

Aux champs

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **1 (1898)**

Heft 29

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-248082>

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.

Aux champs

Causerie agricole et domestique

La castration des vaches laitières.

— *Soin à donner aux poules en été.*

— *Fleurs coupées et fleurs séchées.*

— *Des oignons. — Avis utile.*

La société nationale d'agriculture de France a discuté longuement sur la castration des vaches laitières, qui a déjà donné lieu à tant de débats plus ou moins contradictoires.

A son avis, l'effet le plus remarquable de la castration est de prolonger la durée de la sécrétion du lait à un chiffre de rendement égal à celui du vêlage, pendant une moyenne de vingt à vingt quatre mois. Une vache opérée donne au moins, dans l'année qui suit l'opération, de 1300 à 1400 litres de lait de plus que si elle n'eût pas subi l'opération, toutes choses étant égales, d'ailleurs, c'est-à-dire en recevant les mêmes soins et la même nourriture.

Autre résultat très remarquable : le lait subit une modification dans sa qualité, sa richesse s'est accrue considérablement, surtout au point de vue de l'augmentation des boissons butyreux et de plus, sa composition reste constante, ne subit plus les influences des chasses, de la gestation et du vêlage.

Il y a là des points très importants pour l'agriculteur qui vend son lait en nature et pour celui qui doit le transformer en beurre et en fromage.

Enfin, si on examine les avantages de la castration au point de vue de la production de la viande et de l'engraissement, on voit qu'il sont aussi grands, sinon plus, qu'au point de vue du lait. La vache castrée engraisse plus facilement ; la viande est de bien meilleure qualité que celle de la vache non castrée. La chair de la vache opérée depuis un certain temps acquiert les qualités de la bonne viande de boucherie ; elle est lourde, d'une teinte rose, marbrée de graisse, se déchirant assez facilement, donnant un jus abondant et riche.

Le poids net, relativement au poids vivant est, d'après quelques observations faites à l'abattoir de Genève, d'environ 5 à 6 % plus élevé chez les vaches castrées que chez celles engraisées à l'état de gestation. Le rendement en viande nette des vaches castrées, ayant obtenu les premiers prix à l'exposition de Genève en 1896, a été de 60 %.

Il convient d'ajouter qu'aujourd'hui, la castration des vaches ne présente aucun danger pour l'animal.

* * *

Rien n'est plus désavantageux pour la volaille, en particulier pour les poules que de rester exposées au grand soleil. Il est aisé d'observer combien ces animaux renfermés dans les parquets clos cherchent à se préserver des rayons brûlants du soleil, comme ils se fourrent sous un petit buisson, se blottissent derrière un mur, se réfugient sous un abri quelconque. Les poules en liberté trouvent facilement un couvert quelconque, mais pour celles qui sont enfermées on devrait réserver quelque recoin, une petite place abritée par un toit pour les heures chaudes de la journée. Très pratique aussi l'installation d'un petit espace bien garni de sable et recouvert d'un toit. Là, les poules pourraient se vautrer tout à leur aise dans un sable qui n'aurait pas été cuit par le soleil. Un bain de sable à couvert est une vraie jouissance pour les volailles.

* * *

Si l'on veut obtenir une floraison abondante on n'a qu'à couper à temps les fleurs qui se fanent ; car une fleur qu'on laisse faner sur plante ou même fructifier, consomme beaucoup plus de suc nutritif qu'on ne le pense. C'est surtout le cas pour les roses qu'il faudrait toujours couper pendant qu'elles sont pleinement épanouies. Coupée et mise dans l'eau, la rose dure plus longtemps que sur l'arbre. Il vaut donc mieux en décorer sa chambre ou en faire cadeau à ses amis que de les laisser se sécher sur plante. On s'apercevra bien vite que la floraison n'en sera pas diminuée bien au contraire, le rosier donnera grand nombre de nouveaux boutons. Ajoutons qu'on arrive à obtenir de très grandes fleurs en arrosant la plante avec du sang de bœuf auquel on associe un peu de salpêtre.

Pour sécher les fleurs et les plantes que l'on désire conserver avec leurs couleurs naturelles et leur forme intacte, on peut procéder de la manière suivante :

On prend une caisse où une boîte avec couvercle à glissoir ; on enlève le fond, puis on place immédiatement au-dessous du couvercle, à l'intérieur de la caisse, un tamis en treillis métallique assez fin. On prend ensuite du sable fin et pur que l'on débarrasse de toute poussière et qu'on lave soigneusement puis, on le sèche à une chaleur douce. Après cela on chauffe à nouveau ce sable dans un vase en cuivre et lorsqu'il a atteint la température convenable, on y ajoute, pour 100 parties de sable en poids une demi partie de stéarine finement rapée. On mélange bien cette stéarine avec le sable de manière que chaque grain de sable soit revêtu d'une enveloppe de stéarine.

Ces opérations terminées, on dispose la caisse, le couvercle et le tamis en dessous, on y répand une couche de 5 à 6 centimètres de sable dans lequel on place avec précaution et dans leur position naturelle les fleurs et plantes qu'il s'agit de sécher. On les recouvre petit à petit de sable puis on place de nouvelles plantes avec les mêmes précautions, on fait baigner dans le sable de la même manière et on continue jusqu'à ce que la boîte soit remplie. Enfin le fond est remplacé avec précaution et la caisse est placée pendant 48 heures dans un endroit chaud, mais pas brûlant et le séchage est terminé. La caisse est alors sortie du séchoir on en tire le couvercle qui est toujours en dessous et le sable s'échappe lentement à travers le tamis laissant les plantes intactes avec leurs formes naturelles.

