

Avis industriels et commerciaux

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 41

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-248199>

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.

LA VIE DES CHAMPS

Pour conserver les choux. — Les tomates tardives. — Culture et sélection de la pomme de terre.

Il y a différents moyens de conserver les choux. Quand on en voit dont la pomme est déjà dure et qu'on est assuré ainsi qu'ils sont bons à manger, on les place le long d'un mur exposé au nord sur des claies, un peu élevées, autant que possible, et on les recouvre de longue paille.

Si les choux à conserver sont en grande quantité, il faut alors recourir à des amoncellements, à des meules par exemple. Voici l'une des meilleures façons de procéder :

On prend des fagots qu'on délie et qu'on répand sur le sol du jardin, en entrecroisant les tiges, on en couvre plus ou moins d'espace, selon que l'on a une meule plus ou moins grosse à faire. L'épaisseur de cette couche de bois sera de 25 à 30 centimètres.

Au centre de ce lit de fagots, on en place un autre dont l'extrémité supérieure seule sera liée. On aura enlevé le lien inférieur et écarté les tiges de bois de façon à former comme un cône.

Autour de ce cône, on placera alors les choux, la tête en dedans, les pieds en dehors. On en mettra une seconde couche sur la première, semblablement disposée, puis une troisième sur la seconde, et ainsi de suite jusqu'en haut. On a alors comme un grand cône formé de choux. On recouvrira le tout d'une bonne couche de paille qui garantira cette meule, soit de la pluie, soit de la neige.

Ce moyen est excellent. Il a l'avantage, en effet, d'éviter à peu près sûrement toute fermentation et toute pourriture. Le milieu de la meule ne cesse pas d'être aéré.

Parfois, lorsqu'arrivent les grands froids, les choux sont encore chétifs et ils ne font que commencer à se fermer. Il est trop tôt, semble-t-il, pour les couper, et on a intérêt à les conserver attachés au sol.

Au moyen d'une bêche, on enlèvera au nord du pied une bêche de terre. Cela fera comme un trou dans lequel on couchera le chou. On le recouvrira de la pelletée de terre prise au pied du chou voisin, et qui le maintiendra dans cette position tout en le couvrant légèrement. Il sera ainsi protégé et se conservera bien.

Les choux qui sont mûrs à l'automne peuvent être conservés de cette façon.

On choisira pour les arracher un temps bien sec et on les laissera tant qu'on ne craindra pas la pluie, sur le sol même du champ, en ayant soin de les placer la tête en bas, le pied en l'air, afin de favoriser la dessiccation. Ensuite, on les placera sous un hangar et on les laissera jusqu'à ce qu'ils commencent à se faner. Enfin, on les portera au grenier où on les placera les uns à côté des autres, racine en l'air.

Ils résisteront très bien à la gelée ainsi préparés et on n'aura pas à redouter la pourriture.

Seulement, séchés ainsi, ils demanderont, avant leur consommation, à être trempés un peu dans l'eau. Ils passeront parfaitement l'hiver.

Les choux de Bruxelles sont assez délicats et par suites difficiles à conserver. On se gardera bien d'enlever les feuilles qui entourent les pommes, ces feuilles étant des sortes d'abris pour elles, et les garantissant pendant les froids des rayonnements nocturnes ou les protégeant contre la neige. Avant l'hiver, on enfonce une bêche sous le pied du chou et on soulèvera légèrement. Cette opération aura pour effet de lui faire perdre un peu de l'eau

qu'il renferme et par suite d'en rendre la gelée plus difficile.

* * *

On voit parfois, en septembre, des tomates qui demeurent vertes au lieu de rougir et de mûrir. Cela peut tenir à la température froide ou pluvieuse.

Il y a deux moyens de les amener à maturité.

Dans le premier, on les arrache avec leurs racines. On a préparé un lit de paille sous un châssis, et c'est là qu'on les place. On ne tarde pas à les voir rougir et, au bout d'une quinzaine de jours, elles sont aussi belles et aussi bonnes quesi elles avaient achevé leur maturité sous un beau soleil.

