

La coulure

Autor(en): **L.M.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **21 (1883)**

Heft 26

PDF erstellt am: **11.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-187742>

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.

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les samedis.

PRIX DE L'ABONNEMENT :
 SUISSE : un an . . . 4 fr. 50
 six mois . . . 2 fr. 50
 ÉTRANGER : un an . . . 7 fr. 20

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes ; — au magasin
 MONNET, rue Pépinet, maison Vincent, à Lausanne ; — ou en
 s'adressant par écrit à la *Rédaction du Conteur vaudois*. —
 Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

PRIX DES ANNONCES :
 La ligne ou son espace, 15 c.
 —
 Pour l'étranger, 20 cent.

La coulure.

On parle beaucoup de la vigne ces temps-ci, et l'on manifeste généralement des inquiétudes sur les conditions dans lesquelles la floraison de cette précieuse plante s'effectuera, vu les pluies persistantes de la saison. A cette occasion, voici quelques détails intéressants sur les diverses phases de sa végétation et la température qui lui est nécessaire, d'après des observations basées sur une longue période d'années.

La vigne commence à *pleurer* en mars, quelquefois en avril, lorsque la température moyenne, en l'air et à l'ombre atteint 10°. Cette limite est très importante à noter ; tant qu'elle n'est pas atteinte, la végétation est arrêtée ; dès qu'elle est dépassée, la végétation se développe ; mais c'est surtout vers 14° et 15° qu'elle atteint une grande activité, et elle parvient à son maximum vers 18° ou 20° — Au-dessous de 10°, la sève cesse de couler et les bourgeons se gonflent.

La floraison commence en juin ; à ce moment, la vigne a reçu 950° à 1000° de chaleur ; mais pour que la végétation prenne son essor, il faut que la moyenne ait touché 20° durant quelques jours. Lorsque cette température de 20° se maintient pendant une ou deux semaines, la fleur se développe complètement et se transforme d'une manière satisfaisante. Si, au contraire, les moyennes descendent au-dessous de 15, il y a de la *coulure*.

Le grain prend de la transparence, le sucre se forme, la coloboration se manifeste lorsque la grappe a reçu 2300 à 2450 degrés. La maturation est complète lorsque la somme de la température atteint 2981 à 3169°. La moyenne de 10 années observées a été de 3060°. En résumé, on voit que le problème, pour la culture de la vigne, consiste à trouver une région où, dans l'espace de 6 mois, on puisse obtenir ce total de 3000 degrés et où la moyenne ne descend pas au-dessous de 10° pendant les 3 premiers mois, et au-dessous de 20 pendant les 3 mois suivants.

Voyons maintenant en quoi consiste la coulure dont nombre de personnes parlent sans s'en rendre compte d'une manière exacte.

On sait que, pour que l'ovaire et les ovules d'une fleur se transforment en fruits et en graines, il faut d'abord que ces ovules aient subi le contact du pollen ou de la poussière fécondante des étamines. Si, au moment de l'émission de ce pollen, il survient des pluies qui entraînent ou font crever ses grains

avant qu'ils aient pu produire leur action, la fécondation n'a pas lieu. C'est ce phénomène ou, si l'on veut, cet accident que l'on désigne sous le nom de *coulure*. Le fruit avorte ou se fond, suivant l'expression des praticiens.

La pluie est la principale cause de la coulure ; mais elle n'est pas la seule ; les vents peuvent aussi emporter le pollen et empêcher la fécondation ; le froid peut geler les organes sexuels ou la trop grande chaleur les dessécher ; des champignons parasites peuvent se développer à la place de l'ovaire et le faire avorter. Enfin un excès de vigueur du végétal, en faisant tourner toute la sève au profit de la formation du bois ou des feuilles, amène quelquefois, par contre-coup, la débilité de l'appareil reproducteur.

A ce propos, il est une chose bien intéressante à noter ; c'est tout le soin que Dieu a mis à préserver la vigne des accidents dont nous venons de parler, pendant le moment critique de la floraison. La fleur de la vigne présente ce fait qui lui est propre, que ses pétales se recourbent et se rapprochent vers leur sommet, comme celles d'une tulipe, avant son complet épanouissement, formant ainsi, pour les étamines, un abri naturel sur lequel les gouttes de pluie glissent sans atteindre le pollen, qui est ainsi protégé dans la généralité des cas.

Il va sans dire que ce préservatif devient impuissant devant une pluie persistante ou chassée avec violence par le vent. La petite capsule (anthère) qui renferme le pollen, éclate, la poussière fécondante est entraînée par l'eau, et la formation du fruit n'est plus possible.

En réfléchissant un instant à la sollicitude de la Providence dans l'admirable structure des organes reproducteurs de cette plante, comment peut-il venir à l'idée de quelqu'un, que le fruit de la vigne, si généralement répandue, ne soit pas destiné à être transformé en vin, et que ce vin, pris modérément, ne soit pas salubre à l'homme ?

L. M.

La valse.

AU POINT DE VUE DU MARIAGE

par un professeur de danse.

« La danse n'est pas seulement un plaisir, un amusement ; non, c'est un grand intérêt social... Tenez... la question du mariage tient étroitement à la question de la danse. Pour le moment, le mariage lan-