* * *

S'imaginer-t-on que les oignons possèdent des propriétés médicinales ? Le libre usage des oignons d'abord a toujours été considéré comme une nourriture et désirable, ce qui fait qu'on les rencontrerait plus souvent sur nos tables si leur odeur ne répugnait pas à un certain nombre de personnes. Mais pour les rhumes, il n'y a pas de meilleur spécifique, pour la généralité des malades, que les oignons cuits. Les personnes qui les digèrent bien trouveront qu'ils constituent non seulement un excellent remède pour la toux et l'embaras des bronches, mais encore qu'ils sont capables, si on en fait largement usage au début du rhume, d'entraver une maladie qui, d'après l'acuité de l'attaque, menaçait de devenir sérieuse. Ce traitement du rhume est à la portée de tout le monde et de toutes les bourses, on peut l'employer sans aucun danger. Il sera même toujours utile puisque l'oignon est très sain.

Un auteur a conseillé aussi, dans un journal de médecine, de donner aux enfants de jeunes oignons crus trois ou quatre fois par semaine, et quand ils sont devenus trop gros et trop durs pour être mangés crus, de les faire bouillir, mais de ne jamais renoncer à leur libre

usage. En effet, si l'oignon est bon pour les grandes personnes, il ne peut que l'être pour les enfants, d'autant plus que nous le croyons très propre à empêcher chez ces derniers l'écllosion des maladies épidémiques et contagieuses. Pendant les saisons malsaines, dit un partisan de ce végétal, où règnent la diphtérie et des maladies contagieuses analogues, il faut manger des oignons, au printemps, au moins une fois par semaine. On ne saurait croire à quel point ils sont fortifiants et prophylactiques. Si vous craignez la peste dans un pays, disait Mahomet, mangez de ses oignons après avoir bu de son eau.

Nous n'irons pas aussi loin que Mahomet, mais nous dirons que ce végétal est stimulant, diurétique, anti-scorbutique, antiseptique, anthelminthique, émollient (cuit) apéritif et digestif. N'est-ce pas déjà bien beau ?

* * *

Le sel, dit-on, est excellent pour détruire les mauvaises herbes dans les cours ou allées. Pour obtenir la stérilisation, il suffit d'arroser le sol avec une dissolution de 1 litre par 4 à 5 mètres carrés. L'opération doit se faire en été par la sécheresse et il faut souvent la renouveler, deux fois la 1^{re} année ; les années suivantes un arrosage suffit.

LETTRE PATOISE

En la rédaction di Pays di duemoine.

Monsieur le rédacteur,

Cment i aimeu travayî pou le bin des choses, ai pe qu'i coiniéssô mon aimi Durtéte pou in quasi braive hame, que ne mainque pe d'ehprit dain son étale, i yi aivo écrit dou mots pou yi faire ai compoîre qu'on ne serait faire son devoi en votain pou les fraines-maïçons, vou bin pou iotte paitehi. I vés envîe sai réponse, que vos pouérai faire ai vouère en vos lecteurs pou les édifiâie, ai pe les échérie :

Lai voici :

Mon aimi Mâditô,

Ai fâ qu'i te provésse que t'é t'aivu toué de tiudié me converti. I sai bin qu'en ravouétain les tchoses en lai boine, vos âtres, vos ais tos les droits de vote san. Main el â bon de tieuri le fond des tchoses, ai peu moi, i ai st'aicotumaince li.

Voyan, â ce que ç'â enne réson, de votai pou nos chefs, to bouènement pouéchu'âi sôtenian les intérêts di pays ai peu de lai relidgion, di temps que les nôtres ne fain ran de bon que de bin djasai, ai peu de dire és électeurs tote souète de mentes qu'âi ne provant djemais ?

Tot stu que n'a pe fô, ai peu que se baye lai pouaine de tieuri lai vérité, sai to cment toi, que M. le Préfet ai pe you caimerades en général, sont des braives hannes devoués, djeutes, ai peu bons pou les poueres dgens, atrement que de lai langue. On sai bin que s'âi s'â tchadant quelques côs, ç'â pouéchu nos chefs trovant tus les moyins bons pou traivayî contre you, de foêche qu'âi ne serin aivalai de ne pe avoi to lai gloire, tu les traitements, ai peu tos les pouvoî pou you to seuls. Te me dis que, se le paitehi radical, qu'é en sai tête les fraines-maïçons, étai le maître to seul, on en srait vite sôle, ai peu lai bouèche aito. I le crais bogrement bin : main dain cesaiffaires-li, c'â cment dain le commerce, ai fâ de lai concourance. D'abord, s'âi n'y aivait pu ran qu'in paitehi, ai y é bin des hannes que se pouérin pannaî le bac des boines gottes qu'âi boyant à moment des élections. I en couénniâ pus de quatre dain mon paitehi, que ne s'en reconsolerai djemais. Bottant que cé-li, ce n'a pe lai erainme di peuple, ai pe que çoli me ferait pus d'honneur de vôtai contre you, que d'aivô you.

Main s'el étin tos seuls pou faire in paitehi, aî serai vite suprimai. Pouétain, ai fâ dou paitehi : yûne pou cé que voyant le bin ai que le velant, ai peu l'âtre pou cé que ne voyant ran, pouéche qu'âi ne velant ran vouère, ou bin que fain.