Ou bien, après avoir arraché les tomates tardives, avec leurs racines, comme dans le premier cas, on les enveloppe soigneusement dans du papier de journal, puis on les emballe dans une caisse qu'on dépose dans un lieu sec et frais à la fois, mais où la gelée ne soit pas à redouter. Elles se conserveront longtemps ainsi.

Quand on voudra les employer, on les débarrassera ; on les sortira de leur enveloppe et on les exposera pendant quatre ou cinq jours à la lumière ou à une douce chaleur.

Elle deviendront ainsi très rouges et seront bonnes pour la consommation.

* * *

Tout récemment, je causais avec un brave cultivateur sur la culture de la pomme de terre et la production de rendements élevés. Finalement, il en vint à me tenir à peu près ce langage : « Je ne demande pas mieux que d'obtenir de fortes récoltes ; mais il est bien évident que mes voisins chercheront et arriveront à obtenir le même résultat. Comme conséquence, le marché sera encombré et fatalement une baisse de prix s'en suivra. Dans de telles conditions, l'augmentation des rendements ne présente en réalité, aucun avantage et il paraît préférable de s'en tenir à la production habituelle. »

Cette objection, qui est juste au fond, je n'eus pas de peine à la réfuter. Même en supposant qu'on ne veuille pas augmenter la quantité de tubercules récoltée annuellement, soit en vue de la vente, soit par les besoins de la ferme, ce n'est pas un motif pour se refuser : par des méthodes pratiques et raisonnées, à obtenir une production élevée. Un exemple permettra de bien saisir.

Supposons que l'on consacre chaque année à la culture de la pomme de terre la surface d'un hectare et que l'on obtienne une moyenne de 80 quintaux de tubercules. Si, par un moyen quelconque on parvient à produire le double, soit 160 quintaux à l'hectare, il suffira donc d'un demi-hectare pour réaliser la quantité de 80 quintaux que l'on juge nécessaire à ses besoins. On pourra donc, par suite, couvrir d'une autre récolte le demi-hectare restant. Voilà un premier profit. Et ce raisonnement peut s'appliquer à toutes les cultures.

C'est uniquement au point de vue de la vente que l'avantage des grands rendements s'amointrit. Mais pour ce qui concerne plus particulièrement la pomme de terre, le cultivateur ne doit pas la considérer à ce seul point de vue ; la pomme de terre trouve encore un écoulement pour la préparation industrielle de la fécula et de l'alcool. Elle est surtout précieuse pour l'alimentation des animaux de la ferme ; c'est, pour nous, l'emploi le plus important.

C'est qu'en effet depuis plus de quinze ans, tous les produits du sol ont vu leur prix diminuer de plus en plus. Celui de la viande seul est resté élevé. L'élevage du bétail est donc

plus rémunérateur et c'est à sa production que le cultivateur doit consacrer le surplus de ses récoltes plutôt que de les vendre à vil prix.

La pomme de terre, on le sait, est la base de la nourriture du porc ; mais elle convient également aux bêtes à cornes comme nourriture saine et favorable à l'engraissement. Nous avons dès lors tout avantage, sur une surface donnée et avec les mêmes frais d'obtenir le rendement le plus élevé possible et d'où découle nécessairement un prix de revient plus faible.

En dehors du choix de la variété, et de l'application d'abondantes fumures, pour arriver à obtenir d'abondantes récoltes de pommes de terre, il est un point important sur lequel nous voulons appeler l'attention du cultivateur parce qu'il est un peu trop pour ne pas dire totalement négligé : la sélection.

Nous sommes précisément à l'époque où doit commencer d'opérer cette sélection, c'est-à-dire faire le choix des semences pour l'année suivante. On peut, en effet, dès maintenant, déterminer les tubercules qui se signalent extérieurement par les fanes les plus vigoureuses. Plus tard, à la maturité, cette distinction est difficile parce que les tiges sont couchées sur le sol, et même en parties desséchées ou détruites.

