

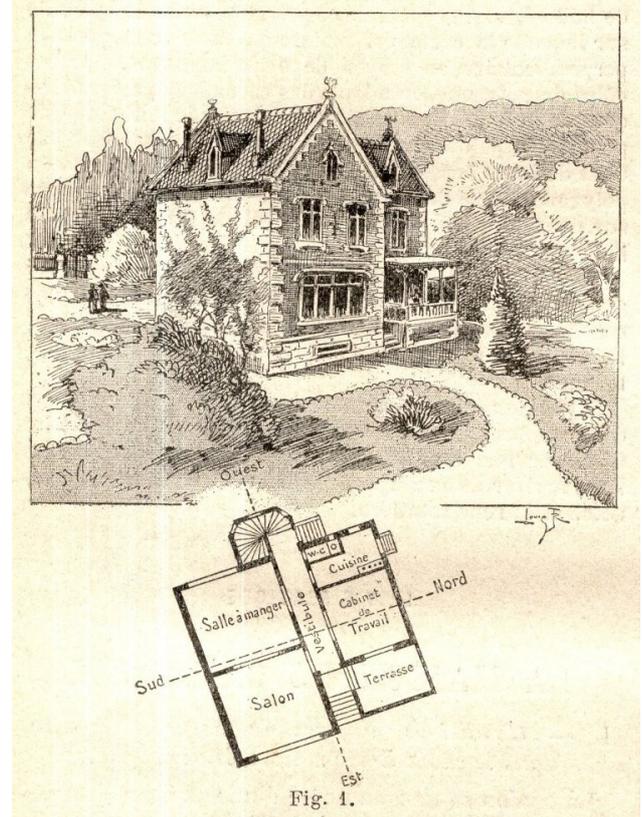
La Vie Pratique

La Maison De Campagne

Le texte, signé **R. Manuel**, est initialement paru dans *La Science Illustrée* du numéro 131 (1^{er} Juin 1890) au numéro 146 (13 Septembre 1890)¹. Recopier et mettre en forme un document prends du temps. Merci de respecter mon travail.

Table Des Matières

1.1 Conditions diverses de nature à guider dans le choix d'une maison de campagne.....	1
1.2 La maison qu'on habitera toute l'année.....	2
1.3 La maison sera habitée seulement pendant la belle saison et abandonnée l'hiver.....	2
1.4 Chauffage.....	2
1.5 Clôtures.....	3
1.6 Situation et exposition.....	4
1.7 Moyens de reconnaître si la maison est saine.....	4
1.8 Son mode de construction.....	5
1.9 Conditions essentielles de tranquillité et de salubrité.....	5
1.10 État du sol. Pente des terrains. Vallonnements.....	5
1.11 Moyens de transports.....	6
1.12 Approvisionnements.....	6
1.13 Achat ou location.....	6
2 L'habitation.....	7
2.1 L'intérieur.....	7
2.2 L'aménagement et la décoration.....	8
2.3 Le mobilier.....	8
2.4 La cuisine.....	10
2.5 Le garde-manger.....	11
2.6 La cave.....	11
2.7 La salle de bains.....	12
2.8 Les bêtes parasites.....	13
2.9 La maison l'hiver, si elle est inhabitée.....	14
3 Les dépendances de la maison.....	15
3.1 La remise.....	15
3.2 L'écurie.....	15
3.3 Le bûcher.....	15
3.4 Les communs.....	16
3.5 Conservation des provisions.....	17
3.6 La pharmacie de campagne.....	18



1.1 Conditions Diverses De Nature À Guider Dans Le Choix D'une Maison De Campagne

Lorsqu'on se met en quête d'une maison de campagne, on doit – sous peine d'éprouver par la suite bien des déboires – faire une minutieuse enquête des lieux, s'assurer de la salubrité de l'habitation, se rendre un compte exact de l'état des bâtiments, étudier avec soin les voisinages et voir si la propriété qu'on se propose d'acquérir ou de louer répond aux conditions d'hygiène, de confortable et d'agrément qu'on espère y trouver.

Cette recherche constitue une opération délicate et qui demande à ne point être menée à la légère.

On a vite fait une fausse manœuvre, dont les conséquences sont toujours des regrets, une saison perdue, beaucoup d'argent inutilement dépensé et parfois des procès.

Il convient donc – je le répète – d'apporter une attention extrême au choix d'une maison de campagne.

Je ne m'arrêterai pas à établir une distinction entre la propriété à acheter et la propriété à louer. Celle qui est mauvaise à louer ne saurait être bonne à acheter et réciproquement.

Il ne me paraît pas nécessaire non plus d'insister sur ce point que lorsqu'on veut prendre une maison à loyer, il faut vérifier sa solidité et sa propreté tout autant que si l'on avait l'intention d'en devenir propriétaire.

La première chose à faire lorsqu'on visite une maison de

1 Vous retrouverez les sommaires de cette revue et bien d'autres articles sur <http://www.gloubik.info/sciences/>

campagne, même avec le désir de n'y passer que trois mois d'été, est de se poser à soi-même cette question : *Consentirais-je à l'acheter ?*

En général, une précaution essentielle consiste à visiter l'immeuble au *printemps*. A cette époque de l'année, la vue seule renseigne sur l'agrément de la maison et c'est aussi le moment le plus propice pour en contrôler les qualités et les défauts, au point de vue du confortable.

1.2 La Maison Qu'on Habitera Toute L'année

Il va sans dire que si l'on se propose de demeurer toute l'année à la campagne, il est indispensable de s'assurer que la maison est aménagée pour une installation d'hiver.

On devra donc l'étudier sous le rapport des moyens de chauffage et d'éclairage, vérifier la fermeture des portes et des fenêtres et s'assurer que les approvisionnements y sont possibles en toute saison.

Nous passerons successivement en revue toutes ces conditions, dont l'importance est extrême.

La plupart des maisons construites aux environs des grandes villes ont été le plus souvent bâties par des spéculateurs, en vue des locations pendant la belle saison. Il est donc fort rare qu'elles soient habitables en temps de neige ou de gelée.

Si l'on a la bonne fortune de rencontrer, dans ses recherches, une maison précédemment habitée par le propriétaire, il y a toute chance pour que ce soit une excellente occasion ; car le propriétaire a dû y réunir toutes les conditions d'hygiène et de confortable.

1.3 La Maison Sera Habitée Seulement Pendant La Belle Saison Et Abandonnée L'hiver

Lorsqu'il s'agit simplement d'une villégiature d'été, il est évident qu'on peut se montrer bien moins difficile.

En mai, juin, juillet et août, les cheminées sont un luxe inutile, et quand bien même un peu de vent pénétrerait par les fenêtres insuffisamment closes, le mal ne serait pas grand.

Mais il n'est guère possible de prolonger son séjour, dans une maison semblable, au delà du 15 septembre. Encore ne faudrait-il pas qu'un enfant y prit un mal de gorge ou une bronchite, car on se trouverait dans de très mauvaises conditions pour l'y soigner.

Je conseille donc aux personnes qui cherchent une maison d'été de procéder absolument avec la même circonspection que s'il s'agissait d'une installation définitive.

Si le printemps est charmant, si l'été a de puissants attraits, l'automne ne manque pas non plus de pittoresque. Il faut donc être en mesure de se défendre aussi bien contre les dernières gelées, – qui se montrent parfois jusqu'au 10 mai, – que contre les premières, dont l'apparition a lieu souvent fin septembre.

J'ajouterai que, de toutes les nombreuses manières d'habiter la campagne, aucune ne vaut – quand on le peut – celle qui consiste à avoir une maison à soi ou bien à en louer une avec un long bail.

On y placera un mobilier rustique et peu coûteux, qui pourra y être laissé l'hiver sans exciter la convoitise des dévaliseurs ; on y fera établir un système de fermeture solide et, de temps à autre, pendant les grands froids, on y viendra allumer du feu.

De cette façon, on s'organisera la meilleure, la plus confortable et la plus saine des maisons de campagne.

1.4 Chauffage

La question du chauffage est peut-être celle qui mérite le plus d'attention.

Parmi les innombrables systèmes que l'industrie ne cesse de créer et d'offrir au public, il est nécessaire d'établir des classifications.

Les *cheminées* sont utilisables de bien des manières ; les *poêles mobiles* rendent de grands services ; les *feux de gaz* peuvent être précieux ; mais, sans conteste, le mode de chauffage le plus pratique à la campagne est fourni par le *calorifère*.

1. En ce qui concerne les cheminées, je déconseille absolument leur emploi direct avec le bois, le coke ou le charbon. Leurs conduites de fumée sont, le plus souvent, fort courtes, en raison du peu de hauteur des maisons. Elles ont pour inconvénient d'établir des appels d'air constants et d'entretenir le froid et le vent à l'intérieur ; elles tirent mal et la moindre perturbation atmosphérique se manifeste dans les appartements par des tourbillons de fumée.

2. Les poêles mobiles n'ont pas les mêmes ennuis mais ils en ont d'autres. Outre que leur entretien est coûteux, parce qu'il en faut plusieurs pour arriver à entretenir une température uniforme, ils présentent des dangers qui sont encore plus sérieux dans les petites maisons de la campagne que dans les grands immeubles des villes. La faible dimension de leurs tuyaux d'échappement laisse, il est vrai, moins de passage au retour de la fumée que les larges conduites des cheminées, mais elle n'offre pas une résistance suffisante au retour des gaz délétères, produits de la combustion, lorsque le vent souffle un peu fort.

3. La cheminée à gaz, quand il est possible d'en installer, offre une ressource précieuse à la campagne. Dans les cas d'un abaissement brusque de la température, d'une indisposition qui nécessite des soins particuliers, on se chauffe instantanément, d'une manière saine et peu coûteuse. Je suis d'avis d'avoir toujours si cela se peut, un chauffage de ce genre dans la chambre à coucher, d'autant plus que la chaleur du calorifère, incomparable pour la maison entière, est moins bonne pour les pièces où l'on couche.

4. Encore, doit-on adopter exclusivement les réflecteurs de cuivre, enchâssés dans les cheminées, pour que le gaz, toujours incomplètement brûlé, trouve une issue dans les tuyaux. Les fausses bûches garnies d'amiante chauffent mal et produisent une flamme tremblotante fort désagréable. Les poêles à gaz sentent mauvais et présentent des dangers d'explosion.

Pour des raisons d'économie d'abord, de confortable ensuite et d'hygiène surtout, la maison munie d'un calorifère doit être préférée à toute autre.

Ce procédé de chauffage a ceci de particulièrement

avantageux qu'il permet de n'allumer qu'un seul feu pour toute la saison, ce qui réduit les frais. De plus, il entretient dans tout l'intérieur une température bien égale, préservatrice des bronchites si fréquentes à la campagne. On ne risque pas de prendre froid en passant d'une pièce chauffée à l'excès dans une autre qui l'est insuffisamment.

Lorsqu'on s'est assuré que la maison qu'on a en vue est munie d'un calorifère, il y a encore lieu de voir si l'appareil est en bon état, s'il est d'un fonctionnement facile, et surtout s'il correspond à tous les étages de la maison.

Ces observations sont de première nécessité. L'installation du calorifère dans la cave me semble préférable à toute autre.

Voici pourquoi.

L'air chaud tend à monter, et si l'appareil est placé au rez-de-chaussée, comme cela arrive souvent, l'appartement de plain-pied reçoit très peu de chaleur. C'est pourtant la partie de la maison dont la température doit être de préférence entretenue élevée. En général le salon et la salle à manger composent ce rez-de-chaussée et ce sont les pièces que l'on habite surtout en hiver.

Par contre les chambres à coucher exigent moins de chaleur.

Les poêles de faïence ou de fonte, dont le foyer se trouve placé dans le vestibule, me paraissent, à cet égard, moins bons que les poêles de sous-sol.

Une seconde raison, militant en faveur de cette préférence, est une question de propreté.

