centimes voté naguère par le parlement français, on rappelle cette anecdote.

Alexandre Dumas père était servi par un nègre qu'il logeait, habillait, nourrissait ; il allait jusqu'à le blanchir, mais il ne le payait pas. Le nègre ne s'en plaignait pas, mais des camarades se moquaient de lui :

— Tu es stupide : tu es en France, tu es libre, tu es comme nous ; tu dois te faire payer et réclamer tes gages depuis le temps où tu es entré à son service. Il te les doit ; il sera obligé de payer.

Le nègre, dûment stylé, alla trouver son maître :

— Moussé, moi vouloir des gages. Moi servir moussé depuis six ans ; moi réclamer gages depuis six ans. Moi pas vouloir servir pour rien.

Alexandre Dumas, retourné dans son fauteuil, le toisa dédaigneusement :

— Imbécile, quand je reçois une lettre, est-ce que je paye ?

— Non, moussé.

— Pourquoi ? Parce qu'elle est afranchie. Eh bien, toi, tu es afranchi, n'est-ce pas ? Alors pourquoi veux-tu que je te paye ?

Et, haussant les épaules, il se remit à son travail.

Il paraît que le nègre, ahuri par ce syllogisme, n'osa plus réclamer.

Il faut bâiller.

Un médecin français prétend qu'il est non seulement utile pour la santé de bâiller naturellement, mais encore qu'il faut, lorsqu'on souffre de la gorge, s'obliger à bâiller par des moyens artificiels.

Certaines cantatrices affirment même que cet « exercice » est indispensable pour donner à la voix toute sa clarté, et Mme Georgette Leblanc n'entre jamais en scène sans s'exercer auparavant à bâiller de toutes ses forces.

Le grave, au théâtre, ce n'est pas que l'actrice bâille, mais que le spectateur se décroche la mâchoire à cet exercice.

Kiosques téléphoniques.

Bien que le téléphone soit entré décidément dans nos mœurs, il est loin d'occuper dans notre existence quotidienne la place qui lui revient. A ce point de vue, plusieurs contrées d'Europe sont en avance sur nous.

A Budapest, par exemple, les grands journaux ont fait installer dans les rues des téléphones spéciaux, qui sont leur propriété. Chaque reporter, chaque rédacteur, est porteur d'une clé qui lui permet de se servir de l'appareil et de transmettre à son journal l'information qu'il vient de recueillir sans avoir à recourir à la station publique ou à emprunter pour un moment l'appareil d'un café ou d'un particulier.

Mais la Suède serait, d'après les statistiques, le pays du monde où le service téléphonique est le mieux organisé. On y trouve partout des téléphones publics, dans les théâtres, dans les stations de tramways et de fiacres. Il suffit de déposer une pièce de monnaie dans une sorte de tronc dont est muni l'appareil pour en avoir la libre disposition pendant cinq minutes.

Depuis quelques mois, on a même construit, dans les principales rues et promenades de la capitale suédoise, des kiosques-lampadaires qui constituent autant de postes téléphoniques. Moyennant le dépôt d'une pièce de monnaie dans une fente spéciale, le kiosque s'ouvre automatiquement, et le client n'a plus qu'à s'installer devant l'appareil.

La mode, c'est la mode.

Chacun prend son plaisir où il le trouve, et chacun entend la coquetterie à sa façon. Allez donc dire à ces braves trafiquants de la Nigéria britannique qu'ils sont parfaitement ridicules avec leurs bracelets en ivoire massif ! Il souriront de pitié, et penseront :

— C'est de la jalouse !

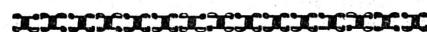
Le fait est que, si ces ornements manquent d'élégance (tout au moins à nos yeux d'Européens), ils constituent en Nigéria une marque extérieure de la richesse. Les tronçons de défenses que ces honnêtes commerçants portent à la cheville valent chacun un millier de francs, ce qui représente une fortune dans une région aussi pauvre.

Pour diminuer autant que possible le frottement des arrêtes vives sur la peau, l'intérieur de ces bracelets est bordé de caoutchouc ; sans cette précaution, le port d'ornements aussi lourds causerait des blessures qui ne tarderaient pas à se transformer en ulcères.

Le volume de ces morceaux d'ivoire gêne la marche : si le gentleman ou la lady qui s'en est orné les chevilles ne prend pas l'habitude de marcher les pieds écartés, il lui arrive souvent de goûter — à pleines lèvres — à la poussière du chemin.

Mais cette mode n'est pas que gênante :

elle est en outre cruelle. Pour réussir à enfiler son pied ou sa main par le trou de ces bracelets massifs, le Nigérien doit se faire ficeler ces membres avec des fibres très fines, de façon à en diminuer le volume. Convenablement enduit d'huile de palme, le pied (ou la main) est introduit de force dans l'ouverture, et le bracelet est pour ainsi dire vissé sur le membre, ce qui n'est pas sans causer de vives souffrances.



Etat civil

PORRENTRUY

Mois de septembre 1906

Naissances.