Lorsque la floraison est terminée, la croissance des parties aériennes s'arrête ; mais les rameaux restent encore verts un certain temps, et il est facile de juger de la vigueur de végétation.

Il faut alors faire un examen attentif des touffes qui présentent le plus grand développement, parce qu'elles abritent les meilleures semences, et les marquer par un signe quelconque.

Au moment de l'arrachage, tous les tubercules provenant des pieds marqués sont mis à part, puis on en opère un nouveau triage à l'époque de l'ensemencement. De cette façon, on a sûrement des semences de choix qui communiqueront incontestablement leurs qualités à leurs descendants.

Les meilleures semences sont les plus volumineuses et les plus denses. Les gros tubercules sont, en général, les premiers apparus ; ils donneront forcément des pousses hâtives et plus vigoureuses et, conséquemment, une récolte nette plus élevée, conditions très avantageuses pour la récolte qu'on destine à la vente.

C'est également aux gros tubercules qu'il faut recourir si la culture est faite en vue de l'alimentation du bétail ou de la fabrication industrielle de la fécula et de l'alcool, parce que ce sont eux qui fournissent, pour le premier cas, un rendement plus grand et, pour le second cas, une richesse plus élevée en fécula.

Dans la culture de la pomme de terre, le cultivateur a donc grand intérêt à rechercher l'augmentation de la production. Pour cela il doit d'abord s'attacher à une bonne sélection des tubercules qu'il destine aux ensemencements ; mais, en outre, de ce choix, il faut aussi que les tubercules soient confiés à un sol profondément labouré et abondamment fumé par des matières fertilisantes appropriées.

LONDINIÈRES.

Avis industriels et commerciaux

Iles Philippines. — Le consulat de Suisse à Manille fait savoir, par télégramme, que le nouveau régime douanier établi dans les ports occupés par les Etats-Unis d'Amérique est entré en vigueur le 3 août.

Les droits du tarif (espagnol) appliqués jusqu'ici ont été incorporés presque sans changement dans les nouvelles prescriptions américai-

nes; les droits de débarquement de 2 % ad valorem continueront à être perçus comme par le passé; les surtaxes douanières de 6 % ad valorem, instituées le 21 août 1896 par décret du gouvernement espagnol sont, par contre, dorénavant abrogées.

Tout envoi doit être accompagné de *factures consulaires*; l'on a prévu un texte spécial en ce qui concerne la facture, le certificat consulaire et la déclaration écrite que l'expéditeur doit soumettre au consul. Le département fédéral du commerce (service d'information) reste à la disposition des intéressés pour leur fournir tous renseignements à ce sujet.

(Feuille off. suisse du commerce.)

Il est rapporté que la Chine fait une demande considérable de montres et pendules bon marché. Un rapport allemand dit que l'importation des montres de Chine s'est accrue de 16,029 en 1895 à 37,220 en 1896. Les montres allemandes sont détrônées du marché chinois par les montres américaines.

Çà et là

Le Goliath de l'Océan. — C'est le nom qui a été donné au *Pennsylvania*, un des grands transatlantiques qui fait le service entre Hambourg et New-York. Voici quelques chiffres sur les dimensions de ce navire qui est probablement le plus grand du monde. Il a été construit en Angleterre pour le compte d'une compagnie hambourgeoise. Il mesure 177 mètres de long, il est large et haut en proportions. La passerelle du capitaine est à la hauteur d'un sixième étage au-dessus de la surface de l'eau. Tous les bateaux à vapeur du lac Léman tiendraient à l'aise en travers de la moitié du pont de la *Pennsylvania*.

Pour remplir ce colosse, il faut 1200 wagons, soit trente trains de marchandises. Il est vrai qu'il peut embarquer 400 passagers de 1^{re} classe et 2000 émigrants de 3^e classe. L'installation de l'entrepont a été faite de manière à permettre d'y englober au besoin 4000 personnes.