Si le maniement du charbon est sans inconvénient à la cave, il est, au contraire, moins aisé dans l'intérieur des appartements, où il entretient, malgré toutes les précautions qu'on puisse prendre, une poussière aussi désagréable que difficile à faire disparaître.

La canalisation de chaleur doit être l'objet d'une vérification d'autant plus attentive, qu'elle est moins commode à opérer. On ne peut guère en effet aller voir à l'intérieur des murailles ou sous les planchers si les conduits d'air chaud sont en bon état.

Le meilleur procédé d'examen est, à mon avis, le suivant :

On allume dans le foyer un feu de paille mouillée, et si, toutes portes closes, il ne se manifeste dans les pièces aucune odeur de fumée, on peut être assuré que la conduite n'a point d'avaries. Par contre, si la fumée pénètre, il n'est pas douteux que la canalisation ait des fissures et qu'une ou plusieurs communications ne se soient établies entre les tuyaux d'échappement de fumée et les conduits d'air chaud.

Le même moyen sert à contrôler le tirage du calorifère.

La fumée de la paille mouillée étant très abondante, on voit, en regardant du dehors le tuyau qui aboutit sur le toit, si la sortie se fait naturellement.

Enfin, on ne doit pas négliger de visiter l'une après l'autre toutes les bouches de chaleur, d'essayer leur fonctionnement, et de s'assurer que le calorifère correspond bien aux étages supérieurs de la maison.

Il n'est pas rare, en effet, de trouver des installations qui s'arrêtent au rez-de-chaussée. Cela tient à ce que, le calorifère n'ayant pas été construit en même temps que l'immeuble, mais ayant été ajouté après coup, il a été impossible de le faire aboutir au premier étage.

Ces sortes d'installations doivent être considérées comme mauvaises parce qu'elles sont absolument insuffisantes. En outre, il ne faut pas, en manière de consolation, si l'on ne trouve pas de calorifère dans la maison qu'on a en vue, se dire qu'on en ajoutera un à ses frais. Cette entreprise doit être considérée comme irréalisable, mieux vaudrait adopter un autre système de chauffage.

Le seul perfectionnement qu'on puisse apporter au calorifère ce sera l'adjonction à l'appareil existant d'un saturateur de vapeur d'eau.

L'air chaud, répandu dans les appartements par le calorifère, est sec, prend à la gorge et, pour employer une expression populaire, entête. Il occasionne souvent des irritations des muqueuses du larynx, des yeux et du nez. En saturant cet air de vapeur d'eau, on le rend sain et parfaitement respirable. La dépense sera minime et l'on n'aura pas lieu de la regretter.

J'ai dit qu'il était impossible d'ajouter un calorifère à une vieille maison ; il convient cependant de faire exception pour le calorifère à eau chaude, dont les conduits, très petits et forcément placés hors des murailles, sont, sans grande difficulté, installés après coup. J'ai entendu dire beaucoup de bien de ce système, mais ne l'ayant pas expérimenté, je m'abstiens de le recommander autant que de le déconseiller. Je le soupçonne pourtant de présenter des dangers d'explosion.

On ne peut se faire, à ce sujet, une opinion sûre qu'en consultant les fabricants, en leur demandant les adresses de quelques-uns de leurs clients, et en se renseignant auprès de ceux qui ont recours à ce mode de chauffage.

1.5 Clôtures

La question des clôtures est de peu d'importance, s'il s'agit d'une simple location de saison.

Mais pour un long bail, et surtout pour une acquisition, on ne saurait y apporter une trop scrupuleuse attention.

Non seulement leur délabrement occasionnerait de grands frais, mais leur insuffisance pourrait être la source de sérieux ennuis.

L'état de la clôture d'une propriété doit être étudié au triple point de vue de la sécurité, de la tranquillité et du coup d'œil.

1. Il est aisé de comprendre qu'un jardin entouré de murs à moitié démolis, de palissades mal jointes ou de treillages pourris serait exposé à recevoir la visite désobligeante des chiens, des poules ou des enfants du pays, quand il n'aurait pas à redouter les incursions des maraudeurs.

2. De plus, l'entretien des clôtures, lorsqu'elles sont en mauvais état, entraîne des dépenses beaucoup plus sérieuses qu'on ne se l'imagine généralement.

3. Enfin, il faut songer que l'éboulement d'un pan de mur présente des dangers sur lesquels il ne me semble pas nécessaire d'insister.

4. A ce premier inconvénient, il convient d'ajouter celui qui

résulte de l'indiscrétion des voisins, dont la curiosité, parfois excessive, est d'autant plus gênante qu'on ne peut s'y soustraire lorsque la clôture est par trop sommaire.

5. J'ajouterai que, dans un jardin soigné et entretenu avec goût, rien ne saurait être plus nuisible à l'effet qu'un entourage délabré.

J'aurai l'occasion de dire en détail comment on peut construire soi-même et à peu de frais diverses espèces de clôtures simples, mais offrant aussi toutes les conditions désirables de sécurité et de décoration.

Quant à présent, je me bornerai à insister sur la préférence qu'on doit accorder, pour une acquisition ou pour un bail, à la propriété qu'on trouvera entourée d'un mur bas, mais cependant assez élevé pour que les regards des passants ne puissent le franchir.

Il sera toujours très sage de couronner de tessons de bouteilles le faîtage de ce mur, ne fût-ce que pour empêcher les gamins d'y entreprendre des promenades à califourchon, genre de sport très à la mode dans les bataillons plus ou moins scolaires.

Dans certaines campagnes, aux environs de Paris notamment, on a l'habitude d'établir sur les façades des murs de 0,80m à 1 mètre, surmontés d'une grille de fer et de doubler cette grille d'un volet fixe de tôle ou de bois. Ce système, un peu compliqué, a l'avantage d'être moins lourd et moins uniforme qu'un mur plein, mais il a par contre l'inconvénient d'offrir à la rouille un aliment trop tentant. Il en résulte des frais assez sérieux.

Une autre clôture, très suffisante en bien des localités, est celle que l'on peut faire avec une palissade de planches de 2 mètres debout, se touchant, et soutenues par trois traverses courantes. La tête de chaque planche est découpée pour l'agrément, le pied est goudronné avant d'être mis en terre pour la solidité. Des poteaux, espacés de 2 mètres en 2 mètres, soutiennent tout le système. On passe sur l'ensemble une double couche de peinture grise en terre brûlée.

Ces modes de clôture sont pourtant d'un prix souvent trop élevé pour la grande campagne, où les propriétés atteignent d'autres dimensions que dans les banlieues.

La haie vive ou le treillage de châtaignier sont alors de grande ressource.

1.6 Situation Et Exposition

Pour qu'une habitation de campagne soit agréable et saine, deux conditions sont indispensables.

1. Elle doit être abritée des grands vents du nord et du sud-ouest.

2. Elle doit être exposée au soleil levant.

3. Un pli de terrain, un bois, une maison voisine suffisent à garantir la maison des vents froids ou violents.

4. La meilleure orientation est celle qui présente les chambres à coucher à l'est. L'exposition au midi aurait l'inconvénient, pendant l'été, d'élever la température des appartements à des degrés difficilement supportables. L'exposition au nord serait pénible et froide au début et à la fin des saisons de villégiature. L'exposition à l'ouest n'est pas mauvaise pour les pièces dans lesquelles on ne couche pas, parce qu'elle n'entraîne ni trop de

chaleur ni trop de froid ; mais les vents de l'ouest, soufflant la nuit contre les fenêtres, ont ceci de désagréable qu'ils produisent un sifflement peu propice au sommeil et que, de plus, ils entretiennent à l'intérieur un perpétuel et fâcheux courant d'air.

La maison idéale sera donc celle qui aura sa façade à l'est, son aile droite au midi et son aile gauche au nord. Les baies seront – cela va sans dire – devant et derrière.

1.7 Moyens De Reconnaître Si La Maison Est Saine

Une habitation est toujours dans des conditions suffisantes de salubrité lorsqu'elle est exempte d'humidité.

Il faut aussi que ses portes et ses fenêtres ferment hermétiquement. Mais comme il est très facile de remédier aux fermetures incomplètes, on ne doit pas considérer la défectuosité du fonctionnement des huis comme un vice rédhibitoire.

On ne saurait, au contraire, apporter une trop scrupuleuse attention à l'étude des lieux au point de vue de l'humidité.

Une maison humide se reconnaît aux signes suivants :

1. Les papiers de tenture se décollent par places et se recouvrent même souvent de moisissure.

2. Les murs de plâtre sont recouverts d'une mousse salpêtrée.

3. Les peintures à l'huile se soulèvent par cloques plus ou moins larges, qui, si on les perce, laissent échapper de l'eau.

4. Les ferrures, rouillées sous la couche de peinture qui les revêt, sont rugueuses au toucher.

5. Les portes et les fenêtres, ayant joué par suite de l'humidité, n'ont plus leur aplomb normal.

6. Les crampons, qui supportent les mouvements de persiennes, sont branlants et l'on voit saillir la garniture de plâtre qui devrait les maintenir immobiles.

7. Les enduits des murs tombent en placards.

8. Les boiseries, attaquées en plusieurs endroits, se détachent au moindre effort du doigt et ressemblent à de l'amadou. Ce sont particulièrement les petits lambris des appartements du bas qu'il faut visiter attentivement à ce point de vue. Dans une maison humide, ils sont rongés au ras du plancher.

9. Les planchers eux-mêmes sont modifiés et fléchissent sous le poids du corps.

10. Les plafonds sont marbrés par les infiltrations anciennes ou récentes.

11. Dans les sous-sols, et généralement partout où il y a des pièces de fer enchâssées à même le plâtre, si la maison est humide, on voit une bavure rouge de rouille sur tout le parcours de la ferrure.

12. Enfin le sol de la cave, qui devrait être sec et poussiéreux, est au contraire pâteux.

Lorsqu'on visite une maison, pour l'acheter ou la louer, il ne faut pas craindre de faire déranger les meubles, surtout s'ils sont placés dans des encoignures.

C'est là que les infiltrations d'eau trouvent un trajet plus favorable. Et, c'est assez d'usage de dissimuler les traces d'humidité sous un tableau ou derrière une armoire.

Dans une habitation sèche et saine, les boiseries éclatent quelquefois, il se produit aussi des lézardes dans les plafonds ; on remarque des interstices souvent trop grands entre les lames du parquet ; mais bien loin que ces défauts puissent être

considérés comme graves, il faut au contraire n'y voir qu'un brevet de salubrité. Rien n'est plus facile, au surplus, que d'y remédier.

1.8 Son Mode De Construction

On comprendra que je n'aborde pas, dans un livre de vulgarisation pratique et qui contient plus de recettes de bonne femme que de calculs d'ingénieur, la question éminemment technique des divers procédés de construction. C'est l'affaire de l'architecte et pas la nôtre.

Mais il est nécessaire que je dise à quel genre de bâtisse il faut accorder la préférence.

La maison idéale, celle qui aura tout pour nous séduire devra remplir les conditions qui suivent :

1. Elle sera élevée sur pierre de taille ou sur meulière jusqu'à 0,60m au moins au-dessus du sol.
2. On accèdera à son rez-de-chaussée par un perron de trois marches à monter, au minimum, ses soupiraux de cave s'ouvrant sur le sol.
3. Elle sera construite sur un terrain en pente douce.
4. Sa charpente sera en fer, point en bois.
5. Ses murs seront de briques ou de pierres, mais jamais de moellons, qui sont des nids d'humidité.
6. Son toit sera à double plan incliné. Le toit-terrasse, à l'italienne, doit être considéré comme un vaste réservoir d'eau de pluie.
7. Ses chéneaux seront en plomb soudé et ses gouttières en fonte.
8. Les conduites de zinc seront rejetées, parce que leurs joints sont toujours incomplets et la fragilité des tuyaux de poterie en rend l'usage défectueux.
9. S'il y a des égouts municipaux, toutes les eaux pluviales ou ménagères y seront dirigées. Si ces égouts font défaut, il y aura, autour de la maison, trois puisards : l'un recevant les eaux de pluies, l'autre recevant les eaux d'évier, le troisième recevant les eaux de lessive et de savonnage.
10. La couverture sera faite en tuiles ou en ardoises, jamais en métal.
11. Ses orifices de cheminées seront en poteries basses à capuchon. Les tuyaux de tôle sont trop souvent enlevés par les grands vents.
12. Tout autour de la maison, pour éviter les ravinements que produisent les fortes pluies, régnera un trottoir de dalles cimentées, de pavés, de béton ou d'asphalte.
13. Enfin, ses fenêtres et ses persiennes seront en bois, pas en fer.

