Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1898)
Heft: 50

Artikel: Aux champs
Autor: Rouget, Paul
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-248285

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

panique dans les rangs de ses soldats, le général bernois se fit transporter secrètement à Porrentruy où il mourut six semaines après, malgré tous les soins qui lui furent prodigués. On croit qu'il fut inhumé dans l'église de St-Pierre.

La disparition de Nicolas de Diesbach ne mit pas un terme aux entreprises de l'armée victorieuse. Celle-ci, sous les ordres de Nicolas de Scharnachthal qui a succédé à Nicolas de Diesbach, lève son camp devant Blamont, le 18 août, pour se diriger vers Montbéliard et vers Rougemont et pour s'emparer des châteaux des environs. Ceux de Grammont et de Valon sont emportés dans la nuit du 22 au 23 août et livrés aux flammes avec 4 caves pleines de vin et une quantité de blé valant plus de 1000 florins. D'autres châteaux encore tombent au pouvoir des Confédérés, mais le manque de vivres se fait sentir dans leur camp sous les murs de Montbéliard, la maladie énerve les courages, la division se met parmi les chefs et l'indiscipline parmi les soldats. Dans leur désarroi, tous prennent le parti de rentrer dans leurs foyers. Les hommes de Porrentruy reviennnent au logis avec un petit butin et quelques prisonniers qui paient une rançon pour recouvrer leur liberté.

(A suivre) J. JECKER

curé de Moutier.

Une médaille du Christ

Notre confrère M. Boyer d'Agen, a rapporté de son dernier voyage à Rome un document représentant le type le plus intéressant du Nazaréen sous la figure du Christ. C'est une médaille des plus curieuses qui nous donne très probablement un des premiers portraits de Jésus.

M. Boyer, en fouillant dans un lot de vieilles monnaies romaines que les vieux Juifs du Ghetto apportent tous les mercredis au marché du Campo-dei-Fiori, a trouvé cette pièce. Il l'a d'ailleurs achetée à un vieux Youtre pour la somme de 10 centimes. De retour à Paris, après l'avoir décapée, M. Boyer a eu l'occasion de la montrer aux fils Falize, les joailliers bien connus, qui ont demandé immédiatement l'honneur de frapper, en bronze et en argent, une reproduction de cette même médaille et de la céder aux amateurs.

D'après Tissot et plusieurs sommités sémitiques auxquels cette pièce a été soumise, nous nous trouvons en présence d'un portrait à peu près authentique de Jésus, à coup sûr d'une des figures que l'art a le plus artistiquement et le plus religieusement reproduites.

Sur la face est inscrit en hébreu le nom de Jésus ; au revers on lit, toujours en hébreu et en caractères d'un merveilleux classique, assez rare pour une inscription de ce temps, la légende suivante littéralement traduite : « Le Messie, le Roi, viendra en paix ; il est la lumière des hommes incarné, vivant. »

Si M. Boyer d'Agen a bien voulu se dessaisir de cette pièce précieuse et s'il a accepté de la livrer à la reproduction, c'est pour donner aux amateurs de belles œuvres chrétiennes un document unique et utile et le livrer à l'appréciation des numismates et des savants qui pourront l'étudier avec l'édition des joailliers Falize.

Nous avions jusqu'à présent, pour fixer la tradition de la figure du Christ, les têtes, documents très incertains des Byzantins s'inspirant de Saint-Luc, et des Primitifs s'inspirant des Byzantins, mais rien de précis sur les traits mêmes du Fils de Marie. La pièce que M. Boyen d'Agen vient de retrouver à Rome ne serait-elle pas une empreinte prise sur quelque pièce hébraïque remontant à la Primitive Eglise ? C'est du moins l'impression qui se dégage de cette tête si divine et qui ne ressemble en rien aux types tant altérés par des burins ou des pinceaux de Maîtres qui ne nous ont donné en somme que leurs impressions personnelles. Ici, nous devons être certainement en présence d'un document direct et prototype. Aux savants de résoudre la question.

FRANÇOIS BOURNAND.

AUX CHAMPS

Causerie agricole et domestique

Décembre agricole. — Les maladies des volailles. — Des haies.