LETTRE PATOISE

Da lai Montaigne

Monsieur le rédacteur di petêt *Pays*,
Porreintru.

Vos ai dje recie de bin des souëtches de latres patoises, que faint encoé bin ai rire les amis di *Pays di duemoenne*.

Ai y en é que discutant su les bonêbes, des âtres su les baisattes, cé ci su les foiriés, cé là su des bés l'aines: encoé des âtres su lai voir-tai, you bin su les mentou... Quoi! in pô de toutes les souëtches. Se vos ai lai bontai de me bayiè encoé enne petête piaice, i veu vos en raicontai enne su les tchins d'lai raice di Mont St-Bernard.

C'était en mil sept cent et quéques anné (ai n'en tchâ lai quéle, i sais bin que c'était dain le mois d'avri). Un de ces gros mairtchins de l'Oberland airrivé en lai Montaigne des Bôs: ai l'avai in bé gros tchin di St-Bernard.

Ai péssé és Bôs, main ai n'airaté pon, ai'allé djunqu'à Nermont. Li devant, ai l'aicheté bin des bouennes vaïches: vos saïtes bin qu'en lai Montaigne on voidje tot des bouennes bêtes. Les djens di Nermont étint tot émayiés de voue in se bé gros tchin.

Un qu'était pu capriciou que les âtres se boté ai le mairtchindai.

Mon djoé yi fai in prié de fô: mon hanne, taint lai bête yi plaisait, l'aicheté, et pe ai dié à djoé: « Quement farait-é faire pou que lai raice de sti tchin demouere en lai montaigne? ai pé-réssan aidé. » — « *Parbleu* qui dié le djoé, c'est une bonne chien, y faut le nourrir rien qu'avec tu boïson, é pi, y veut beubler, é pi, ché carandi vous bourrez gonservé le race. »

Bon. — I rébiéde vos dire que stu qu'é aichetai le tchin était de société d'aivo des âtres hannes di Nermont pour l'achat de lai bête. Ai fayai di poisson coûte que coûte pou neurri sti tchin. pou que tot alle bin! — Les Nermoinniés, contents quement des aindjes de lu acquisition, vain tu à Theusèret pou aichetai le poisson nécessaire. Le caibairtié di Theusèret n'avai pu que quatre anguilles. — Ce n'à pon note affaire çoli, ç'à des tra longs poissons; ai l'en fa des pu petéts, qu'ai diennent tus. — Ça pou bayiè en sti tchin. — Mes hannes remballant contre Gomois, li, ai trovenne di poisson pien les réservoirs.

« *Nos sont de Baïte* » dié le pu intéressié, et pe ai s'entend aivo le ven lou de poisson, pou y en feurni 12 livres tot les semaines.

Aipré, ai vain tu a café pou faire ai foraidjié lai bête, qu'en avai bin fâte. Tot content lai tieusenière se boté en traiveil. A bout d'enne houère ai y avai di poisson reuti, et pe le tchin était foraidjié. Les hannes boyenne tché-tchun in vare de vin, et pe maindjié in bout de pain. — Tot était bin restauré, le tchin et les hannes. — Le moment de s'en allai était li. Ai se botan tu en route pou le Crâs Loup, le tchemin le pu droit pour le Nermont. Airivé en mé lai côte, lai pouère bête aïquemenne d'aivoi mâ, de se touèdre, de railai.

« Ai veu crevé » dié un. — « Ai veu faire ses djuènes » dié l'âtre. — « Ai fa l'allai y tcheri de l'ave » redié le trajième. — Suffit: ai ritan tu à pu pré vésin, pou soulaidjié lai bête. — Un aipoétché in penié. — Un in bidon d'ave, in âtre in moncé d'étrain. — Djemais bête ne feu meu soigné que sti tchin, main ai nepoyé pon remontai à Nermont le même djoé. Les Nermoenniés airrivennent an l'hôta sain lu gardien. Le poisson avai fait effet! — Po de temps aipré, on voyait béco de ces belles bêtes. Ç'a dà ste fois li, qu'en ont conservai lai raice des tchins di St-Bernard an lai Montaigne.