1.9 Conditions Essentielles De Tranquillité Et De Salubrité

Pour qu'une habitation de campagne soit tranquille et que la vie y soit agréable, il convient qu'elle se trouve suffisamment éloignée des grandes voies de communication.

Dans le voisinage d'une propriété d'agrément le bruit des voitures et la trépidation produite par le passage des trains seraient des plus pénibles.

On doit éviter, surtout dans les banlieues, de prendre une maison proche d'un restaurant ou d'un marchand de vins. Ces rendez-vous de rouliers, de pêcheurs ou de canotiers manqueraient de gaieté pour ceux qui cherchent à jouir

paisiblement du repos des champs.

Dans le même ordre d'idées, les écoles, les pensionnats, les fabriques, les abattoirs, les usines à gaz, les hôpitaux, les cimetières, constituent de fâcheux voisinages, dont on ne saurait trop se garer.

Pour les mêmes raisons de tranquillité et aussi pour des raisons de salubrité on évitera la proximité trop grande des pièces d'eau. Outre que les concerts de grenouilles sont, la nuit, d'une harmonie douteuse, les émanations de la vase et l'humidité résultant des infiltrations du sol offrent de sérieux dangers pour la santé.

Je sais bien que les étangs font partie du luxe de la campagne ; mais il ne faut pas oublier que ce sont de véritables foyers pestilentiels et des précautions sont à prendre pour parer aux inconvénients.

Ce sera facile si les pièces d'eau sont éloignées de la maison d'au moins 200 mètres, si la surface de l'eau est en contre-bas du sol de la cave, s'il y a un courant, quelque petit soit-il.

On fera arracher fréquemment les herbes, parce qu'elles provoquent la stagnation et entretiennent les dégagements de gaz pernicieux. En outre, il sera toujours sage d'élever des cygnes ou des canards qui se chargeront de faire disparaître les poissons morts.

Pour qu'une habitation de campagne soit absolument saine, il faut :

1. Qu'on puisse circuler librement autour.
2. Qu'il y ait au moins quatre mètres entre la maison et le mur le plus voisin. Plus rapproché, ce mur établirait une véritable canalisation d'eau.
3. Qu'aucun massif d'arbustes ou de plantes ne soit contigu à la maison.
4. Qu'aucune branche d'arbre ne touche les murs ou ne couvre la toiture.
5. Que ni le lierre, ni la vigne vierge, ni aucune autre plante grimpante ne soit palissée sur la maison.
6. Les communs, chenils, poulaillers, étables, écuries soient le plus distants possible.

1.10 État Du Sol. Pente Des Terrains. Vallonnements

Je ne pense pas qu'il faille attacher une extrême importance à la composition des terrains qui servent d'assises à la maison. Tous sont également satisfaisants si la construction a été établie par un architecte consciencieux en s'inspirant des nécessités de la nature.

Pourtant on se défiera des sols glaiseux ou sablonneux. Le premier engendre l'humidité, le second, la poussière ; ni l'un ni l'autre n'ont assez de résistance pour supporter une construction solide.

Mais, encore une fois, ne nous arrêtons pas à ces questions, qui ne peuvent que nous embarrasser et consultons le premier maçon venu, dont l'avis sera préférable à toute expertise personnelle.

Un point bien autrement important pour nous, et qui devra appeler toute notre attention, ce sera la pente des terrains.

On comprendra sans difficulté que de la nature du vallonnement des terres à l'entour de la maison dépend souvent sa salubrité. Supposez l'habitation construite dans un fond, au centre d'une cuvette, il est évident que toutes les eaux pluviales s'y donneront rendez-vous, et que cette maison ne saurait être habitable.

A la vérité, on trouve rarement des constructions élevées dans des accidents naturels de terrains aussi défectueux.

Mais, par contre, on rencontre fréquemment des maisons bâties au début dans les meilleures conditions qui, à la longue, par suite des travaux entrepris dans le voisinage, sont devenues aussi malsaines que possible.

En voici un exemple.

Vous avez construit sur une pente douce, à mi-côte, après avoir pris toutes les précautions imaginables pour assurer l'écoulement des eaux. Puis, à 10 mètres de votre façade et en contre-bas, on est venu établir une ligne de chemin de fer avec un remblai de plusieurs pieds d'élévation. Vous étiez sur un coteau, vous êtes maintenant dans une rigole.

Il est donc élémentaire quand on visite une propriété, pour l'acheter ou la louer, de constater que ni le vallonnement naturel du sol, ni les constructions avoisinantes n'entravent la fuite des eaux.

1.11 Moyens De Transports

Il va de soi que la question des moyens de communication joue un rôle d'autant plus grand dans le choix d'une maison de campagne qu'on a l'intention d'y venir et d'en repartir plus souvent.

Chacun est juge de ce qui lui convient ; mais personne ne doit négliger de prendre, avant de se déterminer, toute sorte de renseignements à ce sujet.

On se réglera sur les besoins qu'on a, d'après les ressources dont on dispose.

Une précaution que je recommande, et dont on aura toujours à se louer, consiste à faire deux ou trois fois, dans le sens de l'aller et dans le sens du retour, le trajet de chez soi à la maison de campagne. Lorsqu'on sera fixé sur le temps précis qu'exige ce voyage, et quand on aura calculé si l'on peut disposer de ce temps, on verra à prendre une décision en toute connaissance de cause.

1.12 Approvisionnements

1. La sagesse veut aussi qu'avant de faire élection d'une propriété de campagne, on vérifie la facilité des approvisionnements. Bien coupable serait celui qui négligerait cette précaution. Une visite au boucher, au boulanger et à l'épicier s'impose.

2. Il est aussi très prudent de s'assurer qu'il y a aux environs au moins deux fournisseurs de chaque catégorie.

On doit en effet prévoir le cas où l'on serait mécontent de l'un d'eux et où il deviendrait nécessaire de lui chercher un successeur.

3. Le plus souvent, à la campagne, les fournisseurs se déplacent et viennent prendre les commandes à domicile. On fera bien de prendre des informations d'avance à cet égard.

4. Il ne sera pas inutile non plus de chercher à savoir s'il y a des droits d'octroi à payer et pour quels genres de provisions.

1.13 Achat Ou Location

Lorsqu'on achète une maison de campagne, il faut opérer avec une circonspection excessive.

Les propriétaires de campagne sont un peu comme les maquignons, qui parent leur marchandise et en dissimulent le plus possible les défauts.

Il faut donc, non seulement procéder à l'examen de tout ce que je viens d'énumérer, mais encore se renseigner dans le voisinage, savoir pourquoi le propriétaire a mis la maison en vente, qui l'a habitée l'année précédente, s'il existe quelque inconvénient caché, quelque défaut momentanément masqué. Il est toujours prudent de faire intervenir un notaire.

Si on loue seulement, le danger est moindre. Mais il faut néanmoins ne pas se condamner à pester pendant tout le temps de son bail contre la mauvaise affaire qu'on a faite.

Au point de vue de la location, il faut encore bien réfléchir : Vous pouvez louer pour un an seulement ou bien pour un bail de plusieurs années.

Dans le premier cas, l'avantage est que, l'année finie, vous êtes libre de vous en aller si vous n'êtes pas content. Mais, par contre, le propriétaire, s'il voit que vous tenez à rester, peut vous augmenter et, en cas de refus, vous faire partir.

Défiez-vous aussi d'une surprise. Les locations de campagne ne se font pas comme celles de Paris. L'usage des environs de Paris est de louer d'avril à avril. Si donc vous avez loué à une autre époque, songez que votre année ne commence réellement – à moins de stipulations contraires et écrites, – qu'au mois d'avril suivant. Il arrive souvent qu'un Parisien, prenant une maison au mois d'août ou de septembre, croit pouvoir la quitter au bout d'un an révolu. Pas du tout, il reste encore six ou sept mois à courir.

Pour le bail de durée, faites-le de trois, six, neuf, c'est-à-dire pour trois ans avec faculté de le prolonger tacitement. Dans les baux de ce genre les plus usités, si l'une des deux parties ne prévient pas six mois avant l'expiration de la troisième année, la location continue d'office jusqu'à la sixième et de même après la sixième jusqu'à la fin.

Le bail se fait d'ordinaire à la volonté des deux parties, mais on peut l'avoir quelquefois à la volonté du preneur seulement. C'est un grand avantage. Tâchez de l'obtenir, si c'est possible.

N'oubliez pas avant d'entrer de faire dresser par un architecte un état des lieux. Cela vous évitera toute contestation pour plus tard. Il arrive souvent qu'en entrant, on fait remarquer qu'une tapisserie n'est pas fraîche, qu'un marbre de cheminée est taché ou écorné, qu'une porte ferme mal... Le propriétaire vous répond :

– Ce n'est rien. On vous arrangera cela un de ces jours...

Mais le propriétaire ne fait rien arranger, et quand vous voulez quitter la maison, c'est à votre compte que toutes les réparations sont faites.

Donc un état des lieux aussi minutieux que possible. N'y oublier ni une moisissure, ni un trou de clou arraché.

Comme conclusion, si pour acheter ou louer on doit se montrer exigeant et trouver le mauvais côté de chaque chose, par contre, quand on traite, il faut se résoudre à trouver tout bien et à profiter de tout.

2 L'habitation

2.1 L'intérieur

Vous avez donc acheté ou loué une maison de campagne. Il s'agit de l'aménager.

Avant tout il faut vous occuper de l'intérieur. C'est urgent, non seulement au point de vue de l'hygiène, mais aussi pour la commodité et le bien-être.

À la campagne, les avantages et les inconvénients de l'existence ne ressemblent que de loin à ce qui se passe à la ville ; aussi les précautions à prendre varient-elles sensiblement.

Voici à ce sujet, quelques conseils basés sur l'expérience.

Vous ne placerez pas les chambres à coucher au rez-de-chaussée ; les rez-de-chaussée, toujours humides à la ville, le sont bien davantage aux champs ; de plus, on est souvent forcé de voisiner, sans compter les Parisiens qui viennent le dimanche rendre une visite quelquefois de vingt-quatre heures, à l'ami qu'ils jugent avoir pris une maison de campagne exprès pour eux ; vous ne seriez pas chez vous.

Donc, les chambres à coucher au premier ; et comme je l'ai dit plus haut, autant que possible à l'est.

Si vous ne le pouvez pas, places-les, faute de mieux au midi. Somme toute, vous n'y serez que la nuit et les nuits à la campagne sont presque constamment fraîches, excepté quand la canicule est dévorante ce qui ne se présente pas toujours, surtout depuis quelques années.

Si le soleil vous réveille un peu plus tôt, tant mieux, aux champs on doit se lever de bonne heure c'est d'autant plus facile qu'on se couche tôt. Si vous avez des enfants dont le sommeil doit se prolonger, vous en serez quittes pour clore hermétiquement les stores.

Les stores, disons-le en passant, sont indispensables ici ; il en faut à toutes les fenêtres ; ils obstruent la poussière, diffusent le soleil, gênent l'intrusion des insectes parfois si incommodes le soir, ils empêchent l'entrée des phalènes, ces lourds papillons de nuit, et des chauves-souris qui viendraient, attirés par la lumière, s'abattre dans la salle à manger au milieu du repas, ou dans le salon, pendant les distractions du soir.

La pose du store offre quelque difficulté. Cependant on peut, en y mettant le temps, arriver à l'exécuter aussi bien que l'ouvrier spécial qui sera peut-être quinze jours à venir. Voici comment il faut faire.

