

Menus propos

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **4 (1901)**

Heft 172

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-285348>

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.

duvet tout en leur permettant sans effort de piquer au billot. Comme boisson, de l'eau pure ferrée, dès le troisième jour déjà tous les poussins s'en trouvent bien; cette boisson pour toutes les volailles est la meilleure. De temps à autre du lait coupé d'eau ou du petit lait. Le lait pur occasionne la diarrhée. Un procédé très pratique, c'est de faire du lait cuit. On dépose du lait dans un vase, on l'écume, on le laisse un jour ou deux, puis lorsqu'il est bien caillé, on fait cuire au bain-marie et on passe. La partie dure ou caillée est une friandise pour les poussins, lorsqu'on l'émiette, vous les voyez sauter, gambader de tous côtés, se tirailler un morceau plus succulent, c'est un vrai régal pour eux. Le petit lait sert à faire la pâtée, la crème qui est toujours la bienvenue.

Le rehersage est, comme son nom l'indique une opération qui consiste à herser le sol de nouveau quand la semence a pris quelque développement. Dans la pratique, certains fermiers ne manquent jamais de reherser leurs avoines et même assez souvent de reherser les froments d'hiver, quand ils les trouvent languissants au printemps. Ils ont presque toujours lieu de s'en applaudir. On reherse les avoines afin surtout de donner un binage et de faire périr les mauvaises herbes et en particulier la moutarde sauvage.

Dans les terres noires où la couche du sol est lisse, luisante et dure, le but principal est de briser la croûte qui se forme à la surface des terres battues par les pluies, pour dégager le collet de la plante et aérer le sol dans lequel les racines cherchent la vie. Le jeune plant qui traverse cette couche est mal à l'aise et semble vouloir se faner. Le collet de la plante, ce nœud vital des végétaux, se trouve étreint comme dans un carcan ou un étou par cette croûte durcie du sol, qui, d'un côté, lui donne, paraît-il, tout ce qu'il faut par l'intermédiaire des suçoirs de ses racines, et qui, de l'autre, empêche en quelque sorte la translation des principes nutritifs par les canaux trop comprimés à cette sorte de limite entre la partie de la plante engagée dans la terre et celle qui est dans l'air.

Qu'on choisisse au printemps une pièce d'avoine, la plus mal venante de toutes celles qui souffrent de cette sorte d'étouffement et d'étranglement. On se procurera ensuite un rouleau et une herse ordinaire, à pointes mieux effilées, médiocrement émoussées. Avec ces deux instruments, traînés chacun par un bon cheval, on se rendra sur le champ d'expérience; le rouleau sera promené sur toute la surface du sol qu'il crèvera en mille endroits, tout en pulvérisant les mottes qui se rencontreront sur son passage. On conduira ensuite la herse partout où le rouleau aura passé lui-même, afin d'éparpiller et de diviser encore les parcelles de terre déjà désagrégées par la compression. Ne pas s'effayer si quelques brins d'avoine sont arrachés et jetés çà et là, les racines en l'air, derrière la herse; pour un de perdu, il en repoussera quatre.

La pluie est, dans ce cas, le seul péril à appréhender, quand elle survient trop immédiatement après cette opération, qui n'est, on le voit, qu'un binage et un sarclage exécutés sur une grande échelle et d'une manière expéditive.

Il suffira de quelques jours de beau temps pour rendre manifeste la différence du champ rehersé de ceux qui ne le sont pas. Mais le fait aura surtout une évidence au moment de la récolte, puisque, toutes choses égales, on obtiendra au moins de 2 à 3 grains pour un de plus

que si l'on eût laissé les choses dans leur état accoutumé.

Pour faire cet essai, il importera de choisir le moment où l'avoine n'est pas encore très haute; si l'on attendait, en effet, qu'elle fût sur le point d'épier, l'opération serait nuisible au lieu d'être salutaire. Ainsi l'on doit agir avant l'épiage: après, il y aurait témérité.

M. de Chasteigner indique, dans la *Nature*, un moyen sûr et facile qui depuis des années lui réussit infailliblement pour détruire les chenilles sur les arbres fruitiers. C'est le soufre sublimé ou trituré très fin. Il y a une vingtaine d'années, M. de Chasteigner faisait souffrir une vigne atteinte par l'oidium. Des pommiers en pleine végétation étaient attaqués par des chenilles. Passant près de l'un d'eux, un des ouvriers envoyait un coup de soufflet; il les vit se tordre, lâcher prise et tomber mortes sur le sol. L'épreuve fut répétée, le résultat fut toujours le même. On traita alors par le soufre, lancé avec le soufflet, les pommiers entiers. Le résultat fut complet. A partir de ce moment, les chenilles moururent, les pommiers reprirent leur végétation et restèrent jusqu'à la récolte vigoureux et couverts de fruits au milieu de ceux des contrées voisines, entièrement dépouillés.

