

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1906)
Heft: 49

Artikel: Carnet du paysan
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-256363>

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>

dra étant animé des deux mêmes mouvements que le cylindre de départ, chaque point de la pellicule impressionnable vient, en temps voulu, se placer dans le rayon lumineux et recevoir exactement la dose de lumière qui lui est destinée.

Quand la transmission est terminée, il ne reste plus au poste récepteur qu'à développer son cliché par les procédés ordinaires.



Peut-on maigrir ?

Cette question qu'on nous a posée de divers côtés est passionnante pour beaucoup de gens.

A l'approche de la trentaine, combien en est-il qui se désolent en voyant leurs tissus adipeux prendre une extension inquiétante. La souplesse disparaît, mille petits accidents ou désagréments s'annoncent et — ce qui est bien plus grave, si l'on en croit les femmes, — la beauté y perd quelques-unes de ses grâces.

Dès lors, on se préoccupe d'apprendre, par quel moyen inoffensif, on peut retrouver et conserver, la sveltesse qui s'en va, et on va de régime en régime, sans atteindre toujours le résultat désiré.

Cependant on peut maigrir ; mais il faut une volonté persistante à l'appui du désir, car le régime est rude.

L'essentiel en effet est de diminuer son alimentation. Mais, entendons-nous, il faut que cette diminution se fasse avec méthode si l'on ne veut pas qu'il en résulte des troubles graves dans l'organisme, et l'essentiel est de produire un accroissement de substances albuminoïdes compensateur de la diminution des substances grasses.

Dès lors, on restreindra la nourriture en viande, qui contient, on le sait, quantité d'éléments superflus et même nuisibles et on s'appliquera à se limiter presque exclusivement à l'alimentation végétale.

Des œufs, des légumes, des laitages, des fruits de préférence cuits en compote, composeront presque exclusivement le menu de chaque repas. Pas de pain ou le moins possible, en ayant soin de le faire griller au préalable. A la rigueur, on pourra manger une fois par

— Malheureux ! Tu te taisais et tu laisses flétrir un innocent ! De quel limon est-tu donc pétri ? fit le banquier en retombant lourdement dans un fauteuil, comme s'il eût été frappé d'un coup de massue.

Son fils était un voleur !...

Un grand déchirement se faisait en lui. Il se reportait au soir néfaste où, trompé si grossièrement par les apparences, il accusait Gauthier de son mépris à l'heure même où, si généreusement, le jeune homme sacrifiait héroïquement son amour et son honneur, pour qu'il n'eût pas, lui le père, à rougir de son fils.

Combien il était puni de sa méprise ! Pourrait-il jamais l'expier, la réparer ? Si du moins sa victime n'avait pas quitté Paris, il fût allé se jeter à ses pieds, solliciter son pardon. Mais une effroyable distance les séparait, des milliers de lieux s'étendaient entre eux et rendaient impossible une réparation immédiate.

Atteint cruellement dans son orgueil paternel, le banquier ne souffre pas moins de l'injustice dont il s'est rendu coupable envers Gauthier que de la déchéance de son propre fils.

(A suivre.)

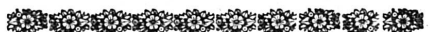
jour, 100 à 150 grammes de bœuf ou de poisson bouilli. Surtout pas de gibier, de volaille, de plats à sauces, de pâtisserie, de sucre, de bière et jamais d'alcool.

On boira peu en mangeant, c'est à dire, tout au plus à chaque repas, un demi verre de vin additionné d'eau ou mieux encore une tasse de thé léger non sucré. On peut boire largement trois heures après les repas, mais aucune boisson spiritueuse.

Il est nécessaire de soutenir ce régime par une marche quotidienne, de préférence en montée. La gymnastique, l'escrime, le massage et l'hydrothérapie sont également très recommandables.

Eviter absolument la constipation. Il n'est pas mauvais de prendre chaque matin un verre d'eau de Carlsbad, de Pulna ou de Montmirail.

En se traitant ainsi sérieusement et sans interruption, on maigrira de trois à quatre kilos par mois, sans avoir à craindre aucun trouble organique.



Carnet du paysan

L'échenillage l'hiver — Apiculture : hivernage, fonte et moulage de la cire.

Le dépouillement des arbres s'accroît chaque jour, bientôt il ne restera plus que quelques feuilles isolées : c'est donc le cas d'écheniller.

Point n'est besoin d'attendre que l'ordre vous en arrive de la préfecture et que le garde-champêtre le publie à son de caisse : mettez vous à cette besogne le plus tôt possible, préférablement par une journée froide ou brumeuse. Enlevez toutes les toiles grises et les feuilles reliées ensemble que vous apercevrez sur les grands et les petits arbres et sur les haies vives ; faites de ces toiles et de ces feuilles plusieurs tas et allumez par dessous de la paille, des copeaux, de la ramille sèche ou des chènevottes. Vous pourrez vous vanter après cela d'avoir grillé par milliers de méchantes petites chenilles qu'on nomme « bombyx chryserhée ou cul brun » et qui font un mal de tous les diables aux arbres fruitiers et forestiers.