On vous vendra chez le quincaillier un store en toile, enroulé sur un bâton, muni à chaque bout d'une poulie. Au moyen du vilebrequin et de la *mèche à pierre* (voir *Petites industries*

d'amateurs) vous percez dans les deux parois verticales de l'entablement de la fenêtre les deux trous destinés à recevoir les deux bouts du bâton. L'un de ces trous sera juste de la dimension du bout en fer ; l'autre sera un peu plus grand de façon que le premier bout entré vous puissiez faire entrer le second en biais d'abord et le faire glisser ensuite jusqu'à la position normale. Une fois le store en place vous bouchez l'excédent du second trou avec un peu de plâtre bien gâché.

Les deux trous doivent être pratiqués aussi haut que possible, de façon à ne laisser entre le store et le haut de l'entablement que la place nécessaire au jeu du rouleau.

Vous faites ensuite, à un pied environ du bas un second trou destiné à l'arbre d'une petite poulie de cuivre et vous établissez un cordon solide enroulé deux fois sur la poulie du store et une seule fois sur celle du bas.

Votre store montera ou descendra ainsi à votre volonté.

Vous pourrez placer de chaque côté, si vous voulez, un fil de fer qui servira de guide. Dans ce cas le bas du store sera muni d'une tringle en fer percé d'un trou à chaque bout et c'est dans ces deux trous que passera le fil.

Si vous le préférez, vous pouvez encore mettre deux bras de levier articulés de chaque côté de la fenêtre pour que le store, au lieu de s'abaisser tout droit, se penche en biais, en forme de tente.

Vous pouvez, vous-même, si vous avez quelque talent en peinture, décorer votre store de toile. Il faudra vous servir pour cela de couleurs de laques délayées avec un peu d'essence de térébenthine. C'est d'ailleurs un travail spécial que je vous détaillerai mieux dans un autre volume.

Revenons à la maison.

Si la maison est élevée de plusieurs étages vous pouvez utiliser le second encore pour des chambres à coucher. Le troisième, ou, si vous n'en avez pas le deuxième étage ou bien encore les mansardes seront employés à loger les domestiques et à installer ce qu'on pourrait appeler l'administration du ménage c'est-à-dire la lingerie, la fruiterie, ces provisions de toute sorte, indispensables absolument à qui veut vivre tranquille à la campagne sans être pris au dépourvu.

N'oubliez jamais que vous n'êtes plus à la ville ; que, pour vous procurer des objets les plus élémentaires, il vous faudra parfois fournir une longue traite ; pour un rien, le boucher, par exemple, vous fera faux bond ; que deviendrez-vous si vous n'avez pas de provisions ?

Reste l'emploi du rez-de-chaussée, c'est l'endroit le plus important au point de vue de la vie familiale.

Il sera pour vous comme cette grande salle qu'on trouve au seuil des maisons anglaises, et aussi des habitations flamandes ; c'est là que, tout le jour, la famille se tient, vit, reçoit les visiteurs.

C'est là que vous vivrez.

Seulement, si vous prenez aux mœurs étrangères l'idée de la salle commune, très commode pour recevoir tout le monde sans

pendant laisser pénétrer personne dans le «home», vous organiserez votre rez-de-chaussée à la française.

Au haut du perron, le vestibule, aussi vaste que possible, garni de porte-manteaux nombreux. Comme, à la campagne, on arrive souvent les pieds humides ou boueux, le vestibule ne doit pas être parqueté, mais bien dallé en marbre, en carreaux de brique ou en mosaïque. Pour les porte-manteaux, indépendamment de ceux des murs, je conseille le grand porte-manteau-porte-cannes mobile, avec champignons, galerie, râtelier, etc., qu'on trouve chez tous les marchands et qui est si commode et si pratique.

Suspendez enfin une fontaine à laver les mains. Il y en a de fort jolies. Elle ne déparera donc pas le vestibule et on sera bien aise de la trouver en rentrant de la promenade ou du jardin.

Sur ce vestibule ont accès le salon, la salle à manger et la salle de billard. Si la disposition des lieux ne permet pas de rendre ces pièces indépendantes, arrangez-vous pour que le salon s'ouvre forcément sur le vestibule. On peut faire passer les invités du salon à la salle à manger, on ne peut pas faire traverser une autre pièce avant d'arriver au salon.

Vous choisirez ensuite un coin un peu retiré et moins accessible pour le cabinet du travail du maître de la maison.

Si vous ne disposez pas d'un emplacement considérable, comme vous êtes obligé de faire tenir beaucoup de choses dans un petit espace, vous placerez la bibliothèque dans le cabinet ; monsieur en sera quitte pour se serrer un peu ; au surplus, on n'a pas besoin de beaucoup de place pour travailler et puis la bibliothèque d'une maison de campagne n'est nécessairement pas très volumineuse, ni par conséquent encombrante.

2.2 L'aménagement Et La Décoration

Vous avez bien examiné votre maison, soigneusement calculé et déterminé, d'accord avec madame, - il faut toujours associer madame à ces sortes d'études. - la composition des étages, l'emploi des chambres.

Il faut meubler, décorer, aménager. Ne vous en remettez de ce soin qu'à vous-même, gardez-vous de vous en rapporter de confiance à un tapissier ou à un entrepreneur quelconque.

D'abord, vous aurez pu payer une note fort élevée, n'en doutez pas, et que vous aura-t-on servi ? Une décoration banale, ce qu'on fait partout, ce qu'on rencontre chez le premier venu.

Choisissez tout vous-même, présidez à tout ; de cette façon, non seulement vous réaliserez une économie, mais vous aurez une maison à votre goût.

N'oubliez pas ce que je vous ai déjà dit : - le seul moyen d'être heureux à la campagne, c'est de s'y plaire.

Ceci bien entendu, quels conseils vous donnerai-je pour la décoration et pour l'ameublement ?

A la campagne, il faut vivre dans l'air libre et dans la belle lumière ; il faut que tout y soit clair, riant, égayant ; rappelez-vous que vous êtes venu ici avec les vôtres pour vous reposer le corps, pour vous rasséréner l'esprit et l'âme.

Donc, partout des couleurs claires : choisissez des papiers clairs et unis, de bon goût, mais simples et gais sans être trop voyants.

Pour le salon seul, un papier un peu foncé ; c'est là que vous recevrez ; l'ameublement y sera donc plus décoratif que dans le reste du logis, et le papier doit toujours s'accorder avec l'ameublement.

Cependant, vous pouvez prendre, si vous tenez à l'effet, du papier uni blanc sur blanc, ou blanc et or.

Dans la salle à manger, papier très gai, très vivement clair ; la salle à manger est un lieu de plaisir et de repos, de réunion de la famille entière aux heures des repas ; il faut que tout porte à la gaieté ; la gaieté ouvre l'appétit et aide à la digestion.

Montons au premier, maintenant.

Il s'agit de penser aux chambres à coucher ; vous les voulez gaies aussi, n'est-ce pas ? Pour qu'on s'y endorme avec plaisir et qu'on s'y réveille de même.

Eh bien, ne mettez pas de papier, tendez partout de la cretonne ; c'est plus gai et plus élégant.

La cretonne ne coûte pas bien cher, et elle présente, outre plusieurs nuances différentes des dessins variés et coquets.

Vous tendrez la chambre des enfants en bleu ; le bleu est particulièrement pour les jeunes yeux ; pour les autres chambres vous varierez les couleurs.

Comme parquets, il est élégant de cirer celui du salon, mais on a le désagrément de l'avoir fort peu de temps en bon état. Ce n'est pas comme à la ville un endroit «sacré», c'est au contraire le point de réunion. Les enfants arrivant avec leurs souliers crottés, un chien avec les pattes mouillées, détruiront tout le travail du frotteur.

Donc, simplement une couche de peinture à l'huile du même ton que la couleur du bois : le parquet ainsi peint se lave facilement. Quand il y a de la boue, de la terre, la bonne passe un torchon humide et le mal est réparé.

Rien ne vous empêche, l'hiver, d'avoir un tapis sur ce plancher si vous le trouvez trop nu.

Dans la salle à manger, même observation. J'ajoute qu'au point de vue de la propreté, un joli carrelage céramique blanc et noir ou blanc et bleu est ce qu'il y a de mieux. C'est très facile à nettoyer et à tenir en état. On n'a pas de crainte des taches, qui ne prennent pas sur la brique cuite.

En haut vous pouvez cirer si cela vous plaît ou conserver simplement le bois. Affaire de goût.

2.3 Le Mobilier

Le mobilier de campagne doit être choisi bien plus au point de vue de la commodité qu'à celui de l'élégance et du luxe.

Donc point de ces bibelots, de ces futilités dont on encombre les appartements des villes. Il faut avoir de la place et ne pas

s'étouffer dans un musée.

Commençons par le salon.

Aux fenêtres, vous placerez, l'été, des rideaux de mousseline blanche. Les lourds rideaux d'étoffe intercepteraient la lumière et l'air. De pins, le soleil les faneraient bien vite. L'hiver, vous remplacerez la mousseline par de la cretonne ou de l'algérienne.

Au milieu du salon, une grande table sur laquelle seront disposés les albums, les journaux du jour, le livre à la mode, etc. ; car on lira au salon très souvent, après les repas, pendant les jours de pluie où le séjour au jardin se trouvera impossible.

D'un côté, placé au mieux, selon vos convenances et la disposition de l'appartement, le piano, – absolument indispensable aujourd'hui, car même si personne n'est musicien dans la maison, chose rare, il faut un piano pour les visiteurs.

De l'autre côté, la table de jeu, utile pour les soirées.

En face des fenêtres ou bien entre les deux – toujours d'après la disposition de la pièce, – un grand canapé.

Chaises et fauteuils, selon vos besoins.

Cependant, je vous conseille de ne pas avoir plus de quatre fauteuils, augmentez plutôt le nombre des chaises.

Chaises, fauteuils et canapé doivent être solides comme bois. Quant à l'étoffe, ne pas la prendre trop coûteuse. Elle sera vite « mangée » par le soleil et il faut s'attendre à la renouveler.

Quelques coussins de plumes, recouverts en tapisserie ou en tricot de laine pour les personnes âgées ou souffrantes.

Si vous ne chauffez pas le salon par le calorifère, ou même dans ce cas, si vous voulez l'égayer par une flambée, ayez un coffre à bois recouvert de tapisserie assortie aux étoffes de meuble et que vous placerez près de la cheminée, faisant pendant aux porte-pincettes.

Comme garniture de cheminée une pendule (à la Ville on les avait proscrites, mais on y est revenu ; à la campagne elle est de règle), des candélabres qui pourront vous servir le soir ; aux deux extrémités des statuettes ou des vases contenant des fleurs naturelles.

Pour les statuettes, évitez les plâtres odieux. Du bronze ou tout au moins de la terre cuite.

Aux murs, quelques tableaux, des photographies, de belles gravures. Encore quelques statuettes sur des consoles ou des colonnes.

Devant les fenêtres, des jardinières pleines de fleurs naturelles.

Au plafond, une suspension en fleurs également naturelles.

Rien de plus facile à faire soi-même que ces suspensions. Vous achetez une poterie garnie de chaînettes, et vous y placez un pot rempli de terre et dans lequel est une plante grimpante dont les tiges entourent la poterie et retombent gracieusement. C'est du plus charmant effet.

Dans le cabinet de travail une bibliothèque, un grand bureau, un fauteuil de travail, des chaises en cuir ou en paille. Au besoin un cartonnier ou un casier pour classer les papiers dont on a besoin momentanément. Pendule-cartel, lampes, flambeaux, baromètre et thermomètre – deux instruments qu'à la campagne on est souvent heureux de consulter.

Rideaux simples. Sous les pieds une natte tout simplement.

Si la bibliothèque est considérable, – beaucoup de personnes la remplacent par une série de rayons allant jusqu'au plafond, – une petite échelle marche-pied pour atteindre les livres les plus élevés.

