Agriculture

BREUVAGE DES MOISSONNEURS

La question du breuvage des moissonneurs est une des graves difficultés qui préoccupent aujourd'hui les cultivateurs français. Depuis trois années la France n'a presque pas récolté de vin ; et nos vingt-cinq départements à cidre n'ont presque rien récolté. Ces deux breuvages sont partout d'une rareté et d'une cherté inconnues jusqu'ici, et cependant il faut abreuver son personnel et l'abreuver abondamment pendant la moisson. C'est une condition indispensable du louage. Comment résoudre la difficulté ?

L'industrie des vins de raisins secs leur vient à propos en aide en cette circonstance.

La fabrication de ces vins a pris cette année des proportions inattendues, et les importations croissantes de raisins secs ne peuvent que développer l'usage d'un breuvage, qui, fabriqué convenablement, réunit les conditions essentielles du vin : salubrité, bon goût et limpidité

L'agriculteur est trop maltraité aujourd'hui par notre régime économique pour donner du vin à boire à ses auxiliaires. Outre le vin de raisins secs, l'industrie lui offre une autre nouveauté que je crois utile de signaler : c'est le *vin concentré à froid*. Un habile industriel de Montpellier, M. Brichon, nous a fait goûter des vins réduits à un quart de leur volume par élimination des trois quarts de l'eau qu'ils contiennent. C'est donc de l'essence de vin qu'il livre à ses clients. Avec un hectolitre de ce liquide concentré dosant 28 degrés alcooliques, on obtient, en ajoutant quatre fois son volume d'eau, un vin de 8 degrés, très franc de goût, et bien constitué : et en outre on peut, avec ce vin, accroître à volonté la force des petits vins ou piquettes de fermier, qui ne peuvent supporter les chaleurs de l'été.

Enfin, il est bon de rappeler que le meilleur de tous les breuvages pour les moissonneurs est la décoction de café froid, aiguisée de quelques gouttes d'eau-de-vie. Le café est un tonique précieux qui, contrairement aux autres breuvages, modère la transpiration, et préserve des dysenteries très fréquentes dans cette saison. Ce breuvage qui préserve nos soldats de la dysenterie dans les plaines brûlantes de l'Afrique, se recommande aux mêmes titres à nos moissonneurs. La dépense n'est pas grande. Un kilo (2 livres) de café, 500 grammes (1 livre) de sucre, et 50 centilitres d'eau-de-vie suffisent pour 20 litres de boisson. Il suffit d'en prendre un verre toutes les deux heures. Tous les agriculteurs qui ont adopté l'usage du café pour les travaux de la fenaison et de la moisson en apprécient la supériorité sur les autres breuvages.

LOUIS HERVÉ

Préceptes de politesse

Lorsqu'on annonce que le dîner est servi, ne vous précipitez pas dans la salle à manger ; attendez que le maître ou la maîtresse de la maison vous ait donné le signal.

Vous offrez le bras gauche à une dame, et vous la conduisez dans la salle à manger.

Vous passez le premier, et votre dame vous suit sans quitter votre bras. Dans toute autre circonstance, passer avant une dame est une malhonnêteté.

Dans le cas où il n'y a pas de dames, entrez le dernier si vous pouvez.

Laissez entrer en premier lieu vos supérieurs, et toutes les personnes qui, dans le monde, occupent un rang plus élevé que le vôtre.

Ordinairement, c'est la maîtresse de la maison qui entre la première, et le maître qui entre le dernier.

Si quelqu'un se retire de la porte et vous invite à passer, arrêtez-vous, et rendez-lui sa politesse ; s'il insiste, passez en saluant.