La morille cultivée

C'est là un problème tentant non seulement pour les amateurs plus ou moins passionnés de ce champignon, mais surtout pour les horticulteurs. Depuis longtemps déjà ces derniers ont tenté l'expérience, mais ce succulent végétal n'avait point encore voulu répondre à leurs avances, la morille cultivée n'étant pas connue.

Or, aujourd'hui un chercheur, opiniâtre sans doute, aurait eu raison de l'inflexibilité de cette indocile végétation. Il aurait trouvé le moyen de procurer une sorte de production artificielle du rare champignon. Et ne croyez pas, chers lecteurs, qu'il a eu recours pour ce faire, à des artifices ou découvertes extraordinaires. La science elle-même ne lui a été qu'un moindre auxiliaire. Voyez plutôt, comment il relate, dans le *Journal d'agriculture pratique*, la mise à exécution de son procédé, assez semblable à la culture habituelle des champignons de couche.

La couche est composée de $\frac{2}{5}$ de terre prise dans un lieu où avaient crû des morilles; $\frac{2}{5}$ de terre enrichie avec de la gadoue de ville; $\frac{1}{5}$ de bois pourri. « Ma couche ainsi formée, dit l'auteur, j'y semai des fragments de morilles. L'an dernier, ma récolte de morilles est montée jusqu'à 13 kilos 500 grammes sur un espace de 3 m. 50 carrés. La production régulière a commencé dès les premiers jours d'avril, pour durer jusqu'à la mi-juillet. Cette année, ma couche a recommencé sa production à la même époque que l'an dernier, etc. »

Simple, n'est-ce pas cette culture? Si élémentaire que nous ne doutons pas de voir la légion, grande partout, dans nos parages, des chercheurs de morilles, en user largement pour leur grand plaisir et pour le plus grand bonheur des gourmets.

Menus propos

Un correspondant de la *Gazette de St-Petersbourg* a interviewé M. Reinach, membre de l'Institut de France qui se trouve en ce moment à St-Petersbourg. L'un des amis les plus sincères de Dreyfus et voici ce que M. Reinach a communiqué sur l'ex-prisonnier de l'île du Diable:

Si je ne me trompe, il (c'est-à-dire Dreyfus) se trouve maintenant près de Genève et travaille assidûment pour terminer son livre qui étonnera le monde entier, dans 3 semaines. Vous n'ignorez pas que Dreyfus pendant son séjour à l'île du Diable, a tenu très fidèlement son journal et voilà le livre qu'il va maintenant éditer et qui est en somme le recueil des impressions qu'il a éprouvées pendant sa captivité. Ce livre aura pour titre: « Cinq ans de ma vie » et présentera un travail de forte dimension.

— Avez-vous vu ce journal?

— Plus d'une fois, j'ai parlé de ce livre avec Dreyfus.

D'après ce que j'en sais, il sera très intéressant, non seulement comme récit de ce qu'il a supporté, mais c'est plutôt un livre scientifique. Il faut vous dire que Dreyfus pendant sa réclusion à l'île du Diable a voué son temps à l'étude des hautes mathématiques et à la lecture de Shakespeare dans le texte.

Les œuvres de la littérature moderne étaient défendues au prisonnier; on lui permit de lire seulement les livres édités jusqu'à son arrestation.

Dreyfus s'efforçait surtout à l'étude des hautes mathématiques et l'entraînement de cette branche se réfléchit entièrement dans son livre.

D'après le journal de Dreyfus, on doit conclure que c'est un véritable mathématicien.

A la question, si les enfants de Dreyfus étaient au courant de ce qu'il est arrivé à leur père, Reinach a répondu:

— Maintenant, naturellement, les enfants sont au courant de l'« histoire » de leur père. Quand Dreyfus était en prison, leur mère savait le leur cacher et elle le faisait très adroitement.

— Comment Dreyfus a-t-il rencontré Picard?

— Naturellement que Dreyfus a remercié le colonel pour ses rapports avec lui. Vous devez savoir que Dreyfus pendant son emprisonnement à l'île du Diable ignorait que Picard le défendit. Dreyfus l'a seulement su après sa mise en liberté. A propos finit Reinach, ce doit être très intéressant pour vous de savoir que Picard parle bien le russe.

Etat civil

BREULEUX.

Mois de Janvier, Février et Mars 1901.

Naissances.

Janvier. — Du 5. Pelletier Marius-Arnold, fils de Jules et de Daria, né Bilat, au Roselet. — Du 11. Boillat Paul-Max, fils de Achille et de Lucia, née Juillerat au Cerneuveuil. — Du 17. Bögli Auguste-Jean, fils de Jean et de Maria, née Froidevaux, aux Fonges. — Du 21. Triponez Marthe-Marie-Irmine, fille de Stanislas et de Henriette, née Queloz, aux Breuleux.