Une panoplie si on en a une, – fusils de chasse couteaux, etc., – faisant pendant à la bibliothèque.

La salle à manger sera meublée en noyer ciré.

Au milieu, une grande table à rallonges reposant sur une natte ; au-dessus une suspension à abat-jour simple, mais assez étendu pour éclairer toute la pièce.

Les chaises seront pareilles à la table.

Pareil également le buffet, qui devra être assez grand pour contenir toutes les pièces de service ; le dressoir du buffet recevra, naturellement, les porcelaines fines, l'argenterie, le service à café, le service à liqueurs, etc.

Ce deuxième corps du buffet devra être vitré, de façon que les convives puissent voir ce qui sourit à l'œil, sans que les objets soient exposés à l'air et au contact des insectes.

Dans le corps du buffet à portes massives, outre la vaisselle ordinaire, comme nous l'avons dit, on trouvera place pour les desserts de toutes sortes.

Entre les fenêtres, une grande console pour recevoir les vins, les assiettes nécessaires au service, etc.

A tous les angles de la pièce, de grands vases chargés de fleurs empruntées au jardin.

Et vous aurez une salle à manger charmante.

Le mobilier des chambres à coucher sera à la fois très simple, mais pourtant avec tout le confortable désirable. Nous avons conseillé de les tendre en cretonne.

Entre le lit et la cheminée, placez un vide-poche recouvert d'un tapis semblable aux rideaux.

En face de la cheminée, l'armoire à glace, avec des crapauds en cretonne de chaque côté ; entre les fenêtres, ou à côté de la fenêtre, s'il n'y en a qu'une seule, la toilette-commode.

Sur la cheminée, petite pendule avec garniture très simple.

Pas de tableaux.

Le corollaire obligé de la chambre à coucher est le cabinet de toilette. Il doit être garni d'armoires et de porte-manteaux.

Pour suspendre les vêtements, les patères ordinaires sont à

repousser, il vaut bien mieux se servir du porte-manteau en bois excessivement commode, et n'abîmant pas le vêtement. On pourra facilement le faire soi-même avec un fil de fer un peu fort et une planchette. Mais il coûte si bon marché que ce n'est vraiment pas la peine.

Pour les serviettes, le séchoir à bras mobiles ou le chevalet. La solidité du premier n'est pas de longue durée. Le second vaut donc mieux.

Une table-toilette, une glace au mur, un seau et divers vases complètent l'ameublement.

Sur le parquet, une toile cirée à cause de l'eau qu'on fait tomber.

La salle de billard doit être, autant que possible, carrée et bien éclairée, car on y joue plus souvent dans la journée que le soir. Il faut donc une pièce où le jour pénètre bien. Pour sa dimension, vous ne pouvez pas la changer, mais quand vous achèterez votre billard, prenez-le de grandeur proportionnée à votre salle (il y a des modèles de toutes grandeurs). Rien n'est plus ennuyeux que de se cogner contre les murs en jouant ou de ne pas avoir assez d'espace pour donner tout le jeu nécessaire à la queue.

Peu de sièges, à moins que les dames ne viennent jouer. Dans ce cas, plutôt une banquette fixée au mur, car les sièges pouvant se déplacer, il arrivera fatalement qu'on les approchera du billard et qu'on gênera le jeu, sans compter les accidents qui pourraient se produire.

Pas d'ornements.

D'un côté, le râtelier à queues, de l'autre, le tableau pour marquer les points. Enfin une règle des différents jeux.

Il y a deux sortes de râteliers : le râtelier plat cloué au mur et celui qui se met dans un angle. Celui-ci est préférable, parce que l'examen des *procédés* est plus facile.

Si votre billard est orné de petites plaques mécaniques pour marquer les points, le tableau n'est pas nécessaire. Cependant il ne fait pas mal au mur et il y a des personnes qui le préfèrent.

Pour les réparations du billard et surtout des *procédés* qui s'enlèvent à chaque instant, voir mon *Guide des Petites industries d'Amateur*.

2.4 La Cuisine

Généralement on ne ménage pas la place pour la cuisine, à la campagne. Au lieu du recoin obscur qui lui est réservé dans les maisons urbaines, on lui consacre une grande pièce et on a raison.

La cuisine, en effet, doit être vaste et aérée, claire et saine. Autant que possible il faut y adjoindre une *souillarde*, petit cabinet où se trouve l'évier, le panier à vaisselle, le chevalet pour étendre les torchons humides, les petits fagots d'Allemagne, etc., tout le débarras. Si vous n'en avez pas et que l'évier soit dans la cuisine, consacrez un coin, un angle, faites faire un placard, – ou plutôt faites vous-même une séparation. Je vous en ai donné le moyen dans les Petites Industries.

Puisque nous parlons de l'évier, – ou pierre à laver, – il faut que je vous recommande, pour cet objet, la plus grande propreté. Que l'évier soit muni d'un siphon qui laisse passer les eaux et empêche le retour des mauvaises odeurs. Qu'il soit toujours bien poli, pour ne pas garder des immondices dans les trous. On fait aujourd'hui des éviers en fonte émaillée, solides, légers, faciles à entretenir et qui réalisent tout à fait le rêve de la ménagère soigneuse.

La cuisine doit être carrelée, de façon à être lavée fréquemment. Il est bon d'avoir un grillage à la fenêtre, pour éviter l'envahissement des chats, des oiseaux, des gros insectes, etc.

Comme mobilier, il faut :

Une table solide, pour pouvoir découper la viande que le boucher vous apportera généralement en gros morceaux, et aussi pour la volaille et pour le gibier qu'il faudra couper.

Des tablettes-étagères tout autour des murs, pour placer les pièces de grosse batterie (chaudrons, bassines, etc.), et pendre les autres à des crochets.

Un billot sur trois pieds pour hacher la viande.

Un panier à vaisselle, pour faire égoutter la vaisselle au fur et à mesure qu'on la lave.

A défaut de ce panier, un râtelier à vaisselle qui, accroché à la muraille à côté de l'évier sera moins encombrant.

Une fontaine à laver les mains, indépendante de celle du vestibule.

Maintenant, comment ferez-vous la cuisine ? Au feu ou au fourneau ?

Dans beaucoup de maisons de campagne on a des grandes cheminées pour la cuisine et à côté un fourneau en briques. La cheminée à l'avantage d'être plus gaie et quand elle est munie de son grand chaudron pendu à la crémaillère, elle a un air rustique qui fait plaisir. Le soir, les domestiques aiment à s'asseoir devant et elle les retient par son feu qui pétille. Enfin, on y fait mieux griller la viande que partout ailleurs.

On la complète par le fourneau en briques. Couvert de ses jolis carreaux de faïence et percé de trois ou quatre trous, il est très utile pour les ragoûts, les sauces, etc. Il est d'un entretien facile, un coup d'éponge le remet en état constant de propreté.

Je ne parle pas du fourneau portatif, en tôle, en fonte ou en terre. Ce ne sont que des compléments, dont on peut très bien se passer dans une maison bien installée.

Mais aux gens pratiques je recommande le grand fourneau en fonte, si complet aujourd'hui, avec ses trous garnis de disques qu'on peut enlever un à un, de façon à avoir un feu de la dimension qu'on désire, son four où l'on peut faire cuire une pièce de viande aussi grosse ou aussi petite qu'on veut, sa chaudière qui vous fournit constamment de l'eau chaude, sa plaque à pâtisserie, etc.

Ce fourneau, indépendamment de sa grande commodité, se recommande au point de vue de l'économie. Qu'on y brûle du

bois, du coke ou du charbon, il coûte moins cher que n'importe quel autre ingrédient.

Reste encore le fourneau à gaz ... question de gout, mais peu en situation, vu la difficulté d'avoir le gaz à la campagne. Pourtant, si vous vous décidez à un sacrifice pour faire vous-même votre gaz, vous pouvez vous offrir un fourneau. Les avantages de la cuisine au gaz sont la rapidité et la propreté. C'est quelque chose.

Comme batterie de cuisine, vous avez celle de la villa : casseroles, marmites, bassines, chaudrons, poissonnières, rôtissoire, grils, passoires, lardoires, planche à couteaux, brûloir à café, moulin à café, molleteur ou cuit-œufs, boîte à sel, boîte à épices, moulin à poivre, boîte à farine, pelle à charbon, éponges, etc.

2.5 Le Garde-manger

On n'a pas toujours à sa disposition une pièce convenablement placée et qui puisse servir de garde-manger. Il faut y suppléer par des garde-manger portatifs.

Il y en a de diverses formes et de diverses grandeurs. Le garde-manger à châssis en bois, revêtu de canevas. Le garde-manger à châssis en bois, revêtu de toile métallique.

Le garde-manger à châssis en tôle.

Le garde-manger en bois exige beaucoup de soins pour être maintenu en bon état de propreté ; le garde-manger en tôle est plus léger, plus élégant et d'un entretien infiniment plus facile.

C'est donc ce dernier que je vous recommanderai. Il y a aussi le garde-manger cylindrique en toile métallique, en forme de cage d'oiseau ; il me paraît moins commode.

Vous placerez le garde-manger au dehors, naturellement, à l'air, à l'ombre et au nord ; autant que possible, dans un courant d'air.

Il vous sera loisible de le descendre à la cave, si votre cave est bien aérée, mais à cette condition seulement ; autrement les viandes se gâteraient, s'éventeraient, ou prendraient à tout le moins une déplorable odeur de cave.

L'aménagement intérieur du garde-manger peut être assez varié ; il y a le garde-manger ordinaire à deux ou trois étages de tablettes, c'est le plus ordinaire, et celui qui est de l'usage le plus commun ; voici cependant une variété que nous vous recommandons.

Établissez au centre du garde-manger une petite colonne mobile en bois autour de laquelle vous aurez fixé des clous à crochets.

Ces crochets soutiendront des viandes, des volailles, des salaisons, enfin tout ce qui devra ou pourra être suspendu.

Notez que cette colonne mobile occupe peu de place et ne vous empêche nullement d'établir, sur les trois côtés du garde-manger, des tablettes fixes, précieuses pour la conservation du beurre, du fromage, des œufs, etc.

Les tablettes d'un garde-manger doivent toujours être

mobiles, afin qu'on puisse les nettoyer facilement et complètement. La propreté du garde-manger est le premier élément de la conservation des aliments qu'on lui confie.

Les parois devront toujours être fermées de toile métallique très forte et à mailles très serrées pour arrêter les mouches.

Enfin, précaution à ne pas négliger : placez dans votre garde-manger une assiette pleine de chlore et renouvelez-la tous les deux jours.

2.6 La Cave

La cave, à la campagne, a une très grande importance ; loin des relations, loin de toutes les commodités ordinaires, que deviendriez-vous si le vin vous faisait défaut ?

Vous devez donc non seulement vous munir des vins qui vous sont indispensables, mais surtout veiller à leur sûreté.

Ayez tout d'abord soin de vérifier et la solidité de la porte et les barreaux des soupiraux ; n'oubliez pas qu'outre les animaux vagabonds qui cherchent volontiers un asile dans les caves, vous avez aussi les rongeurs qui attaquent le bois ; vous avez encore d'autres ennemis, les chats, par exemple, qui, en jouant ou se battant, casseront vos bouteilles et vous feront essuyer des pertes difficiles à réparer.

Nous vous conseillons de faire venir votre vin en pièce : si vous transportiez des bouteilles de votre cave de la ville à celle de la campagne, la casse inévitable du transport vous causerait un dommage sensible.

Vous mettrez donc en bouteilles dans votre maison de campagne même.

N'hésitez pas à faire l'achat de casiers en fer ; ce sont les seuls qui maintiennent solidement les bouteilles ; ne vous laissez pas aller à reprendre l'ancien système des lattes qui est encore en usage dans presque toutes les campagnes et qui présente tant d'inconvénients.

Qu'une latte se rompe, soit qu'elle ait été dévorée intérieurement par un insecte, soit qu'elle ait été rongée par un rat, voilà peut-être cent bouteilles perdues.