Après que vous aurez fait campagne de ce côté, vous examinerez de près les arbres de votre jardin. Vous y trouverez sûrement des bagnes d'œufs grisâtres autour des jeunes rameaux, vous trouverez aussi contre les troncs des plaques de bourre pareilles à de l'amadou, et enfin, sur les tiges, soit à l'enfourchure des branches, des trous qu'on dirait faits avec une vrille et qui vont loin en descendant dans l'intérieur du bois. Les œufs en bague sont ceux de la chenille ou « bombyx livrée » ; vous les enlèverez d'un coup de sécateur avec les bouts de rameaux et les brûlerez. Les plaques de bourre cachent les œufs du bombyx disparate ou « zig zag » ; vous les ôterez avec la lame d'un vieux couteau et les brûlerez également. Pour ce qui est des trous, il s'y loge souvent la grosse chenille du « cossus gâte-bois » ; or, il n'y a qu'à prendre un morceau de fil de fer et fourgonner là-dedans de façon à mettre cette chenille en pâte.

Cherchez surtout les bagnes d'œufs ; quand on croit qu'il n'y en a plus, il en reste encore. Ce serait le cas de promettre à des bambins une prime de 0,05 par bague. Quand vous n'en trouverez plus, ils en trouveront bien. Mais en même temps, favorisez les oiseaux les oiseaux insectivores en les attirant par tous les moyens possibles et en leur faisant même des nids artificiels.

Enfin, pour compléter ce travail et qu'aucun œuf ou aucun insecte ne puisse échapper, badigeonnez entièrement vos arbres avec une solution de lysol à 4 ou 5 o/o, ce qui en même temps donnera de la vigueur à ces arbres.

* * *

En vue de l'hivernage, les populations doivent être fortes et la reine jeune et vigoureuse.

Elles doivent avoir des provisions suffisantes pour passer l'hiver et se développer au printemps : 15 à 16 kilos de miel sont nécessaires (trois décimètres carrés de rayons pleins des deux côtés font un kilo). La ruche doit être à parois très épaisses pour que le groupe des abeilles soit à l'abri des variations extérieures de l'atmosphère. Une aération convenable est aussi de grande importance.

Si par hasard il y avait des apiculteurs retardataires, ils feront bien de se hâter, non pas pour leur donner du sirop, mais des rayons de réserve pris comme surplus aux colonies qui ont trop de miel ; il serait trop tard de nourrir les abeilles avec du sirop, car cette nourriture peut rester inoperculée et amener de graves maladies.

Ne stimulez pas la ponte à cette époque, car aux premiers froids les abeilles se groupent dans les rayons du centre, abandonnant ainsi les rayons extrêmes où il pourrait se trouver du couvain, alors gare à la loge !

Pour prévenir l'humidité, inclinez vos ruches un peu à l'avant, et abritez-les autant que possible du vent du Nord, enlevez les greniers des ruches verticales, placez matelas et couvertures au-dessus des cadres afin de bien concentrer la chaleur.

Et maintenant vous n'avez plus qu'à laisser vos chères recluses dormir en paix, laissez-les jouir de ce repos bien mérité après une aussi longue saison d'activité.

A l'approche de la mauvaise saison, vous avez passé la revue dans votre petit magasin, vous avez trouvé à part vos vieux rayons hors d'usage et les opercules ou débris de cire. Si vous n'en avez qu'une très petite quantité et que vous n'avez pas les instruments nécessaires pour la fondre et l'épurer, au lieu de l'abandonner à la fausse teigne, procédez comme suit :

Enfermer la cire dans un petit sac de toile. Placer ce sac dans un pot aux trois quarts rempli d'eau bouillante ; dès que l'ébullition commence, retirer du feu ; presser vivement le sac avec une cuiller en bois ; le maintenir au fond de l'eau, à l'aide d'une baguette. La cire vient sur l'eau et on l'enlève avec une louche pour la verser dans une bassine remplie d'eau froide où elle se fige.

Si l'on veut une cire absolument pure, il faut, après l'avoir fondue comme ci-dessus la remettre avec un peu d'eau dans un pot plus large en haut qu'en bas, la laisser fondre doucement et la faire ensuite refroidir lentement, après quoi gratter jusqu'au vif le pollen se trouvant encore à la base du morceau.