Décembre est généralement, pour le cultivateur, le mois du repos, non pas complet, absolu, mais du repos relatif Si la neige couvre la terre, il n'y a guère possibilité d'aller à travers champs, mais on a encore à la maison de quoi s'occuper. Et puis la neige ne tombe pas toujours, ou si elle tombe elle peut ne pas durer longtemps.

En décembre, il faudra songer aux sillons d'écoulement des eaux. Il y a là, en effet, une question importante pour le cultivateur. On en établira s'il n'y en en a pas encore et s'il n'est pas trop tard. On curera les fossés déjà.

Si le temps le permet, on continuera les labours d'hiver. On s'occupera aussi de la fumure des terres.

Aux pays vignobles, on continuera la taille de la vigne, mais à condition que le bois ne soit pas gelé. Cette taille d'hiver avance d'au moins quinze jours l'éclosion des bourgeons. A côté de la taille proprement dite il y a celle qu'on appelle « de nettoyage » et dont le rôle est de supprimer les pampres inutiles.

Plus la taille sera courte et plus l'on aura de chances d'avoir de beaux et longs sarments mais peu de fruits ; tandis que plus la taille est longue et plus les sarments sont faibles ; en revanche, les fruits seront beaucoup plus nombreux.

Généralement c'est vers décembre qu'on transporte les engrais dans les vignes. On choisit pour cela les moments propices qui peuvent se présenter, les jours de gel.

Les traitements contre les différentes maladies de la vigne seront appliqués ou continués: contre le phylloxéra on se servira du sulfure de carbone et des sulfocarbonates ; contre la pyrale et la cochylis on sévira également par les produits et opérations ordinaires.

* * *

Au potager et au verger, il n'y a pas grand travail. Néanmoins on peut bêcher les carrés de terre qui sont libres.

On continue les travaux qui sont nécessaires pour le remplacement des arbres, labours et plantations. On achève également le chaulage. Si la gelée ne sévit pas, on taille les arbres fruitiers. On coupe les branches mortes, on émonde celles qu'on juge devoir être émondées.

Décembre est aussi un bon mois pour la destruction du gui. Il faut en abattre autant que l'on peut, lui faire une chasse acharnée et le couper le plus bas possible. Dans le Midi on taille les oliviers et on recueille les dernières olives que l'on destine à la fabrication de l'huile.

Les pays pauvres, ceux qui produisent de la bruyère l'utilisent. Dès qu'elle a trois ans, on peut la couper pour en faire de la litière. Elle rend de très grands services; on l'utilise aussi bien à l'écurie qu'à l'étable et même dans les cours ou sur les chemins. On l'y laisse séjourner quelques semaines et quand elle est bien broyée, triturée, on l'emploie avec la chaux, les phosphates et d'autres engrais divers, pour la fabrication des composts.

Quand le temps est favorable, décembre est un mois où se fait l'exploitation des forêts. On coupera les arbres bien à ras du sol et en laissant une légère inclinaison vers les côtés, cela afin que la pluie glisse et ne puisse demeurer longtemps sur la blessure.

On continuera les labours et aussi la préparation des trous en vue des semis de printemps.

On choisira de préférence ce mois pour l'abattage des aunes situés dans des lieux humides, au fond de marécages. Grâce aux gelées on aura en effet facile de les enlever de ces lieux qui, à d'autres époques, seraient inabordables.

* * *

A l'écurie et aux étables, des soins sont nécessaires.

Il faut, en effet, veiller à l'aération et en même temps ne pas trop laisser pénétrer de froid et d'humidité.

Les juments pleines recevront une nourriture très saine et, lorsque le temps le permettra, on fera sortir les jeunes poulains.

A l'écurie, on continuera à tenir chaudement les vaches laitières aussi bien que les bêtes à

---

dre patience et de veiller sur vous, en attendant son retour.

— Ah !

Il y eut un silence durant lequel, avec un sentiment de profonde pitié, Claude comtempla la demoiselle.