A propos du casier en fer, choisissez donc celui qui ferme à clef : à la campagne, on ne saurait prendre trop de précautions.

Avant de prendre possession de votre cave, ayez soin d'en faire laver les murs afin de détruire les insectes qui peuvent y avoir élu domicile, et faites-en sabler le sol. Vous obtiendrez ainsi de la propreté et vous aurez de plus sérieuses garanties d'assainissement.

Une cave doit toujours être fraîche, mais cependant sans être humide.

Si vous vous trouvez en présence d'une humidité persistante, vous devrez employer un remède radical ; en recourant à une sorte de drainage, vous creuserez dans le sol un ou plusieurs fossés, – suivant les proportions de la cave, – de 0,60m de profondeur sur 0,40m de large, et en pente, afin qu'ils aboutissent à un canal d'écoulement quelconque ; vous déposerez au fond de ce fossé une couche de cailloux de 0,15m

d'épaisseur et vous recouvrirez avec le déblai.

On peut encore défoncer le sol de la cave, remplir avec de la terre glaise, et recouvrir de terre bien sèche, ou de lait de chaux épais.

Si les murs suintent, créez un courant d'air en établissant un ventilateur ; il suffira d'un ventilateur tout primitif ; trois trous de 0,05m, percés au-dessus de la porte de la cave, feront l'affaire et pareront au danger.

Si vous faites des compartiments dans la cave, construisez-les en brique. Vous pourrez les faire vous-même. J'indiquerai plus loin quelques procédés élémentaires de construction.

Vous savez, n'est-ce pas, les objets indispensables qui doivent se trouver dans une cave.

Une tapette pour boucher les bouteilles.

Une tapette plus forte, à manche plat et très flexible, pour faire sauter les bondes des barriques.

Une pompe en fer-blanc, pour goûter le vin laissé en pièce et le surveiller.

Une chaîne en fer, afin de serrer un tonneau qui aurait perdu un de ses cercles.

Un grand entonnoir pour recevoir le vin.

Des cannelles pour tirer le vin.

Un tabouret pour s'asseoir pendant qu'on se livre à l'opération du tirage.

Un broc pour les divers besoins de la cave. Des baquets pour rincer les bouteilles.

Puisque je vous ai conseillé de faire venir le vin en barriques et non en bouteilles, il faut que je vous indique le moyen de faire facilement la mise en bouteilles.

Si vous écoutez le tonnelier, qui a tout intérêt à pratiquer cette opération, il vous dira qu'elle est excessivement compliquée.

Vous allez voir le contraire.

Quand votre vin arrive, vous le faites placer sur des *chantiers* de hauteur suffisante pour qu'une bouteille passe sous le robinet quand il y sera. La barrique doit avoir les bords en dessus, mais un peu inclinée de côté.

Au bout de dix à quinze jours, selon la nature du vin et la longueur du voyage qu'il a subi, vous pouvez passer à la mise en bouteilles.

Il faut pour cela, autant que possible, choisir un temps sec et frais.

Ayez soin que vos bouteilles soient bien rincées et bien égouttées. Ces opérations, quoique peu compliquées, demandent un soin minutieux. Pour le moment, nous ne parlons que de l'opération en bloc.

Donc quand tout est prêt, vous vous munissez d'un robinet, en bois ou en métal. Vous soufflez dedans pour vous assurer qu'il ferme bien.

Vous prenez un vilebrequin à *mèche à trois pointes* (voir les *Petites Industries*) de dimension égale à celle de votre robinet.

Vous percez en bas du fût en allant avec précaution, jusqu'à ce que le bois commence à se teindre légèrement par le vin qui l'imprègne.

Vous retirez alors votre mèche, vous adaptez le robinet au trou et d'un vigoureux coup de tapette, vous l'enfoncez en faisant céder la mince couche de bois qui reste encore au fond du trou. Vous ne perdrez pas *une goutte* de vin.

Ayez soin surtout de ne pas enlever la bonde d'avance, comme vous le recommanderont quelques personnes mal inspirées. Ne l'enlevez même pas pour tirer.

Une fois le robinet posé, contentez-vous de faire, à côté de la bonde, avec une vrille, un petit trou que vous boucherez ensuite avec une cheville en bois. Ce trou suffit largement pour donner l'air nécessaire à la pression.

Ne remplissez pas trop vos bouteilles pour que le bouchage ne les fasse pas éclater, et ne craignez pas que les bouchons soient trop gros. Le bouchon qui entre facilement n'est pas assez comprimé et le vin s'évente.

2.7 La Salle De Bains

Il faut absolument une salle de bains. Elle n'a pas besoin d'être spacieuse. Elle devra, autant que possible, être aménagée près du cabinet de toilette, à proximité de la chambre à coucher. Avoir soin de placer la baignoire, creuse ou étroite, surtout à la partie où le baigneur place ses pieds, de façon à tourner le dos à la fenêtre. Cela vous permettra de lire à votre aise et sans fatigue pendant la durée du bain.

Bien que les baignoires en cuivre soient réputées les meilleures, on peut se contenter d'une baignoire en zinc.

Si l'installation d'une chaudière et d'un réservoir à eau froide vous paraît trop coûteuse pour amener l'eau dans la salle des bains, rien n'est plus facile que d'y suppléer en confiant aux domestiques le soin de transporter l'eau froide avec des seaux en zinc.

La baignoire une fois remplie aux trois quarts, vous chauffez l'eau à la température voulue à l'aide d'un cylindre ou de tout autre récipient, tel que chaudron pouvant contenir du charbon. En vingt minutes, une demi-heure au plus, votre bain, par ce moyen de chauffage, sera prêt. Ne pas négliger, toutefois, les précautions d'usage indispensables pendant que le bain chauffe, pour éviter l'agglomération dans la salle de l'acide carbonique se dégageant du charbon incandescent. Il est prudent, pour éviter tout accident, de laisser une porte ou même aussi une fenêtre ouverte dans la pièce où se trouve la baignoire, pour permettre aux gaz de s'échapper. On clôt la salle deux minutes après que le cylindre a été retiré de l'eau et emporté.

On n'apprécie qu'imparfaitement avec la main le plus ou moins d'élévation de la température de l'eau. Un thermomètre spécial, muni d'une plaque de liège lui permettant de flotter,

vous donnera le degré exact. L'eau d'un bain ne doit pas avoir plus de 37 à 38° et moins de 30°. Ce petit instrument, dont le prix est modique, – 1 ou 2 francs – se trouve chez tous les opticiens et chez la plupart des marchands de couleurs et vernis.

Ne pas oublier aussi la planchette mobile pouvant tout à la fois servir de table et de pupitre et dont les extrémités reposeront sur les bords de la baignoire. Grâce à cette planchette, vous pourrez lire tout à votre aise ou placer à portée de votre main le bol de chocolat ou de bouillon qui peut vous être servi, sans inconvénient, pendant que vous êtes dans l'eau.

Quant au moyen le plus pratique de faire chauffer le linge, peignoir ou serviettes nécessaires quand vous sortez de la baignoire, je vous recommande les paniers en paille roulée, fermés par un couvercle également en paille et sans fond.

On dépose le linge sur le grillage en bois qui se trouve à moitié de la hauteur à la partie la plus large, et vous placerez le panier au-dessus d'un petit fourneau garni de braise allumée. Le linge est ainsi très rapidement chauffé. Il est inutile de recommander que le feu ne soit pas trop ardent.

A défaut du panier que nous venons de décrire, on peut encore se servir d'une boîte en bois dont la disposition est la même que celle du panier. Sans être aussi commode, cette boîte est préférable à tous les autres moyens de chauffage.

Je vous conseille également d'avoir un petit appareil à douche. Il y a aujourd'hui des maisons spéciales qui les installent à de très bonnes conditions. Les douches font aujourd'hui partie intégrante d'une hygiène bien entendue.

Pour compléter l'ameublement de la salle de bains, il sera bon, si les dimensions de la pièce le permettent, d'installer un divan de moyenne grandeur en étoffe orientale, flanqué de deux chaises en ratine ou tout simplement cannées. Enfin une psyché ou une glace appliquée à la muraille.

2.8 Les Bêtes Parasites

Voici un côté désagréable de la campagne que je ne puis passer sous silence, mais au contraire pour lequel de bons conseils sont indispensables :

Les bêtes parasites.

Il y a d'abord toutes celles qu'on a à la ville : les souris, les rats, les puces et les punaises. Puis quelques autres plus particulières aux pays ruraux : les mouches, les cousins, les abeilles, les guêpes, etc.

Voyons ce qu'il y a à faire pour chacun de ces petits fléaux.

D'abord les souris et les rats.

Il y a divers moyens de les détruire ; le plus connu est la boulette de mie de pain trempée dans du lait et mélangée de verre pilé et de ciguë en poudre.

Malheureusement, il faut les laisser trainer au logis, et quelque animal domestique peut les trouver, les manger et se détruire ainsi à votre grand regret.

Le moyen le plus sûr de se défaire de ces parasites si gênants

est de posséder un bon chat pour croquer les souris, – quitte à veiller soigneusement sur le garde-manger, – et un joli bull-terrier pour étrangler les rats.

Les puces, par un singulier hasard, sont quelquefois plus nombreuses dans une maison neuve que dans une vieille. Les planchers de sapin fraîchement posés en amènent, on ne sait pourquoi, une grande quantité.

La poudre insecticide vous en débarrasse facilement et un bon nettoyage les empêche de réparaître.

Un désagrément inattendu, ce sont les punaises.

Vous avez bien examiné toute la maison, parquets, plinthes, tapisseries, vous n'avez rien vu ...

Et l'été venu, avec les premières chaleurs, elles apparaissent.

Il n'y a pas à dire, riches comme pauvres, personne ne peut les éviter... Un meuble acheté à la salle des ventes, une armoire normande, un vieux bahut payé au poids de l'or, le cadre d'un tableau de prix, vous les apportent sans que vous vous en doutiez.

Si nous en croyons même certaine légende :

La garde qui veillait aux barrières du Louvre N'en garda pas nos rois ! ...

Il est vrai qu'on les a supprimées en brûlant les Tuileries. Mais c'est un moyen radical que je ne puis vous conseiller.

Heureusement il y en a d'autres.

Si, vers les premiers jours d'été, vous en apercevez une, vous pouvez dire qu'elle n'est qu'en avant-garde, et alors il faut commencer la guerre d'extermination.

Les poudres les plus vantées seront impuissantes.

Il faut y aller plus carrément.

Bouchez hermétiquement toutes les issues qui peuvent donner accès à l'air dans la pièce infectée : les fenêtres et la cheminée ; placez au milieu de la pièce deux petits fourneaux emplis de charbon de bois bien allumé sur lesquels vous jetterez la valeur d'un verre de fleur de soufre.

Fermez ensuite la porte et bouchez-la, comme vous avez fait pour les fenêtres et pour la cheminée, avec du papier collé à la colle de pâte, ce qui est le moyen le plus sûr d'intercepter l'air ; et n'oubliez pas surtout de boucher le trou de la serrure.

Au bout de quarante-huit heures, rouvrez.

Après une aération d'une journée, la pièce sera de nouveau habitable.

Passons maintenant aux parasites particuliers à la campagne.

Il y a d'abord les mouches, toujours beaucoup plus nombreuses qu'à Paris, qui salissent les vitres, les glaces, les rideaux, les tentures, etc.

Voici un moyen de les détruire.

Prenez un verre que vous remplirez d'eau savonneuse : bouchez son orifice avec une tranche de mie de pain enduite de confitures, de façon que le côté des confitures regarde l'intérieur et percez un trou minime au milieu de la tartine.

Les mouches, attirées par l'appât, pénétrant dans le verre, et tombent asphyxiées.

On peut se préserver suffisamment en plaçant dans chaque pièce un verre ainsi préparé.

Viennent ensuite les fourmis :

Si c'est au jardin, entretenez le pied de vos arbres dans un état permanent d'humidité, entourez la tige de flocons de laine bien huilée pour empêcher les insectes de grimper le long du tronc, et bouleversez chaque matin les fourmilières, vous verrez bientôt l'ennemi déménager ; on emploie également avec succès le goudron.

