

# Chronique agricole

Autor(en): **Rouget, Paul**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 45

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-248234>

## **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.

était chauffée d'une manière permanente on aurait besoin d'une quantité d'unités de chaleur moins considérable pour y maintenir la température au degré voulu et en outre la température aurait l'avantage d'être constante. Avec le système du chauffage continu plus de ces chambres glaciales le matin, lorsqu'il fait froid dehors, surchauffées à midi, lorsque la température extérieure s'élève, et froides de nouveau le soir, moment de la journée où une température un peu élevée est le plus appréciée.

On voit souvent faire usage de longs parcours de tuyaux de fumée dans les chambres. Nous préférons voir l'argent que coûte cette disgracieuse ferblanterie, qu'il faut remplacer souvent, servir à augmenter la quantité de combustible ou à faire l'acquisition de bons poêles. Les longs tuyaux sont désagréables à nettoyer, noircissent les plafonds, nuisent souvent au tirage et développent par moments une très forte chaleur qui est loin d'assainir les chambres.

Dans ces dernières années on a mis à la mode le chauffage des appartements au moyen d'un poêle, calorifère ou autre, placé dans le corridor. Certes le chauffage des corridors est une excellente mesure, mais faire de cette mesure un moyen de chauffage principal ou même exclusif nous paraît peu rationnel. La température du corridor doit former une transition entre la température extérieure et celle des chambres. Si on chauffe ces dernières par le corridor la température de celui-ci devra nécessairement être plus élevée et les portes devront rester ouvertes. Le plus logique serait alors d'habiter la partie la plus chaude de l'appartement, c'est-à-dire le corridor, d'y passer la soirée en famille ou avec ses visites, ce qui risquerait fort de ne pas être du goût de chacun.

Alfred RYCHNER, architecte.  
Neuchâtel

## Chronique agricole.

### Novembre agricole

Novembre naît généralement dans la brume et beaucoup le considèrent comme le plus triste mois de l'année. Il n'a en effet rien de charmant, les arbres sont sans feuilles, les champs apparaissent dénudés, les oiseaux se sont tus et presque continuellement un âcre brouillard enveloppe toutes les choses ainsi que d'un suaire bleuâtre.

Pour les cultivateurs, le mois de novembre n'est pas encore celui du repos.

Il lui faut achever les labours commencés en octobre, et qui sont accomplis pour les semailles de printemps. Dans les terres argileuses les labours seront faits très profondément, cela pour faciliter l'action des gelées sur les mottes, action qui se traduit par un effritement, et par suite par un ameublissement beaucoup plus parfait du sol.

C'est un bon moment pour les défrichements. Les luzernières trop vieilles, les prairies mauvaises seront soigneusement défrichées.

Du fumier sera répandu : celui destiné à servir de couverture aux céréales semées en sol pauvre. Du fumier sera répandu aussi sur les luzernes, les sain foins, les prés.

On continuera encore les travaux de drainage, les fossés, qui seront nettoyés avec soin de temps, en temps de façon que les eaux qui s'écoulent trouvent toujours un chemin libre.

La récolte des betteraves et des raves se termine.

Dans les pays de culture des topinambours, on en coupe les tiges qu'on fait sécher et qui serviront à la nourriture du bétail. Les tubercules resteront en terre pour être arrachés par le cultivateur au fur et à mesure qu'il en aura besoin. On agira de même pour les tiges de maïs.

On finit certaines semailles, celles par exemple de blé dans les grosses terres, argileuses, difficiles à labourer si elles n'ont pas été trempées. On n'oubliera pas qu'il faut augmenter, pour ces semailles tardives, la quantité de grain de semence.

\* \* \*

Dans les vignes, on enlève les échelas ou pisseaux. Si on ne les sulfate pas on les assemble en tas ou plus justement en faisceaux dans un coin du vignoble. On fume les ceps, on taille les vignes anciennes.

Il est toujours prudent de sulfater les échelas, de les laisser baigner pendant quelque temps dans une dissolution de sulfate de cuivre. On les protège ainsi d'abord contre la pourriture, puis contre les larves, si malfaisantes, des insectes parasites.

Les feuilles sèches seront recueillies, mises en tas et brûlées. C'est le meilleur moyen de détruire les nombreux germes qu'elle renferment.

Pour les plantations de bois, on peut en novembre, préparer le terrain. On creuse les trous qui sont destinés à renfermer les plants futurs, et dans une grandeur en rapport avec les dimensions des racines des arbres qu'ils doivent recevoir.

« Il faudra, a dit Mathieu de Dombasle, séparer en trois parties la terre sortant de ces trous : d'abord les gazons qui forment la surface, ensuite la terre végétale placée immédiatement au-dessous, et enfin la terre du fond. Au moment de la transplantation, on donne un léger coup de bêche au fond du trou afin que les racines de l'arbre reposent sur un sol meuble. On couvrira ensuite celles-ci de la terre végétale douce tirée précédemment du trou en la tassant modérément ; on placera les gazons sur cette dernière et enfin on mettra à la surface la terre tirée du fond. D'une manière générale, plus le trou sera grand et plus l'arbre prospérera. »

\* \* \*

On fera sortir, chaque fois que le temps le permettra, les jeunes poulains de l'écurie.

Le bétail reste dans les étables. L'engraissement se poursuit.