Du 1^{er}. Glanzmann, fille mort-née de Joseph, boucher, de Escholtzmatt, et de Albertine née Amez. — Du 3. Blumenstein Marguerite Albertine, fille de Frédéric, employé des douanes, de Niederbipp et de Albertine Marguerite née Jenny. — Du 5. Ballinari Irène Marie, fille de Frédéric, maçon de Bellinzone, et Henriette Zénobie Berrut née Maréchaud. — Du 7. Bourquenez Pierre Alexandre, fils de Louis, chargeur postal, de Boncourt, et de Emélie née Béchir. — Du 10. Storz Adolphe, fils de Karl Adolphe, gérant de Hornberg (Grand duché de Bade) et de Pauline née Buttiker. — Du 13. Challet Eugène, fils de François, garde-forestier de Pleujouse, et de Ida née Metthiez. — Du 16. Frossard Gustave Alfred, fils de Alfred Charles, chargeur postal, de Vendlincourt, et de Elise née Horlacher. — Du 18. Dominé Juliette Augustine Mathilde, fille de Auguste, employé, de Courchapoix, et de Marie Mathilde née Vendlinger. — Du 18. Prétat René Marc Joseph, fils de Charles Marc Alfred, conducteur de train, du Noirmont, et de Thérèse Marie née Enderlin. — Du 19. Roth Jean Robert, fils de Joseph, cultivateur, de Florimont (Territoire de Belfort) et de Catherine née Klopfenstein. — Du 19. Wuillème Marie Louise, fille de Jules, horloger-remonteur, des Hauts-Geneveys, et de Elise Marguerite née Gaille. — Du 23. Santini, fille mort-née de Léon, ébéniste, de Florence, Italie, et de Isabelle née Nannicini. — Du 28. Vallat Louis Justin, fils de Jules, employé aux C. F. F., de Bure, et de Adeline Julia née Dubois. — Du 27. Marxer Simone Hélène, fille de Blanche Ida, fille de magasin, de Loewenbourg. — Du 30. Bouvier Georgette Annette, fille de Charles, employé, de St-Ursanne, et de Julia née Donzé.

Mariages

Du 4. Wilhem Paul Léon Eugène, horloger, de Courtedoux, et Zimmerlin Fanny Amélie, horlogère, de Dasle, Doubs, France. — Du 8. Metthiez Jean Pierre Jules, fabricant d'horlogerie, de Bonsol, et Plomb Marie Joséphine née Lozer, aubergiste, de Boncourt. — Du 14. Torchio Constantino Carlo, Giovanni, cordonnier, de Bornate, Novare, Italie, et Salamon Gemma Maria, de Fiorenzola d'Arda, Piacenza, Italie. — Du 22. Bloch François Victor, industriel, de Balsthal, et Dubail Jeanne Augusta, de Porrentruy. — Du 22. Cuny Jean-Baptiste Emile, employé de commerce, de Gérardmer, Vosges France, et Willmann Marie Joséphine, repasseuse, de Delle. — Du 28. Froidevaux Joseph Pierre Albert, guillocheur, de Muriaux, et Bauley Laure Marie Louise, coiffeuse, de Loulans-les-Forges, Haute-Saône. — Du 28. Pologne Alfred, employé, de Porrentruy, et Besançon Hélène Berthe Angèle, horlogère, de Beaucourt. — Du 28. Surdez Lucien Emile Jean-Baptiste, négociant en chaussures, de

Peuchapatte, et Munch Thérèse Louise Rosalie, de Miécourt.

Décès

Du 1. Judis Hélène née Nordmann, rentière, de Bâle, née en 1833. — Du 3. Haas Marguerite, fille de Jean, de Walliswyl, née en 1904. — Du 7. Mauvais Marie Amanda née Breuleux, doreuse, de Muriaux, née en 1858. — Du 9. Voisard Léa, fille de Aristide, de Fontenais, née en 1888. — Du 10. Sassy Catherine née Neuhauser, de Salorolo-Rainerio, Italie, née en 1875. — Du 14. Brielmann Marie Françoise Cécile née Turberg, de Porrentruy, née en 1865. — Du 13. Eschmann Adolphe, journalier, de Vellerat, né en 1847. — Du 17. Challet Eugène, fils de François, de Pleujouse, né en 1906. — Du 18. Petignat Catherine née Boéchat, journalière, de Alle, née en 1828. — Du 21. Elsesser Charles Antoine, chef d'atelier de gravure, de Porrentruy né en 1846. — Du 24. Merguin Joseph Edouard, menuisier, de Alle, né en 1862. — Du 28. Mouche Joseph Victor, journalier, de Miécourt, né en 1842.



Passe-temps

Solutions pour le N° du 7 octobre 1906.

Charades : Bois-son. — E-table.
Enigmes : Trou. — Secret.

Récréations mathématiques

Moyen de deviner un nombre pensé.

Priez quelqu'un de penser un nombre puis faites-lui :

- 1^{er} Retirer un de ce nombre ;
- 2^o Doubler le reste ;
- 3^o Retirer 1 du total ;
- 4^o Ajouter à ce reste le chiffre pensé.

Ceci fait, demandez qu'on vous dise la somme ainsi obtenue, très vite ajoutez-y le nombre 3, puis divisez par 3 et le résultat de ces différentes opérations sera le nombre pensé. Exemple : Supposez que le nombre pensé soit 8. On en retire 1. Reste 7 que l'on double : cela fait 14. On retire encore 1 ; reste 13. On y ajoute le nombre pensé soit 8, ce qui produit 21.

On vous donne ce total. Vous y ajoutez 3, ce qui fait 24. Vous divisez par 3 et vous trouvez 8 qui est le chiffre pensé.

Farces plaisantes

La farce « de l'assiette ».

Ayant pris une assiette ou une soucoupe dans laquelle vous jetez autant de pièces de cinq centimes qu'il y a de personnes dans la société, vous annoncez solennellement que vous allez donner une de ces pièces à chacune et que cependant il va en rester une dans l'assiette. Alors vous commencez votre distribution puis arrivé à la dernière personne, vous lui remettez l'assiette contenant le dernier sou... Et le tour est joué.



Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.