Elle s'était assise, non sans peine, au bord du lit de repos. Le chagrin, les angoisses avaient momentanément flétri sa jeunesse. Elle n'avait pas dix-sept ans. Ses traits amaigris et délicats, ses beaux yeux limpides, ses vêtements de deuil sa tristesse même, la rendaient plus intéressante encore.

—Tu me trouves bien changée, n'est-ce pas ? lui demanda-t-elle.

— Mais toujours bien avenante ! répondit-il, et l'air si doux, si bon, qu'il me semble encore vous entendre appeler comme là-bas, avant votre départ, la bonne petite fée du pays... J'en arrive...

Et pour la distraire il lui parla de ses parents, du château, du vallon, de la montagne.

Oui, murmura-t-elle, c'est là qu'étaient le bonheur et la paix !... Pourquoi l'avons-nous quitté !... Tu connais nos malheurs !... Mon frère parti ! mon pauvre père assassiné !... Je suis maintenant seule au monde !

— Non pas ! se récria l'adolescent ; nous sommes là, Claudine et moi.

— Elle tarde bien à rentrer, fit Emiliane.

— Vous savez, notre demoiselle, pas avant ce soir... il ne faudrait pas vous inquiéter si son absence durait jusqu'à demain... je la remplace... Avez-vous besoin de quelque chose, dites? . . . Eh ! j'y songe, c'est peut être l'heure du repas ?

— Non, pas encore. Mais, toi-même, Claude ?...

C'était un moyen de gagner du temps. Il avoua qu'il avait grand'faim, ce qui n'était pas un mensonge, et courut aux provisions. On dîna. Puis l'entretien reprit. Des heures s'étaient écoulées. La nuit venait, Emiliane alluma la lampe. Elle disait de temps en temps : « Mais Claudine ne revient pas! » Claude pensait de même à l'égard de Jean-Marie. L'anxiété finit par les rendre muets tous les deux.

Vers les neuf heures, un air savoyard, sifflotté dans la rue, monta jusqu'à la mansarde. C'était évidemment un appel, et qui ne pouvait venir que du sergent.

La suite prochainement.)

l'engrais. On agira sagement en continuant à donner une nourriture chaude ou tiède.

De plus, on n'oubliera pas que si les animaux ne travaillant pas l'hiver ne demandent pas une nourriture aussi copieuse qu'au temps des labeurs, ils ne peuvent non plus sans souffrir endurer de privations, souffrances qui se traduisent par une notable dépréciation, le mauvais temps passé.

Etre trop chiche de nourriture est, au lieu d'aller avec ses intérêts, se tourner contre. Evidemment, on ménagera autant que possible la nourriture, mais il faudra qu'elle soit toujours suffisante.

Quand on aura à sa disposition des pulpes de sucrerie et qu'on en donnera aux animaux, on pourra être assuré qu'ils s'en porteront bien.

A la bergerie, on se d fiera beaucoup du froid et de l'humidité qui seraient des plus préjudiciables, car c'est le moment de l'agnelage. Comme breuvages ordinaires, on donnera des barbotages à l'eau tiède.

A la basse-cour, l'engraissement des volailles 'opérera toujours.

On visitera de temps en temps le rucher et on abritera les ruches qui ne le sont pas ou qui ne le sont guère au moyen de bottes de paille convenablement disposées.

On ne laissera pas non plus sans surveillance les silos, greniers, caves, celliers. Si l'on aperçoit, aux silos, des fourrages qui menacent de moisir, on les sale.

Au cellier, on surveille les vins nouveaux qu'on goûte de temps en temps.

Lorsque la légère fermentation qui se produit vers ce temps est terminée, on ferme les fûts en les bondant. Si l'on croit devoir opérer un débourrage ou premier soutirage, cela seulement pour certains vins, il faudra accomplir cette opération à l'abri de l'air. C'est aussi le moment de la fabrication des vins dits de seconde cuvée et des piquettes.

On surveillera également les vins vieux et on évitera toujours d'en approcher des vins nouveaux.

* * *

Décembre, dernier mois de l'année, demande aussi la clôture des comptes, l'établissement net et détaillé de ce que cette année a été. On dressera le compte des profits et pertes de son exploitation quelle qu'elle soit, petite ou grande.