Si c'est au logis, détruisez les arrivées en les pourchassant avec de la poudre à punaises et faites arroser continuellement autour de la maison pour éloigner ou noyer les arrivantes.

Un insecte bien ennuyeux encore, c'est la guêpe.

La guêpe n'est pas méchante, au fond ; l'homme en a peur, le grand mouvement qu'il fait à sa vue effraye la guêpe qui croit sa vie en danger, pique pour se défendre et laisse son dard dans la plaie.

La plus sûre manière d'échapper à une guêpe, c'est de ne pas remuer et de ne pas faire attention à elle ; elle s'envolera tranquillement.

Si vous êtes piqué, arrachez le dard de la plaie ; c'est ce qu'il faut faire bien vite parce qu'il a la singulière propriété de s'enfoncer lui-même de plus en plus dans la plaie.

Vous appliquerez ensuite sur les chairs un peu de poudre de chaux vive ou une compresse d'alcali volatil.

Si, par hasard, vous n'avez pas, – ce qui, par parenthèse, ne doit jamais être oublié à la campagne, – une petite pharmacie portative, appliquez un simple cataplasme de feuilles de persil haché ; cela produit absolument le même résultat, et la guérison de votre terrible blessure sera achevée cinq minutes après.

Les abeilles, – quand on a eu le malheur de les arrêter, – vous piquent cruellement, comme les guêpes ; le remède est à peu près le même que pour ces dernières.

Retirez l'aiguillon, lavez à l'eau salée ; enlevez la douleur à l'aide de quelques gouttes d'huile d'ammoniaque, de laudanum ou du suc de pavot blanc.

Si l'enflure ne cède pas, appliquez des cataplasmes imbibés d'extrait de Saturne.

Le véritable fléau de la campagne, vous l'avez déjà nommé, n'est-ce pas ? C'est le cousin, le cousin qui vous fait d'insupportables et cuisantes piqûres d'aiguille et vous rend le sommeil impossible.

Pour vous en préserver, placez sur votre table de nuit un bol contenant de l'acide phénique ; c'est un préservatif infailible.

Vous pouvez aussi, avant de vous endormir, vous passer sur le visage et sur les mains un linge imbibé d'acide phénique coupé d'eau ; les cousins ne vous approcheront pas.

2.9 La Maison L'hiver, Si Elle Est Inhabitée

Mais voici l'hiver venu. Vous retournez à la ville. Voici la maison inhabitée.

Que deviendra-t-elle ?

Vous commencerez par enlever les rideaux, les tentures, et, si ces objets doivent passer là l'hiver, (vous les enveloppez soigneusement de linge d'abord, et ensuite de papier dont vous collez les extrémités, non sans l'avoir au préalable saupoudré de poivre et sans y avoir ajouté des brindilles de lavande.

De la sorte, ils seront à l'abri des insectes, et vous empêcherez l'éclosion des œufs qui pourraient s'y trouver déposés.

Vous enveloppez les chaises et les fauteuils de linge et de paille pour les garantir de l'humidité.

Vous laisserez les portes des chambres ouvertes afin qu'une certaine aération règne constamment.

Il est encore une précaution à prendre contre l'humidité.

Placez dans les chambres des vases remplis de *chlorure de calcium* ; ce composé chimique coûte très bon marché et absorbe beaucoup l'humidité. On l'emploie avec succès pour préserver les objets de précision de l'humidité de la rouille.

Vous clorez les cheminées suffisamment pour éviter l'introduction chez vous des parasites ou même de la pluie et de la neige.

Pour le jardin, vous aurez soin de mettre à l'abri les plantes et les arbustes qui ne supporteraient pas la mauvaise saison et vous garnirez de paille, enveloppée de grosse toile, le pied des arbres fruitiers les plus frileux.

Devrez-vous, après avoir pris ces diverses précautions, ne plus penser à votre maison avant le printemps prochain ?

Loin de là. Vous ferez bien de venir la visiter chaque semaine et, à chaque visite, de donner au logis entier une aération très complète pendant que vous examinerez le logis et que vous verrez s'il ne s'est pas produit quelque dégât, quelque avarie qui exige une réparation urgente.

Si vous avez laissé quelqu'un dans la maison pour la garder, votre jardinier, par exemple, vous pourrez vous reposer sur lui de ce soin hebdomadaire, mais encore aurez-vous, quand même, le jardinier à surveiller. Enfin, un dernier souci à vous signaler.

Si vous n'avez laissé personne à la maison, si elle se trouve abandonnée à elle-même, vous avez à craindre les voleurs. Il est évident que vous aurez eu le soin de vous recommander au

maire, à la gendarmerie ; mais, pour peu que la maison soit isolée, les déprédations n'y sont pas moins à craindre.

Aussi la meilleure précaution que vous puissiez prendre contre les voleurs, c'est de ne laisser chez vous presque rien en tout cas, rien du tout s'il se peut.

3 Les Dépendances De La Maison

3.1 La Remise

Nous n'avons pas à vous indiquer la dimension que doit avoir la remise ; cela dépend du nombre de voitures qu'elle doit contenir ; ne craignez pas cependant de la faire grande et vaste ; rien n'est plus utile à la campagne.

On n'y place pas les voitures seulement ; on y case tout ce qui sert au cheval, couvertures, harnais, genouillères, etc., enfin tous les ustensiles de la carrosserie et de la sellerie.

Il y aura une armoire assez grande pour que le cocher puisse y serrer tous les accessoires dont il peut avoir besoin.

Veillez que votre cocher s'entende au raccommodage des harnais ; à la campagne, cela est indispensable.

La remise n'a pas besoin d'être trop aérée, ni d'être bien éclairée ; en revanche, elle a besoin de très bien fermer ; que la poussière n'y pénètre pas, c'est-à-dire le moins possible, et que les portes, closes très hermétiquement, n'en permettent pas l'accès aux insectes ni aux parasites tels que les rats ou les souris.

Au surplus, la niche du chien de garde, que le palefrenier aura la mission spéciale de soigner, devra se trouver entre la remise et l'écurie, qu'il aura à surveiller toutes deux.

En somme, la remise n'a besoin que d'être un petit bâtiment de briques, léger mais spacieux, recouvert d'une toiture imperméable et clos aussi soigneusement que la porte du logis.

3.2 L'écurie

Autant que possible, l'écurie doit être placée à l'est ou au sud-est, par la même raison que j'ai donnée pour les chambres à coucher.

Elle doit être vaste, claire et bien aérée, construite sur un terrain sec. L'humidité est pour les chevaux une grande cause de maladie. On doit donc les en garantir et c'est pour cela que l'écurie en brique vaut mieux que l'écurie en pierre.

Dans ce dernier cas, revêtir les murs de nattes, de planches ou de paillasons. Il ne faut pas que le cheval rentrant en sueur soit saisi par le froid humide.

Le sol doit être pavé. La terre, même sablée, garde la trace des excréments. Il est même très bon de garnir d'asphalte les interstices des pavés, de façon à rendre le sol imperméable. Une rigole, placée un peu en côté, servira à l'écoulement des urines.

Il faut que ce soit en pente, mais en pente douce, car, trop rapide, elle fatiguerait les jambes de l'animal.

La hauteur du plafond doit être de 3 à 4 mètres. Plus haute, l'écurie serait froide ; plus basse, les chevaux n'auraient pas assez d'air. Il faut à un cheval, de 25 à 30 mètres cubes d'air.

Les fenêtres doivent être plus larges que longues, placées à peu près à 3 mètres de hauteur et s'ouvrir de bas en haut, afin que la poussière et les insectes pénètrent moins. En outre, le renouvellement de l'air se fera au-dessus de la tête des chevaux, c'est-à-dire sans danger pour leurs poumons.

La largeur des boxes devra être d'environ 1,60m par cheval.

Les auges ou mangeoires peuvent être en pierre ou en bois. Celles en pierre sont préférables, d'abord au point de vue de la propreté, ensuite parce que les chevaux n'y contractent pas la mauvaise habitude de tiquer.

La question de la façon dont le cheval doit boire a beaucoup préoccupé les spécialistes. Les uns voudraient que le cheval pût boire à sa fantaisie, qu'on laissât une auge à sa disposition ; mais on objecte que, dans ce cas, il mouillera sa litière et rendra humide sa mangeoire.

D'un autre côté, si on se borne à le conduire à l'abreuvoir, ou si on le fait boire au seau, il est certain qu'il ne boira qu'à certaines heures, c'est-à-dire au gré du palefrenier et non selon les besoins de son estomac.

Sans vouloir trancher la question, je crois que le cheval doit pouvoir boire chaque fois que son estomac l'exige et qu'il convient de lui donner deux auges, l'une pour la nourriture, l'autre pour l'eau.

Le râtelier doit être en bois ou en fer, et placé à une hauteur moyenne, afin que, si vous venez à changer de chevaux, sa hauteur ne se trouve pas en discordance avec la taille des nouveaux venus.

Quant à ce que nous appellerons le mobilier de l'écurie, il se composera uniquement des seaux, éponges, fourches et balais nécessaires au service journalier ; les chevaux au râtelier n'ont besoin que d'un licou.

Ne tolérez pas chez votre ou vos palefreniers la mauvaise habitude trop répandue d'attacher des harnais aux murs de l'écurie ; la tiédeur, l'espèce de buée qui y règnent sont d'un effet désastreux pour les harnais et pour leurs ornements métalliques.

3.3 Le Bûcher

Le bûcher doit être l'objet d'une sollicitude toute particulière de votre part, surtout si vous passez l'hiver à la campagne.

Si vous rentrez, au contraire, à la ville, il ne vous sera certainement pas déplaisant d'y ramener de votre campagne une certaine provision de bois.

Supposons que votre logis soit de dimensions restreintes : rien de plus simple que de construire le bûcher au dehors avec des pierres et quelques branches un peu fortes que vous croisez ; vous avez vite deux murailles parallèles épaisses de quelques centimètres et appuyées au mur de clôture dans un endroit retiré, au fond du potager, par exemple ; avec un appentis recouvert d'une toile imperméable et une porte grossière en planches fermant à cadenas, vous avez un bûcher très suffisant.

Pour éviter qu'il soit inondé en temps de pluie, vous le bâtirez en surélévation du sol et en double plan incliné.

C'est là que le jardinier resserrera les branchages élagués des arbres fruitiers, des arbustes, etc., c'est là que vous ferez placer les fagots provenant de la taille des arbres de votre bois ou de la coupe des futaies que vous aurez fait opérer.

C'est une sorte de commodité et d'économie qu'il ne faut pas négliger ; la cuisinière y aura recours souvent quand elle aura à préparer quelque mets qui demande à être saisi, quelque bestiole qui veut être grillée vivement.

Enfin, quand les beaux jours seront à leur déclin, quand les premiers froids se feront sentir, vous éprouverez la nécessité de produire un peu de chaleur pour dissiper l'humidité naissante.

C'est alors que vous vous souviendrez du bûcher ; vous enverrez y chercher quelques-uns de ces bons gros fagots encore garnis de leur feuillage desséché, et vous ferez dans la cheminée une de ces réconfortantes et joyeuses flambées si propices aux douces causeries des mois d'automne.

Si, au contraire, votre habitation est grande ; si, par exemple, vous avez des sous-sols, n'hésitez pas à y établir votre bûcher ; vous choisirez la cave la mieux aérée et par conséquent la moins sujette à l'humidité ; vous serez sûr que votre bois séchera parfaitement, ce qui n'arriverait pas si le bûcher était placé dehors. Là, au moins, il ne souffrira ni de la pluie qui le pourrirait, ni du soleil qui le dessécherait à le brûler.

Vous aurez soin d'avoir toujours dans le bûcher un chevalet et deux scies, – il en faut une de rechange en cas d'avarie à la première, – et un merlin avec des coins en fer.