Il s'agit maintenant de fondre, cette fois sans eau, vos jolies rondelles de cire. L'épuration doit être complète, et au cas où il y aurait des impuretés vous pourriez les enlever facilement avec un couteau. Faites-la fondre très lentement dans un récipient émaillé. Avec le bain-marie l'on obtient de la cire de teinte plus claire. Dès que la cire est en partie fondue, retirez-la du feu, et dès qu'elle commence à se figer sur les bords, versez-la dans vos moules, qui doivent être préalablement graissés, avec de l'huile, puis frottez avec du savon, de crainte que la cire n'adhère. Les moules doivent être placés dans un endroit où la température est très élevée ;

les recouvrir avec des étoffes afin d'obtenir un très lent refroidissement. En opérant ainsi, vous obtiendrez de jolis pains de cire, sans fentes, sans cavités à l'intérieur, la teinte sera claire au lieu d'être brune. Ce sera splendide.



Poignée d'histoires

Peinture et police

Le peintre belge Alfred Stevens, qui vient de mourir, obtint un succès considérable à l'Exposition universelle de Paris, en 1855, avec *la Sieste*, *la Mendicante*, le *Premier jour de dévouement* et *les Chasseurs de Vincennes*. Cette dernière composition fut mise en vedette grâce à un incident curieux qui eut un résultat que l'artiste n'avait certainement pas prévu. Elle représentait des soldats qui emmenaient au violon de pauvres diables pris en flagrant délit de vagabondage. Visitant l'Exposition universelle — a raconté M. Camille Lemonnier, le plus récent biographe d'Alfred Stevens, — Napoléon III remarqua ce tableau et, le jugeant subversif, invita M. de Nieuwerkerke, surintendant des Beaux-Arts, à le faire retirer. L'empereur était indigné à l'idée que l'artiste avait fait jouer aux soldats le rôle d'agents de police. M. de Nieuwerkerke lui apprit que les choses se passaient toujours ainsi. Aussitôt Napoléon III décida que dorénavant les vagabonds seraient conduits en voiture au violon et que les soldats ne seraient plus chargés de cette besogne de police.

Une découverte sensationnelle

On a signalé récemment la découverte par le P. Himalaya, religieux portugais, d'un explosif le plus puissant connu, baptisé par lui *Himalayale* et adopté par l'armée portugaise, après des expériences concluantes, en présence du roi, à Cintra. Le P. Himalaya s'occupe actuellement de perfectionner son autre invention le *Pyrhéliophore*, servant à concentrer la chaleur solaire au moyen d'un réflecteur d'une forme géométrique nouvelle monté sur un équatorial. Cet appareil, dont il avait présenté le projet à l'exposition de Saint-Louis, représente une superficie réfléchissante de 80 mètres carrés avec 6217 éléments. La chaleur recueillie se concentre à l'intérieur d'un four, dont la température peut dépasser celle d'un four électrique, soit 3.500 degrés. Le *Pyrhéliophore* pourra donc fondre tous les métaux connus et faire fonctionner sans charbon les chaudières à vapeur.

La responsabilité des compositeurs

On rappelle, à l'occasion de la centième représentation d'*Aïda* à l'Opéra de Berlin, qui vient d'avoir lieu, une anecdote amusante.

Un honnête habitant de Reggio, séduit par les informations colportées sur l'*Aïda* de Verdi, s'était décidé à faire le voyage de Parme pour entendre l'opéra au théâtre de cette ville. Malheureusement, il fut déçu. Il retourne une seconde fois entendre *Aïda* : son impression ne changea pas. Alors il écrivit à Verdi qu'il avait admiré les chanteurs et les décors, mais que la musique ne lui plaisait guère, qu'il avait fait des frais, très lourds pour lui, père de

famille modeste. Il priait donc Verdi de lui rembourser ses frais de voyage aller et retour, ses deux billets d'entrée au théâtre et les deux mauvais repas pris à la gare, le tout se montant à la somme de 31 fr. 80.

Verdi rit beaucoup de la lettre et donna l'ordre à son éditeur de Milan, Ricordi, d'envoyer à l'habitant de Reggio la somme de 27 fr. 80.

Il diminuait de 4 francs, le compositeur n'étant pas responsable en conscience des mauvais repas faits au buffet de la gare.

Assiette pas cassée.

Le roi des Bengas, tribu du centre de l'Afrique, dinait un jour avec les mi-sonnaires. En se mettant à table, il commença par mettre la serviette autour de son cou, ne sachant pas à quoi cela pouvait servir. Il était fort embarrassé pour se servir de la cuillère et de la fourchette, et il mit bien un quart d'heure pour prendre le potage. On lui fit passer le plat de viande, il le prend gravement, le met sur ses genoux et saisit avec ses doigts une aile de poulet. Mais, au milieu de l'opération, le plat perd l'équilibre et tombe à terre. Sa Majesté se lève lestement et, avant qu'on n'ait pu l'aider, elle ramasse de ses mains la viande et la sauce, puis mettant le plat sur la table, elle s'écrie joyeusement :

— Assiette pas cassée !

