Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 41

Artikel: L’agriculture
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-255523

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: 10.07.2025

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

la souple armature de ses branches minces et les grappes mouvantes de son feuillage retombant tout autour, est plus svelte et plus élégant; c'est le page romantique de la forêt. Rien de plus charmant à la vue qu'un bouquet de bouleaux remué par la brise du matin et coloré par le soleil levant. Son vert tendre repose du vert plus sombre des autres feuillages et le soleil, à mesure qu'il monte, argente encore son écorce et lui donne des reflets de métal poli. Le branchage n'est pas épais, le feuillage non plus. L'air se joue et circule dans tout l'édifice de cette ramure légère et mobile, aux petites feuilles en forme d'as, vert foncé par-dessus, pâle par-dessous, dont les deux nuances se retournent et se marient quand un souffle plus vif court à travers la cime de l'arbre et en agite les branches maigres.

Mais tout commence à se décolorer autour du bouleau, à rougir ou à jaunir.

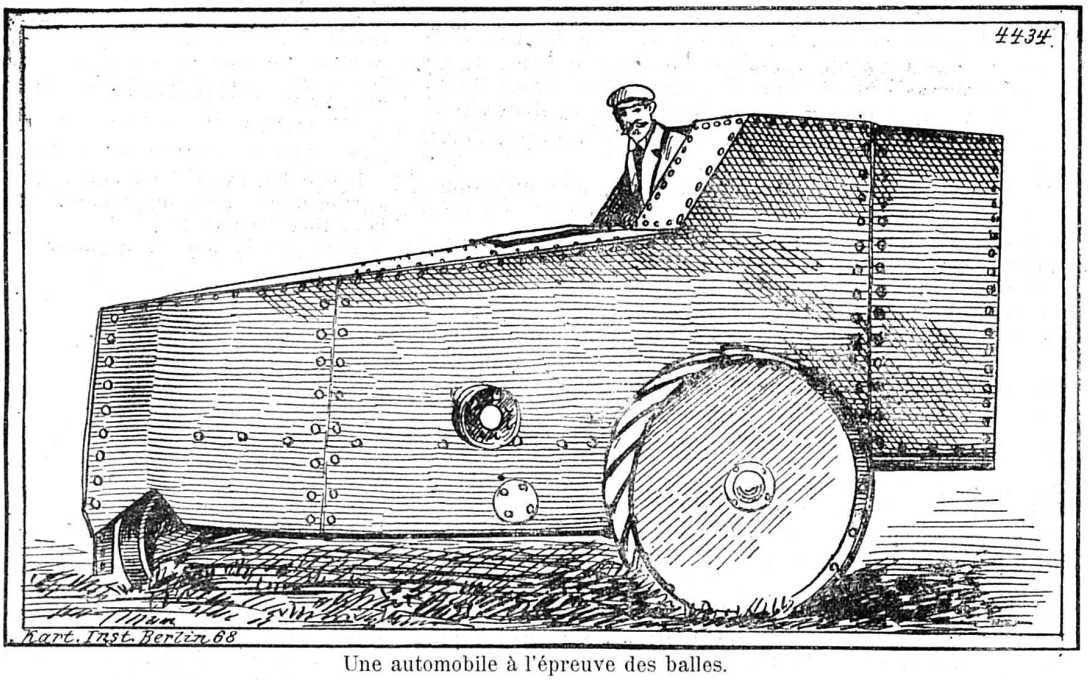
Il se décolore lui-même. De petites taches jaunes, premier signe de l'épuisement et de l'agonie des feuillages, s'entremêlent de place en place, à ses grappes vertes.