Les scies pour réduire le bois à la dimension des bûches, et le merlin pour fendre les bûches trop grosses.

3.4 Les Communs

Les communs à la campagne diffèrent forcément de ceux de la ville.

D'abord, à la ville, à moins que vous ne possédiez une maison à vous, vous n'avez pas à vous occuper de loger vos gens ; votre propriétaire vous a donné des chambres de domestiques. Vous les distribuez à votre monde.

À la campagne, où vos domestiques logent sous votre toit, il n'en est pas de même.

Supposons un train de maison moyen, une cuisinière, une femme de chambre, un cocher, un jardinier, quel emploi ferez-vous de vos communs ?

Vous logerez en haut, dans les communs, la femme de chambre et la cuisinière ; le jardinier, que nous supposons en même temps concierge, à son logement, ne nous en inquiétons donc pas ; le cocher couchera parfaitement dans la remise, et si vous avez en plus un valet de chambre, quand tout le monde sera couché, il s'installera un lit au rez-de-chaussée.

Non seulement, votre monde sera de la sorte distribué de la façon la plus convenable ; mais il vous restera aux communs une place qui correspondra à d'indiscutables besoins de la maison.

Vous avez des réserves à garder, des fruits, des viandes sèches ou même des viandes fraîches.

Vous ferez monter aux communs les restes du diner dont la conservation ne paraîtrait pas assurée à l'office ; une pièce spéciale sera préparée à cet effet.

Dans une autre pièce seront suspendus au plafond, ou à des perches disposées à cet effet, les jambons et la viande de porc séchée qui vous vient du dernier tuage à la porcherie.

Une troisième pièce sera consacrée à la conserve des fromages, du beurre, que la laiterie vous aura rapportée, des œufs, fraîchement pondus et que vous conservez pour les prochaines couvées, sans les avoir préalablement mirés.

Enfin une quatrième pièce servira de *fruitier* ; comme vous ne pourrez pas manger tous les fruits de votre jardin, il faut songer à les conserver ; ce sera, d'ailleurs, une précieuse ressource pour le dessert en hiver.

Les poires et les pommes se cueillent quand, en les soulevant avec la main, on les sent se détacher.

La pêche est bonne à cueillir quand elle cède, alors que l'ayant prise délicatement entre les cinq doigts on la fait tourner doucement sur elle-même.

Pour conserver ces fruits, il faut une certaine température ; ils la trouveront mieux au grenier qu'à la cave où ils pourraient fermenter, puis pourrir.

Garnissez votre fruitier de planchettes de bois blanc fixées aux murs et superposées à distance raisonnable.

C'est là que vous placerez les fruits après les avoir laissés pendant cinq jours exposés à l'air libre dans une autre chambre.

Vous poserez les fruits sur les planchettes en les espaçant ; vous les mettrez sur le côté qui n'a pas été frappé par le soleil.

Le raisin se conserve différemment ; on tend des fils de fer dans le fruitier et on y suspend les grappes au moyen de crochets en forme d'S ; ces petits crochets se font également avec du fil de fer.

Le fruitier demande une surveillance continuelle ; il faut l'aération très souvent, parce qu'il engendre l'humidité ; aussi devra-t-on, chaque fois qu'il fera beau, l'aérer pendant une grande heure de l'après-midi.

On lutte avantageusement contre l'humidité en plaçant des pierres de chaux sur les planchettes.

Il faut, en outre, passer soigneusement les fruits en revue, et se hâter d'enlever ceux qui se trouveraient trop avancés ; ils contamineraient leurs voisins.

Avant de clore ce chapitre, notons un procédé, peut-être peu connu, pour faire revenir les fruits qui ont été mordus par la gelée.

Plongez-les dans l'eau froide pendant un certain temps ; une couche légère de glace se formera autour du fruit ; retirez-le alors de l'eau, la couche de glace fondra à l'air et, quand elle aura

disparu, le fruit sera redevenu aussi beau, aussi sain et aussi savoureux que s'il n'avait pas été éprouvé par la gelée.

3.5 Conservation Des Provisions

La conservation des aliments n'est pas seulement une économie, elle constitue aussi une ressource précieuse en tout temps pour la maîtresse de maison qui tient à varier ses menus ; la variété des menus, disons-le en passant, ne doit pas être considérée seulement comme une flatterie à l'adresse des gourmets, mais avant tout comme une précaution hygiénique ; en effet, la monotonie de l'ordinaire fatigue l'estomac, tandis que la variété intelligemment choisie le dispose bien et engendre ce condiment indispensable pour que la nourriture profite à l'homme : l'appétit.

Voici quelques recettes pour la conservation des aliments.

Les viandes. - Il est plusieurs manières de les conserver. Enfermez la viande légèrement cuite dans une boîte en fer-blanc à couvercle ; plongez-la dans un bain-marie ; faites chauffer doucement ; la chaleur qui se produira à l'intérieur chassera l'air, produira le vide et vous serez assuré de conserver la viande en bon état pendant trois semaines au moins, même par les plus grandes chaleurs.

Un autre moyen, qui produit une conservation bien plus longue, consiste à placer les viandes à conserver dans un bassin et à les recouvrir avec de l'acétate de soude pulvérisé, qui a la propriété d'absorber rapidement l'eau de la viande.

La quantité d'acétate à mettre doit égaler le quart du poids de la conserve. Au bout de vingt-quatre heures, vous retournez les tranches et vous placez en dessus celles qui se trouvaient en dessous. Au bout de deux jours, vous tassez les viandes avec leur saumure et l'opération est terminée.

Un avantage à noter : cette saumure constitue un excellent extrait de viande.

Pour conserver la viande fraîche, voici un moyen bien simple : Plongez-la dans un récipient plein de lait écrémé, même de lait caillé, en la chargeant de pierres pour qu'elle ne puisse remonter à la surface et par conséquent se trouver en communication avec l'air ; le procédé est considéré comme infaillible.

Les *volailles*, le *gibier*, se conserveront mieux enveloppés entièrement de poussier de charbon de bois et enfermés dans un vase bien clos.

Le *poisson* se conservera par le même procédé ; il faut préalablement l'écailler et le vider.

Le charbon a de telles qualités qu'il peut faire revenir et rendre mangeable de la raie piquée.

Le *bouillon* se conservera facilement si vous le faites bouillir toutes les vingt-quatre heures ; il ne tournera que s'il survient un orage ; vous y parerez en le faisant bouillir à nouveau et en y jetant, pendant la cuisson, une pincée de bicarbonate de soude.

Le *lait* se conserve aussi par le bicarbonate ; il suffit d'un gramme par litre.

Voulez-vous conserver du lait pendant très longtemps, une

année même ; mettez-le dans une bouteille que vous plongerez jusqu'au goulot dans l'eau bouillante et que vous y laisserez un quart d'heure.

Vous n'aurez plus qu'à la boucher hermétiquement en ayant grand soin qu'il ne reste pas d'air entre le lait et le bouchon, et vous aurez obtenu le résultat désiré.

Les *œufs* se conservent frais par le procédé suivant.

Vous les plongez dans l'eau bouillante et vous les retirez une minute après ; vous les rangez ensuite sur des rayons garnis de son ou de paille, mais plutôt de son ; vous aurez soin que le local soit sec et sombre.

Pour les manger à la coque, vous ne devez les faire cuire qu'en deux minutes.

Si vous en faites un autre usage, nous vous ferons observer que le passage de l'œuf dans l'eau bouillante a créé autour de sa coquille une petite couche de blanc bien coagulé ; c'est cette couche qui, en isolant l'œuf du contact de l'air, a assuré sa conservation.

Vous devez donc, si vous faites une omelette, des œufs sur le plat, etc., sacrifier cette couche.

Le beurre. - Les procédés pour conserver le beurre sont nombreux ; nous nous bornerons à vous recommander le suivant qui est à la fois le plus simple et le plus sûr.

Placez le beurre dans des vases bien clos que vous aurez préalablement remplis d'eau bouillie, puis refroidie, et saturée de bicarbonate de soude.

Quant au *beurre salé*, rien de plus facile que sa préparation.

Sur une table d'une propreté absolue et bien mouillée d'eau, vous étendrez le beurre au moyen d'un rouleau ; vous le séparez en tranches et vous saupoudrez de sel, en retournant les tranches, dans la proportion de 60 grammes par kilogramme de beurre.

Vous pétrissez ensuite, toujours avec le rouleau, et vous le déposez dans l'eau fraîche au fur et à mesure, jusqu'à ce que l'opération soit terminée ; vous faites ensuite sécher au four et vous déposez votre beurre dans des pots en grès, après l'avoir bien essuyé.

Le beurre demi-sel. - Le procédé est identique ; seulement la proportion du sel n'est que de 15 à 20 grammes par kilogramme au lieu de 60.

Le beurre fondu. - Placez le beurre dans un poêlon sur un feu doux ; enlevez l'écume à mesure qu'elle se produit ; augmentez le feu pour que le beurre arrive à l'ébullition, ne cessez pas d'écumer et de remuer avec la *mouvette*, laissez refroidir à moitié et versez dans des vases en grès chauffés au préalable, en ayant soin de laisser le dépôt au fond du poêlon.

Les haricots verts. - Dans un vase de poterie quelconque, alternez des couches de sel gris et des couches de haricots verts que vous aurez eu soin de choisir peu avancés ; recouvrez le tout d'un linge et fermez hermétiquement.

Vos haricots se conserveront à merveille, mais il ne faut pas

songer à ouvrir le vase tant qu'il y aura des haricots frais.

Quand vous voudrez les manger, vous devrez les faire tremper pendant quarante-huit heures dans de l'eau fraîche renouvelée matin et soir.

Les *petits pois*, les *asperges*, se conservent par le même procédé.

Les *tomates* sont précieuses pour la cuisine ; leur saveur est généralement goûtée et elles se prêtent à beaucoup de combinaisons culinaires, ce qui est un avantage très appréciable.

La conservation est, comme vous allez voir, ce qu'il y a de plus simple au monde.

Vous prenez des tomates bien saines, mûres sans doute, mais très peu avancées ; vous coupez les queues en prenant bien garde d'entamer le fruit, vous placez vos tomates dans un bocal en verre que vous remplissez d'eau ; vous versez ensuite une couche de bonne huile de 0,02m à 0,03m et vous observez qu'il reste un espace libre de 0,02m entre le bouchon et le niveau ; vous n'avez plus qu'à boucher, et vos tomates se trouveront préservées.

3.6 La Pharmacie De Campagne

Enfin, dans les communs, il est indispensable que vous réserviez un local pour la pharmacie.

A la campagne, on doit considérer deux choses : - 1° On est exposé à une foule de petits accidents ou d'indispositions qui, soignés immédiatement, ne sont rien, mais qu'un retard même minime peut aggraver ; 2° le médecin est toujours éloigné et souvent en tournée, ce qui fait qu'on ne saurait compter sur une visite rapide.

Il faut donc que vous ayez une pharmacie. Voici de quoi elle devra se composer.

D'abord, une certaine quantité d'ustensiles : une balance très juste, mesurant jusqu'au centigramme ; vous ferez bien de la tenir sous un globe de verre avec un petit morceau de chlorure de calcium, pour que l'humidité ne lui enlève rien de sa justesse ; puis un pèse-gouttes, pour mesurer les potions ; un mortier avec pilon, en porcelaine ; deux entonnoirs en verre, pour qu'on se rende facilement compte des quantités que l'on verse ; des spatules en bois ; une spatule en acier, à lame très flexible ; des irrigateurs et des canules en caoutchouc ; une seringue à injections pour les oreilles ; des ciseaux droits, des petits ciseaux à pointe émoussée et d'autres à lame courbée ; une pince à panser ; une lancette à vaccine, une lancette ordinaire ; des bouts de sein en ivoire ; des verres à ventouses ; une lampe à alcool, avec ses accessoires, c'est-à-dire de petits poêlons et une veilleuse.

Vous n'oubliez pas non plus des filtres en papier et surtout une chausse de laine, qui est le filtre le meilleur et le plus résistant.