Et pendant les veillées interminables, quand ces travaux seront finis, on empruntera des livres instructifs, des livres d'agriculture pratique à la bibliothèque communale et on les lira pendant que dehors, dans la nuit, feront rage le vent, la pluie ou la neige.

* * *

Voci, pour guérir les volailles des maladies courantes, un procodé assez facile et qui donne, parait-il, de bons résultats.

Il suffit de mélanger à leur nourriture, dans la proportion d'une poignée ou une poignée et demie par décalitre de grain donné, de la chaux éteinte. On agitera soigneusement le grain quand on aura jeté la chaux, de façon que cette dernière pénètre bien partout dans la masse des grains.

Dès le premier jour qui suivra la distribution de cette nourriture ainsi traitée, on remarquera un mieux sensible. Au bout de quelques jours la maladie aura complètement disparu.

Il sera parfois prudent d'appliquer préventivement ce traitement quand on saura que, dans le voisinage du poulailler, il y en a d'autres dont les volailles sont atteintes. On évitera ainsi presque infailliblement la contagion.

Et l'on peut se rassurer ; si la chaux éteinte ainsi donnée fait du bien aux volailles malades, elle ne fait pas de mal à celles qui sont en santé. Au contraire elle les entretient alertes et vives, exerce une action bienfaisante sur le sang, fait rougir la crête et favorise la ponte.

La dépense est presque insignifiante.

A propss des poules, rappelons qu'il ne faut jamais donner la nourriture en un amas, mais bien l'éparpiller, jeter le grain en volée. Autrement il y aurait lutte, bataille, perte de grain, et généralement les plus fortes poules accapareraient à peu près toute la nourriture, tandis que celles d'espèces moins robustes en seraient presque complètement privées.

Au lieu de jeter le grain, on peut encore le donner dans les augettes en bois qu'on aura soin de choisir longues et étroites ; on les placera alors assez loin les unes des autres

La nourriture des poules varie un peu avec les idées de leurs propriétaires.

Néanmoins il est certaines règles données par l'expérience et qu'il ne faut pas oubl er. De plus, lorsqu'on a une exploitation et qu'on veut en connaître complètement les résultats, il faut se rendre compte exactement de ce qui est nécessaire à une poule.

Une moyenne, en santé normale a besoin d'un minimun d'orge qu'on peut évaluer à un hectogramme ; en y en ajoutant quelque peu on agira sagement. Cette quantité d'orge peut être remplacée par du blé. Il en faut alors un peu moins.

Le grain, blé ou orge, est excellent. Pourtant il faudra encore y adjoindre une certaine quantité de matière trempée, pommes de terre ou son.

Lorsque arriveront les jours frais et froids on fera tiédir cette nourriture. Tant qu'on le pourra on complètera encore ce régime par du vert : des salades, des feuilles de choux, des herbes diverses.

Le plus souvent possible on changera l'eau donnée en boisson et on entretiendra très propres les vases ou augettes employés pour cela. La propreté, là comme partout, est exigée.

* * *

Les haies se divisent en deux sortes : les haies sèches et les haies vives.

Les haies sèches, portant plutôt le nom de clôtures ou de palissades sont faites avec des morceaux de bois coupés et préparés généralement, tels que pieux, paisseaux, échalas, roseaux, etc.

Elles sont économiques, mais leur durée est moindre généralement que les autres et elle ne deviennent véritablement pratiques que lorsqu'on veut clore avec rapidité un terrain ou diviser certaines prairies. Nous n'en parlerons donc pas davantage.

Quant aux haies vives elles sont formées par des plantes, généralement par des arbres ou des arbustes, placés très près les uns des autres et formant ainsi un véritable obstacle.

Les espèces d'arbres ou d'arbustes qui sont surtout propices à l'établissement des haies vives sont l'aubépine, dans tous les sols, le hêtre le charme, l'orme, le chêne, le sureau, le saule marsault, le houx commun pour les terres argileuses ; pour les terres sableuses ou calcaires, il vaudra mieux utiliser l'orme et le saule ainsi que le février à trois pointes. L'aubépine, nous l'avons dit, pousse dans tous les sols et c'est elle surtout qui est employée pour les haies.