Il faudra songer qu'une température élevée dans les étables favorise à la fois l'engraissement et la production du lait. On pourra mettre, si l'on en a à sa disposition, une couverture sur le dos de chacune des vaches laitières. La meilleure nourriture doit être une nourriture à la fois substantielle et aqueuse, tiède ou chaude ; farineux avec tourteaux, drèches, racines mélangés avec fourrages ensilés ou fourrages et pailles secs, conviennent parfaitement.

Les moutons demandent à peu près les mêmes soins que le bétail.

Les volailles à la basse-cour doivent occuper un poulailler, qu'on fera en sorte de garantir contre les brusques variations de température.

\* \* \*

Au potager, les travaux diminuent. Pourtant on repiquera soit sous cloches, soit sous châssis, les dernières semailles qu'on a pu faire en octobre. On butera les artichauts ; on les protégera contre les gelées à craindre quand il le faudra, par des couvertures. On ne les couvrira pas complètement. On protégera aussi par le même moyen les salades, chicorée, scarole, céleri, les choux-navets, les choux-fleurs déjà reliqués.

\* \* \*

Quand le mauvais temps arrêtera les travaux des champs, le cultivateur devra en profiter pour battre ces récoltes de céréales.

On emmagasine aussi dans les greniers, en des endroits bien secs et bien aérés, les légumes qu'on veut conserver et protéger contre la ge-

lée ou la pourriture. On les disposera de telle façon que de temps à autre on puisse leur faire une visite facile.

Les graines de semence sont recueillies avec soin, puis on les met sécher et on les place dans un endroit frais et sec.

C'est aussi une bonne époque pour les silos. On y conservera en grande quantité betteraves, carottes, navets, choux, etc. Si les terrains, dans lesquels ces silos sont creusés paraissent sablonneux, on fera bien d'augmenter et la couche de terre et la couche de paille qu'on placera au-dessus.

À la cave, l'ouillage se continuera comme le mois précédent. Ce sera le moment de la fabrication des vins de seconde cuvée, et aussi celui des distillations.

En novembre également se feront les vins de liqueurs et les vins de paille.

Le soir, enfin les veillées sont grandes. On saura les employer : la ménagère à des travaux d'intérieur auxquels elle n'a pu se livrer pendant l'été ; le cultivateur, lui, fera sa petite comptabilité ou plus exactement la rapportera sur les quelques livres simples qu'il aura à sa disposition.

Il se rendra compte ainsi de sa situation, de ce qu'il a fait dans l'année, des résultats qu'il a obtenus. Si élémentaire qu'elle soit, on ne doit jamais négliger sa petite comptabilité agricole.

Paul ROUGET.

## LETTRE PATOISE

Dos Bouda lou dous de Novaimbre 1898.

I ne sais se vo me vlai faire lou piangi debot-tai cte ptéte hichtoire; main tiam vos sairai tiu y seu, i seu quai chure qui poérai lai yère en mai blonde duemoinne, à coina d'floënnat.

Là dechu, i me veu présentai tot de pai moi, poèche que niun ne l'ferait en mai piâce. I vos dirai tot coé, qui n'seu pe in chire. I ne seu qu'in pouere diale de paysan qu'n'égüere quesai tiu-latte, sai pâle, è peu doue tras migattes, et in boc. Quéque temps, i ai aïtot aivo in lapin, main cment i n'y bayo ran ai main-tgïe, lai tchervôte se savait aïdè : i seut aivo foéchiè d'lou botaïe en pension. I vos dirait aïtot, main è n'ape fouèche qu'vos lo r'dieuchin en tût tchétiun, qu'ien tint quéque pô pou lai Djâne di coinat des peuttès. I en seu tût fô. main lai bôchatte n'épe l'air de m'bin gobé. Enfin po yi môtraïe quin'seupe tût ai fait in'rân qu'yève, im'seu déci-daïe ai écrire chu les païtiès. C'â pou soli qui aimerô bin me vouère en trockure. Crai bin qu'aïpré soli, lai Djâne veut aivoi in œil midias pou moi. Mitenaïnt qu'vos saïtes tiu i seu, vos m'ôrai.

Ai y aïvait enne foi in véye papon que n'saïvai quoi faire de son bouêbe. S'tuci diai qu'ai l'aimerait bin être tieugeniè, ou bin banquïè, ou bin encoé tiuriè, main ai n'saïvait pon lou qué tchoïsi. Son père allé d'maïndai in bon aïvis à véye Djoset tchiè Frantz : « I n'sais c'qui veu faire de mon bouêbe, Djoset, qu'en dïtes ? — Ai n'sais pon lou qué tchoïsi de banquïè, tiuriè ou bin tieugeniè ? — Oh bin, i vos veu bin dire. Faites-pie ço-ci : Enfromaï vote Piéra tou d'pai-lu dain sè tchaimbratte. Botai chu sai tâte, in biffsteck, in biat de banque, et peu enne bible. In quâ d'houère aïpré, allai le défrommai. Se vote Piéra è maïndgiè le biffsteck, faites-en in tieugeniè ; s'el é botai lou biat dain sai bégatte, faites -en in banquïè. S'ai n'è pe toéchie ni le reuli, ni lou biat, et pe qu'ai feuche ai yère lai bible, oh bin faites-en in tiuriè. — Le père di Piéra, qu'en aïppelaïe aïtot « pté tchait », r'maïchiè bin lou véye Djoset, et pe s'en r'venié en l'ôta. Ai s'é bin d'aïdroit tot c'qu'en y aïvait r'commandai ; main tien ai l'allé défrom-