Un ami habile.

Louis-Philippe aimait à visiter à Versailles la salle du *Jeu de Paume* qui servit d'atelier au peintre Horace Vernet pour l'exécution de ses fameux tableaux de la *Prise de la smala d'Abdel-Kader*, de la *Bataille de l'Isly* et de la *Prise de Constantine*.

Un jour, entrant chez le peintre, il le voit qui se met à effacer la croix sur la poitrine d'un personnage d'un de ses tableaux. — Que faites-vous donc là, Horace ? fit le roi.

— Ah ! sire, je m'étais trompé, je croyais que ce brave militaire qui possède les plus beaux états de services avait la croix d'honneur ; je viens d'apprendre qu'il n'en est rien et je l'efface.

— Eh bien ! ne l'effacez pas, reprit le roi. Et, de ce fait, le protégé d'Horace Vernet fut décoré.

LETTRE PATOISE

Du lai Côte de mai.

Un bon brave paysain de F. avait enne fanne comme en en trouve aïncos mitenaint, enne aivare, enne meique que ne saivait pe teni son ménaidge. Tiaint son hanne rentrait le soi de son traiveil, ai ne trovait ai moirande qu'enne croïe sope és pommattes obin és angnons. Aïtend, bogresse, se pensé té, i veux que çoci tchajndjeuche ; i veux l'aipare ai me soingnie.

Le lendemain ai rentré comme d'habitude. Sai fanne voïé iy djásay, main po tote réponse ai tchainté : Kikiriki. — Ace que te vins fô ? — Kikiriki ! — En tot ço que sai fanne iy dié, ce feut aidé lai maimme réponse, kikiriki, kikiriki. — Lai poure fanne se boté à pueray ai peu le lendemain, elle l'allé trovay le médecin po iy raicontay l'affaire ai peu iy demanday in remède. — Le médecin (que l'hanne aivait aiveutchi) iy demandé : Comment le neurâ-

tes vos, vote hanne ? Eté à moins ai maindgié en son sô ? — Bin chure. Y iy fais des boennes sopes en lai fairainne, és pomates, és angnons. Ai peu, djainque aissi ai ne sât djemais piaint. — Oh, i comprends, dié le médecin, aivô le traiveil qu'é vote hanne, çà enne trop lardgiere neurture. Ai vôs fâ le neurri âtrement que çoli, sain quôi ai veut veni fô tot outre. — Ai vôs fâ iy faire des bons reutis de vé, iy tieure de temps en temps in tchaimbon, main tchutot iy bayie di bon vin, taint qu'ai l'en voré. Ai ne ié que ci moyen li de le revoiri.

La fanne rentré ai peu tchajndgé son système de tieugeainne. Tos les djos son hanne trovait en rentrant *bouche que veur tu !* A bout de dous djos ai redjasé aivô sai fanne, comme d'habitude, ai ne crié pu kikiriki. — Main çà drole çoli. Nos ains aidé aivu lai maimme soppe, les dous, lai maimme neurture, ai peu moi ai ne m'édjemais fâte tchaintai kikiriki comme toi ! Poquoi çoli ? — Et, bogre de dobe, çà facile ai compare, te sais bin que tchié les ogés çà les mâles que tchaintant, nian pe les femelles. — Eh o, l'é régeon, iy dié sai fanne.

Stu que n'ape de bos.

Passe-temps

Solutions pour le N° du 9 décembre 1906.

Charades : Vi-naigre. — Dé-boire.

Drôleries

Curieux mémoire d'un peintre décorateur.

1. Corrigé et verni les dix commandements 5,20
2. Embelli Ponce-Pilate et mis un nouveau ruban à son bonnet 3,60
3. Remis une queue neuve au coq de Saint Pierre et raccommodé sa crête 2,15
4. Rattaché le bon larron à sa croix et remis un doigt neuf 6,90
5. Remplumé et doré l'aile gauche de l'ange Gabriel 14,80
6. Lavé la servante du grand prêtre Caïphe 5,75
7. Ranimé les flammes du purgatoire et restauré quelques âmes 6,60
8. Rebordé la robe d'Hérode et rajusté sa perruque 2,95
9. Mis des guêtres neuves à Tobie fils, voyageant avec l'ange Gabriel et reverni son sac de voyage 8,40
10. Nettoyé les oreilles de l'âne de Balaam 4,00
11. Redoré les pendants d'oreille de Sara 6,30
12. Restauré la machoire d'âne de Samson 3,00
13. Remis une anse à la cruche de la Samaritaine 1,25
14. Rapiécé la chemise de l'enfant prodigue, nettoyé les pores et mis de l'eau dans leur auge 7,70
15. Donné un coup de brosse au poil du chien de saint Roch et remis à neuf son museau 4,35



Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.