* * *

C'est au printemps ou à l'automne qu'on effectuera la plantation des haies. Pour cela, vers le commencement de l'été ou de l'hiver selon l'époque de plantation, on creuse dans le sol, à l'endroit où l'on veut planter la haies, un fossé dont la largeur sera de 0,80 environ sur 0,60 de profondeur. On laissera ainsi jusqu'au mode la plantation.

Alors on rejettera dans le fossé la terre qui en a été extraite, puis on alignera les jeunes plants suivant une deux ou trois rangées selon la profondeur qu l'on veut donner à sa haie. Si on ne plante que deux rangs on les écartera de dix centimètres, mais si on en plante trois l'écartement entre chacun sera de 15 centimètres.

Les plants de deux ans, ayant un an de repiquage, seront les meilleurs.

Il faudra ensuite les protéger. Des haies sèches peuvent très bien servir à cet usage. Ou bien on plante de trois mètres en trois mètres, et de chaque côté des plants, des pieux qu'on relie les uns aux autres par de longues perches formant obstacle.

Pendant quelques années on les binera, puis quand les jeunes plants seront bien vigoureux, on les coupera tous, au printemps, à 8 centimètres du sol, et vers octobre on rapprochera les uns des autres les jets qui se seront formés. Ces jets seront ainsi dirigés et fixés chaque année jusqu'à ce que la haie ait atteint sa hauteur totale.

Vers quatre ans on commencera à tondre la haie. Cette opération s'accomplira à fin d'avril ou en mai, puis en août.

Paul ROUGET.

Avis industriels et commerciaux

Certificats d'origine pour le Japon. — Nous rappelons ici qu'à partir du 1er janvier 1899 les nouveaux tarifs douaniers japonais seront appliqués à toutes les marchandises importées au Japon, sans qu'il soit tenu compte du moment de leur chargement. Il importe, en conséquence, de joindre, dès maintenant, à tout envoi le *certificat d'origine* y relatif, dans le cas où l'on exige la production de cette pièce.

Toutes les marchandises qui n'auront pas satisfait, le 1er janvier 1899, aux formalités douanières seront également soumises au nouveau tarif, même si elles étaient arrivées avant ce terme dans un port japonais.

LETTRE PATOISE

On nous prie de faire remarquer que dans la lettre patoise Doz Bouda *parue au commencement de Novembre, le texte de l'auteur ne contenait aucune allusion personnelle applicable à qui que ce soit. Nous espérons que cette déclaration tranquillisera ceux qui ont cru y voir la désignation indirecte d'une personne de la localité supposée de l'auteur de la lettre.*

7 novembre 1873.

En jégeain le n° 2888 di *Pays* qu'é po titre *vingt cinq ans*, moi, qu'é vu et ressenti tottes les miséres qu'ai relate, i seu veni tot tchâ, tot graingne. I me seu dit : Ai y é tot de même rudement de lai breuyerié â monde, tchie les gros, tot c'ment tchié les petés. I vos le demainde en tu vos, to les dgens que signant in aiccouë, et que ne le cheuyant pe, n'âce pe des dgens de ran ? Eh bin, en 1815, in aiccouë a t'aivu signaie entre le véye cainton de Berne et le Jura ; C'taiccouë a t'aivu aiprouvaie pai lai Confédération, et les Bernois ne le velant p'absolument cheudre, en tot ce que ravoéte les catholiques. A ce être braves ? I dis nian. Ça po çoli que le mot cainnaye me vint aidé en lai gourdge.

Les paysains di Veye Cainton sont en général des braives dgens et s'ai n'étin pe moinaie pai des franmaçons ai nos ne ferint pe de mâ, â moins, nos députés lo diant ; mais en les embruë en ios baidgelaint tottes souethes de baibioles contre nos, par exemple, que nos aidoran les saints, lai sainte Vierdge et ios imaidges - tot des mentes, des bétériés. Achi nos sont persécutaies de tottes les faissons. Ai faint bin souhaî, di tem qu'ai sont 5 contre 1, main dain les contributions ce n'a pu dinche, ai nos faint ai payié le tié, a iuë di cinqtieme. I me mo-