In MONTAIGNON
vésin di Nermont.

Cote de l'argent

Du 12 octobre 1898

Argent fin en grenailles . . fr. 107. —
le ki.o.

Récréations du dimanche

Solutions aux questions posées dans le N° 39
du *Pays du Dimanche*:

148. CHARADE

Bis-cuit (biscuit).

149. MOT CARRÉ.

L A C
A M I
C I D

150. ÉNIGME.

Le nez:

151. MOT EN LOSANGE.

I
B A L
J A C O B
L O T
B

Ont envoyé des *Solutions complètes*: MM. Epine-Vinette au Noirmont; Enne petête Montaigne à Porrentruy; Elisa Beuchat, institutrice à Vellerat; Un dur à Roggenbourg; Jeanne G. D. à Courrendlin; Lustucrâ à Delémont; Charles Dentz à Porrentruy; Stu qu'ai la soinnatte ai Boncoé; In tchait ai Boncoé; Jules Humair fils à Undervelier.

Ont envoyé des *Solutions partielles*: MM. Caméléon à Moutier; Henri Frossard à Porrentruy; Paul Girardin à Courrendlin; Ernest et Fripeuse à la revue à Delémont; Un poulet de basse-cour; Une petite louve et son grand oncle à Courtedoux; Pensée à Boncourt; In Vadais; G. de Viné à Bâle.

156. CHARADE.

Mon premier
Se sert de mon dernier
Pour manger mon entier.

157. MOT CARRÉ.

Remplacer les X ci-dessous par des lettres de manière à former horizontalement et verticalement les mêmes mots dont les désignations suivent:

X X X X X 1° Géographique ou marine.
X X X X X 2° Fleuve d'Asie.
X X X X X 3° Synonyme de brûler.
X X X X X 4° Pour couvrir les toits.
X X X X X 5° Synonyme de se tromper.

158. ÉNIGME

Connais-tu de mon chant l'expression touchante?
Mais, chose vraiment étonnante:
Tout en appartenant au sexe féminin,
Je suis pourtant un écrivain,
Un lettré distingué dont la France se vante.

159. MOT EN LOSANGE.

Remplacer les X ci-après par des lettres de manière à obtenir horizontalement et verticalement, les termes dont voici les définitions:

X Se trouve dans pipe.
X X X C'est l'allure la plus sûre.
X X X X X Une des plus brillantes cités.
X X X On en trouve 2 à la douzaine.
X Une consomme.

Envoyer les solutions jusqu'au mardi soir, 25 octobre.

Publications officielles

Mises au concours

La place de préposé aux poursuites et faillites de l'arrondissement de Moutier. S'inscrire jusqu'au 20 octobre courant à la *Chancellerie d'Etat*.

— La place de débitant de sel à Soubey. S'inscrire à la Préfecture de Saignelégier jusqu'au 15 octobre courant.

Convocations d'assemblées

Sauley. — Assemblée communale, jeudi 20 octobre, à 8 h. du soir, pour décider si l'on veut allouer un subside de 50 ets. par âme de population aux établissements de bienfaisance du district; décider l'équipement des sapeurs-pompiers; discuter l'établissement d'un réservoir; voir si la commune veut revenir sur une décision de la dernière assemblée.

Sornetan. — Assemblée municipale, samedi 15 octobre à 1 heure pour décider si l'on veut réviser le règlement des corvées et celui des chemins; nommer une commission, etc.

Tramelan-dessus. — Assemblée bourgeoise, samedi, 22 octobre à 7 h. pour décider si la commune veut maintenir l'assistance de ses pauvres.