Chronique du jardin

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat**

Band (Jahr): **19 (1946)**

Heft 5

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

l'agriculture ou dans d'autres industries, ce ne sont pas des spécialistes et leur rendement est insuffisant. Dans de telles conditions, l'activité est-elle encore rentable ? On est en droit de se le demander. Il serait certainement préférable d'achever tout d'abord les cinq constructions commencées avant d'en entreprendre d'autres. Qui trop embrasse mal étreint.

Il serait possible, sans inconvénient pour personne, de mieux répartir les travaux dans le temps. En effet, les commandes ne se volatilisent pas. Ce que l'on ne fait pas aujourd'hui, il faudra l'accomplir demain. Cette vérité vaut pour le moins pour la construction de logements et les travaux publics. Seuls les projets de caractère plus ou moins spéculatif sont étroitement déterminés par la conjoncture. Or, ce sont ces projets, précisément, qui sont les moins intéressants pour l'économie en général et l'industrie du bâtiment en particulier. En effet, l'agrandissement d'entreprises met en marche la « pompe aspirante » sur le marché du travail et augmente la pénurie générale de main-d'œuvre dont souffrent toutes les branches, le bâtiment et l'agriculture notamment.

En revanche, si l'on échelonnait les travaux, conformément à leur importance économique, à leur urgence et à l'état du marché du travail, il serait possible de stabiliser à longue échéance l'emploi et d'assurer durablement du travail aux ouvriers suisses du bâtiment. Nous devons poser en principe que les possibilités de travail offertes par l'industrie du bâtiment doivent être réservées tout d'abord aux travailleurs de chez nous. Nous ne pouvons pas permettre encore une fois de faire appel à des dizaines de milliers de ressortissants étrangers pour faire face à un « boom » de caractère unique, au risque de condamner quelques années plus tard des dizaines de milliers de travailleurs suisses au chômage.

Nous n'avons de choix qu'entre un « boom » de courte durée — qui fera monter les prix et les salaires jusqu'à ce que le niveau des frais de construction soit devenu prohibitif, ce qui provoquera l'effondrement de cette prospérité — et une stabilisation de l'emploi, mais qui aurait l'avantage de durer des années. A notre avis, c'est dans cette seconde voie qu'il faut s'engager.

Mais pour cela, les autorités ont besoin de collaboration.

Il sera trop tard de marcher dans cette voie lorsque la crise aura éclaté. Il faut se décider dès maintenant. Nous ne pourrons maintenir le degré d'emploi sans imposer à l'Etat des charges financières dangereuses que si nous mettons dès maintenant de côté des réserves de travail en prévision d'une dépression, laquelle sera d'autant moins accentuée que ces réserves seront plus considérables. Une chose est certaine : l'industrie du bâtiment doit se rendre à l'évidence qu'elle ne pourra raisonnablement pas demander l'aide de l'Etat lorsque surviendra la crise qu'elle aura elle-même provoquée par son refus de collaborer en période de prospérité. Ceux qui revendiquent l'entière responsabilité en temps de prospérité, doivent continuer de l'endosser intégralement pendant les années de vaches maigres !

(Bulletin d'Information du délégué aux possibilités de travail.)

CHRONIQUE DU JARDIN

La cueillette et la conservation des fruits

Principes généraux.

La cueillette est le couronnement d'une année d'efforts et d'attention du jardinier pour ses arbres. Ce n'est donc pas une opération qu'il faut négliger et un minimum de précautions sera nécessaire pour la mener à bien.

On sait que la maturité d'un fruit est caractérisée par la neutralisation des acides et par la formation du sucre. Si l'on n'utilise pas les fruits au moment voulu, on constate assez vite que ce sucre est décomposé en acide carbonique et en alcool sous l'action de ferments, puis à cette fermentation succèdent la décomposition organique et la pourriture. Il est donc capital de cueillir et de consommer ces fruits à un moment bien déterminé.

Epoque.

A ce point de vue, on considère deux catégories de fruits : les fruits que l'on cueille à maturité complète et ceux que l'on cueille avant et qui finissent de mûrir dans un local spécial appelé *fruitier*. Tous les fruits à noyaux seront classés dans la première catégorie, alors que la plus grande partie des poires et des pommes sont des fruits dits « de conserve ». Cependant, même dans le premier cas, il est préférable de récolter les fruits quelques jours avant la maturité complète, ne serait-ce que pour en rendre la manutention moins délicate.

Les signes extérieurs de la maturité d'un fruit sont les suivants : coloration passant du vert au jaune ou au rouge, suivant les fruits, odeur caractéristique ; le fruit se détache facilement de la branche. Un indice certain de la maturité des fruits est la chute des éléments tarés qui précède de quelques jours celle des fruits sains. Pour les fruits finissant de mûrir au fruitier, la récolte doit se faire le plus tard possible, sans toutefois attendre les premières gelées.

Précautions à prendre.

Certaines précautions sont indispensables au moment de la cueillette : ne jamais récolter des fruits de choix en secouant l'arbre, mais les cueillir un à un, en les touchant le moins possible pour éviter d'enlever la légère couche cireuse qui les protège. Ne pas grimper dans un arbre, au risque de casser des branches fruitières, mais utiliser une échelle double et un cueille-fruits. Eviter plusieurs manipulations. On ne prendra jamais assez de précautions pour les fruits très tendres, tels que les pêches par exemple. Il existe des paniers spéciaux pour la cueillette des fruits, garnis de serpillière à l'intérieur et munis d'une bretelle, que l'on porte en bandoulière. Si l'on veut conserver des fruits printaniers, tels que prunes, cerises, par exemple, quelques jours avant de les consommer, il est indispensable de les cueillir de bon matin, avant qu'ils aient été chauffés par le soleil.

Le fruitier.

Tous les fruits de conserve, cueillis au moment opportun, seront entreposés, jusqu'à complète maturité, dans un local approprié appelé *fruitier*.

Il est rare que le jardinier amateur ait dans sa maison un local spécialement aménagé pour la conservation des fruits. Il peut néanmoins transformer une cave à cet effet, qui remplira certaines conditions indispensables. Les murs du fruitier seront garnis de tablettes en bois raboté, de 50 à 60 cm. de profondeur, munies d'une bordure empêchant les fruits de tomber. Nous préférons les tablettes horizontales aux tablettes obliques pour éviter qu'à chaque tri tous les fruits soient déplacés et se heurtent. Ces rayons seront espacés en hauteur de 30 à 40 cm. Sur ceux-ci, les fruits seront déposés *les uns à côté des autres*, le plus délicatement possible.

La température du fruitier doit être constante. Elle variera entre 3 et 6 degrés C. Il faut donc prévoir une bonne isolation des murs, qui seront doublés de liège, de laine de verre, etc.

Eviter les courants d'air. L'aération la plus régulière se fera par des prises d'air au sol et une ventilation par courette. Veiller à ce qu'il ne gèle pas en hiver.

La lumière est nuisible à la conservation des fruits, car elle active leur maturité. Le fruitier sera donc absolument obscur.

L'humidité du fruitier est à contrôler. Un local trop sec favorise l'évaporation de l'eau des fruits et ils se rident prématurément. Par contre, trop d'humidité amènerait la pourriture.

Cependant, toutes ces précautions suivies à la lettre n'excluent pas de fréquentes visites au fruitier, d'où l'on sortira les fruits mûrs et les éléments tarés, car quelques cas de moisissure peuvent contaminer tous les autres.

Jean JACQUET.