

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** [8] (1905)  
**Heft:** 42

**Artikel:** Le téléphone dans la rue.  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-255533>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 29.03.2025

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

Arrivé à l'endroit où gisait le produit de ma chasse, je lâchai ma brouette, dont la roue, faisant encore un tour, me fit entendre un dernier: Te s'ré pris... mourant, désespéré. J'allais pénétrer dans la futaie, quand tout à coup je me sentis saisi par le bras. Je me retournai vivement. C'était le garde forestier Rabut qui me tenait. Il me dit, en souriant d'un air narquois: „Inutile de chercher, Mathieu. J'ai trouvé tout à l'heure votre gibier, et je ne me suis pas trompé en pensant que celui qui l'avait déposé là ne tarderait pas à l'y quérir. Je vous dresse procès-verbal!"

Pincé!... En un instant, les plus sinistres images défilèrent devant mes yeux. Je me vis, entre deux gendarmes, mené en prison, traîné sur le banc des prévenus, condamné à une peine infamante, déshonoré...

Affolé, j'empoignai les bras de ma brouette, et je me mis à courir avec une rapidité vertigineuse du côté du village. Maintenant, les grincement de la roue se pressaient, scandés d'une manière bizarre, et, dans mon égarement, je croyais entendre cette phrase: Y t'l'o ben dit... qu'te seros pris... y t'l'o ben dit... qu'te seros pris...

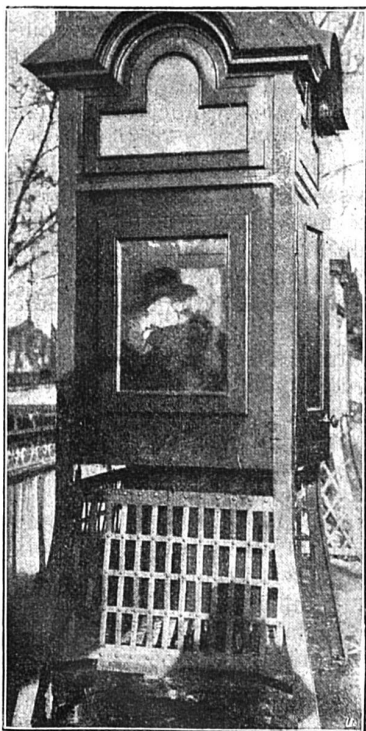
Huit jours après, je comparais devant le tribunal. On venait de juger déjà trois braconniers qui avaient été condamnés chacun à cinquante francs d'amende. Je me disais *in petto*: „Allons, tu en seras quitte à bon compte”, quand mon tour arriva. Le juge regarda mon dossier: „Mathieu Louis, braconnage... Encore!... Il n'y a donc que des braconniers!... C'est assomant!... Cent francs d'amende!” s'écria-t-il furieux.

Je payai les cent francs. Depuis, je n'ai plus touché un fusil.

— Heureusement, père Mathieu, lui dis-je en considérant sa trogne enluminée, que vous vous êtes rattrapé sur les canons...

— Vous faites erreur, monsieur Jean, me répondit-il. J'ai servi dans les infirmiers.

Georges SPITZMULLER.



Le téléphone dans la rue.

tant: et bien, vous entrez dans le pavillon dont les parois ne

laisseront pas passer votre voix. Vous prenez une pièce de 40 céres — 13 centimes de notre monnaie — et vous la mettez dans une petite ouverture, comme si vous vouliez faire jouer une grande boîte à musique. Automatiquement la sonnerie appelle la station centrale et vous obtenez la communication désirée.

Et cela va très vite, dans ce pays suédois qui passe pour avoir le service et les appareils téléphoniques les plus parfaits du monde entier. M.

## LE VIN NOUVEAU EN CAVE

Son traitement: ouillage et soutirage.

« C'est la cave qui fait le vin. » Ce vieux dicton des vignerons exprime bien ce qu'il veut dire. La cave achève l'œuvre d'une bonne récolte et d'une bonne vinification.

En même temps qu'à des conditions générales d'exposition, de profondeur, la cave doit donner certaines conditions fixes de température et d'humidité, l'atmosphère en doit être sans mélange, les murs nets, le sol autant que possible cimenté et propre comme d'ailleurs tout le matériel vinaire.

Il ne faut jamais s'en servir comme de resserre pour le bois, les plantes à conserver, ni surtout comme fruitier ou fromager, car il faut éviter les émanations toutes susceptibles d'être absorbées par le vin.

Donc aération ménagée, température constante de 10 à 12°, soins de propreté méticuleux, absence de toute cause d'émanation ou de fermentation étrangères à la fermentation alcoolique.

Le liquide logé en cave au sortir de la cuve n'est pas encore du vin. Il a besoin d'un traitement et le vigneron connaissant son affaire ne manquera pas de suivre, dans les tonneaux, toutes les phases de la transformation de sa cuvée.

La clarification du liquide doit se faire naturellement; cependant, si elle tarde trop ou si elle est insuffisante, on aura recours aux filtrages ou collages. Une autre préoccupation est celle de l'ouillage, c'est-à-dire du remplissage constant des fûts afin d'éviter les effets de l'influence de l'air introduit dans le vide causé par l'évaporation naturelle du liquide en fermentation. Et ces effets sont nombreux et pernicieux: oxydation de la matière colorante, développement des fleurs de vin, acétification, perte du bouquet, etc. On compte en moyenne une diminution d'un litre par hectolitre, en décembre et d'un demi-litre par mois, passé janvier.

L'ouillage doit durer tout l'hiver et tout le temps d'ailleurs que l'évaporation le rendra nécessaire.

Le vin destiné au remplissage est logé dans de petits fûts de 25 à 30 litres et il est bien entendu qu'il doit être lui-même parfaitement plein pour échapper tout le premier à l'influence de l'air.

Le vin de l'ouillage est de même qualité ou de qualité supérieure à celui de la cuvée auquel il doit être mêlé.

Le soutirage est l'autre opération importante de la dernière façon du vin. Il a pour but de débarrasser le vin de ses bourbes. La fermentation, peu à peu achevée, le vin, qui n'est plus en mouvement par suite du dégagement lent, mais continu du gaz carbonique, dépose les matières solides qu'il contient, telles que débris de rafles ou de pellicules, cristaux divers, levures mortes ou endormies, germes de mauvais ferments, toutes ces impuretés, en un mot, qui constituent les grosses lies.

Laisser le vin en contact prolongé avec celles-ci, serait l'exposer à toutes les décompositions, tous les mauvais goûts et toutes les maladies dont elles ont le germe.

Le premier soutirage se fait généralement dans la seconde quinzaine de décembre, aussi l'appelle-t-on le soutirage de Noël. Pour l'exécuter, on choisit un temps froid et sec, avec vent du Nord et pression barométrique assez grande pour éviter le soulèvement des lies qui ne manque pas de se produire par un temps pluvieux ou orageux.

Mais cette date de fin de décembre n'est pas de rigueur. Au contraire, si novembre et décembre ont été exceptionnellement doux et relativement chauds, il convient d'attendre que le vin ait subi la première action du froid et de retarder de quelques semaines le soutirage.

Un dernier détail de propreté qui a aussi une grande importance. Les linges de bondes doivent être renouvelés d'autant plus souvent que les ouillages ont été moins fréquents. Cependant on peut éviter les renouvellements en plongeant, après un nettoyage parfait, les linges secs dans de la vaseline très chaude, on enlève au couteau l'excès d'enduit. Le