Cependant, sa chevelure encore élégante et la teinte claire de son fût élancé lui conservent un air de jeunesse qui se prolonge dans la décrépitude de la forêt. Le bouleau tranche encore joyeusement sur le vert sombre des sapins qui, comme on l'a dit avec tant de pittoresque, „ressemble à une habitude" et est, vu en trop grande masse et trop longtemps, monotone et à la fin ennuyeux. On sent bien qu'à lui aussi son déclin est proche, mais il résiste vaillamment à la tristesse et à la mort partout envahissante; il est le dernier qui lutte, qui conserve ou qui donne l'illusion de la vie, et, quand il succombe, c'est que l'Ours blanc a chassé de son domaine de passage la Dame de mélancolie et que l'Hiver a glacé la nature dans toutes ses sources de vie et de sève.

L. D. ARNOTTO.

Une automobile à l'épreuve des balles.

L'automobile a trouvé dans la plupart des États civilisés son emploi dans l'armée. Nul doute que dans les guerres à venir son emploi sera encore plus important. On vient d'employer l'automobile comme ambulance, capable de porter un prompt secours, au milieu de la bataille, aux nombreux blessés et de les transporter le plus vite possible derrière le front de bataille. La machine a l'air quelque peu informe, ce qu'on lui pardonnera sans peine, vu son grand but humanitaire.



Une automobile à l'épreuve des balles.

Diamant contre diamant l'un coupe l'autre.

L'AGRICULTURE

Les champignons.

Les bons et les mauvais champignons. — Comment les distinguer. — Les préjugés populaires. — Les espèces alimentaires. — Le traitement de l'empoisonnement.

L'automne, avec son cortège de pluies, est particulièrement favorable au développement des champignons.

Ces cryptogames qui pourtant constituent un mets délicieux défrayent bien souvent les « Faits divers » des journaux. Cela tient à ce qu'il y a deux grandes classes de champignons : les champignons alimentaires et les champignons vénéneux.

Le champignon alimentaire est considéré comme un aliment complet, car il contient des matières protéïques grasses et féculentes. De plus les principes albuminoïdes y sont en très grande proportion. On y trouve encore des graisses, du sucre, un tissu cellulaire soluble dans le suc pancréatique et enfin des phosphates, tous principes utiles à la bonne nutrition.

Malgré cette composition chimique, les champignons sont rarement servis seuls ; ils constituent plutôt un assaisonnement qu'un plat complet.

Pour être digérés, les champignons exigent une parfaite mastication, surtout lorsqu'ils sont consommés en morceaux assez gros, car dans un cas, mal attaqués par les sucs digestifs, ils occasionnent des troubles stomacaux et intestinaux.

Mais ceci est l'affaire de la cuisinière et du consommateur et ce n'est pas une causerie culinaire que nous nous proposons d'écrire. Ce que nous voulons faire, c'est indiquer au public, généralement ignorant sur ce point, quels sont les caractères auxquels on peut reconnaître les champignons vénéneux et quel remède on peut employer efficacement quand, par suite d'erreur, on subit un commencement d'intoxication.

Les seules espèces dont la vente soit autorisée sont : *l'Agaric champêtre* ou champignon de couche, l'*agaric faux mousseron*, la *chanterelle comestible* ou *agricole*, le *bolet* bronzé ou cèpe noir, le *cèpe*, la *langue de bœuf*, l'*hydne sinué* ou pied de mouton, l'*hydne écailleux*, les *clavaires*, les *helvelles*, les *morilles* et les *truffes*.

Est-il des moyens infaillibles et pratiques de distinguer le champignon comestible? A cela nous répondrons : Non! et nous ajouterons même que ceux les plus recommandés ne valent rien et sont au contraire la cause de la multiplicité des empoisonnements qui se produisent chaque automne.

Ainsi, on vous donnera comme le procédé le plus sûr de faire cuire les champignons avec une pièce d'argent ou avec un oignon, en vous assurant que si la pièce ou si l'oignon noircit, c'est que le champignon est mauvais. Or, nous avons fait maintes fois l'expérience avec des spécimens essentiellement toxiques sans obtenir le noircissement en question.

D'autre part, nous connaissons de nombreux cas de personnes qui se sont trouvées malades pour s'être fiées à ce préjugé absurde.

Une autre légende prétend que les insectes et les vers