

# Aux champs

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **5 (1902)**

Heft 210

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-251476>

## **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

Le sel dans la nourriture des animaux. —  
Hache-paille. — Engraissement des porcs.  
— Avis utile.

Par instinct, presque tous nos quadrupèdes domestiques (et même beaucoup d'espèces sauvages, telles que le chamois, le bouquetin, etc.) recherchent les sels, et plus spécialement le sel commun. Non seulement ils le recherchent, mais ils en sont réellement affriandés : à défaut d'autre démonstration, ce fait prouverait qu'il est très utile à la nourriture, à la santé même du bétail.

En Suisse, pays où les bêtes de ferme sont admirablement tenues, on donne en moyenne à chaque bête à cornes 150 grammes de sel par jour. Un peu moins en Allemagne. L'Anglais, ce grand fabricant de bonne viande, donne :

Au cheval	170 grammes
Au bœuf à l'engrais	180
À la vache	115
À l'élève d'un an	85
Au veau de six mois	28
Au mouton	15
Au porc	35

En France, une circulaire du ministre de l'agriculture, du 14 septembre 1849, indiquait ainsi qu'il suit les doses moyennes de sel :

Bœuf et vache de travail, 60 grammes ; bœuf d'engrais, 80 à 150 ; porc d'engrais, 50 ou 60 ; cheval, 30 ; bête à laine, 1 à 2 ; mouton à l'engrais, 3 à 4. — Mais on peut sans exagération affirmer que, sauf pour l'espèce bovine, les doses actuelles données aux espèces porcine, chevaline et ovine sont bien plus considérables que celles indiquées par le ministre de 1849.

Le meilleur dosage, selon les vrais agriculteurs, c'est l'instinct des animaux, lequel *instinct*, en fait d'alimentation, est presque toujours au-dessus de l'*intelligence* de l'homme, qui, en boissons comme en aliments, est trop souvent au-dessous de la bête. — Aussi, la plupart des agriculteurs ne rationnent pas : ils mettent dans les râteliers un bloc ou un sac de sel, dont chaque animal ne prend jamais, s'il est en état de santé, qu'à son appétit.

Sans le sel, bien des fourrages médiocres ou un peu avariés seraient perdus. En jetant du sel au milieu de ces foin ou en les arrosant d'eau salée, ils passent quand même ; mais il ne faut pas abuser de ce moyen : autrement ce qu'on appelle une *bête de rente* deviendrait vite une *bête de ruine*.

Le sel commun n'est pas le seul employé pour la nourriture du bétail. De l'autre côté du Rhin, entre autres dans le Wurtemberg, on mélange au sel marin un quart de sel de Glauber ou sulfate de soude. On fait de même dans les Etats de l'Amérique méridionale. Le but de ce mélange est de corriger, par les vertus rafraîchissantes du sel de Glauber, ce que l'usage quotidien du sel commun pourrait avoir de trop échauffant. L'importance du sujet vaut la peine qu'on fasse cette expérience.

Parmi les machines agricoles, il en est une simple et peu coûteuse qui commence à se vulgariser chez nous : c'est la hache-paille. Nous croyons donc être agréable à bien des agriculteurs, préoccupés à juste titre des moyens de nourrir les animaux pendant l'hiver, en venant parler ici

de Goumois, *ecclesiane Gomocusen*. (\*) Les moines de Lanthenans faisaient desservir cette paroisse par deux ou trois religieux qui habitaient une maison que le peuple a fini par appeler le couvent. (\*\*)

En 1139 le village, aujourd'hui disparu, de Planei, depuis longtemps avait son église. Il était situé au-dessous du village actuel de St-Brais, au lieu appelé le *Plaignat*. L'église de Planei était dédiée à Saint Brice. Bâtie entre ce village et ceux de Montfaver-gier et de Montfaucon, cette église réunissait, bien avant le XII<sup>e</sup> siècle, la population de ces trois localités.

En 1139, Montfaucon avait déjà son église, comme l'indique la bulle du pape Innocent II (\*\*\*), confirmant les possessions du Chapitre de St-Ursanne, parmi lesquelles, il cite : « *Villa quae dicitur Planei et Mons Falconis cum ecclesiis suis* ».

La même bulle cite également, en 1139, la chapelle de Cherceney qui dépendait de l'église d'Epauvillers. Ce dernier village, avec son église, figure également dans la bulle de 1139, sous le nom de *Villare*, comme aussi Froidevaux, appelé *Frigida Vallis*. Toutes ces localités désignées dans la bulle d'Innocent II, faisaient alors partie de la Prévôté de St-Ursanne (\*\*\*\*). Ces lieux sont également cités dans l'acte de confirmation des possessions et privilèges de l'église de St-Ursanne, par le pape Alexandre III, en 1178 (\*\*\*\*\*).

Le 15 octobre 1330, Jean de Châlons, administrateur de l'évêché de Bâle, fit faire la délimitation des forêts appartenant aux bourgeois de St-Ursanne et de Tramelan, d'avec celles du sire de Montjoie. Ce document fait mention des *Envers* (les Enfers), de *Lobesseal* (Lobchey, sur le Doubs, au-dessous de Soubey) de *Boce* (La Bosse aux environs de Montfaucon), de *Prasselay*, (Le Praissalet, dans le même voisinage), de *Belmont*, (Le Bémont, entre Saignelé-

gier et Montfaucon). (\*) Sept ans plus tard, Guillaume de Glères retenait de l'église de Bâle, différents fiefs, entre autres celui des bois des Pommerats. Cette localité, qui n'était alors qu'un hameau, est désignée dans ce document, sous le nom de *Bressler-wal* (\*\*).

Il reste acquis que la partie orientale du plateau des Franches-Montagnes, depuis Montfaucon et le Clos du Doubs, était déjà habitée, bien avant la lettre de franchises de l'évêque Imier de Ramstein, de 1384. Les habitants y étaient peu nombreux, il est vrai, mais ils y avaient déjà des agglomérations qui sont désignées dans les actes comme il a été dit plus haut.

Quant à la partie occidentale, où se trouvent aujourd'hui les florissants villages des Bois, du Noirmont, des Breuleux, de la Chau et leurs dépendances, elle se trouvait alors dépourvue d'habitants. Tout ce pays était couvert d'immenses forêts où les bêtes sauvages avaient leurs tanières. Les neiges, les vents d'hiver, les tempêtes se partageaient ces terres incultes où croissaient en liberté les ronces et les épines. C'est pour y faire des défrichements et y attirer des colons que l'évêque Imier de Ramstein promulgua sa célèbre charte de franchises. Il voulut y faire affluer, par des privilèges exceptionnels, les habitants des contrées voisines qui craignaient ces affreuses solitudes et ces noires forêts. Ce n'est que lentement que se formèrent les communautés et les métairies qui dépendent de ce territoire affranchi qui devait dès lors s'appeler la *Franche-Montagne des Bois*, *Freyberg*.

Nous ne pouvons donc accepter la manière de voir de Quiquerez qui prétend que tout ce pays était déjà habitée bien avant la charte du grand évêque Imier de Ramstein. Du reste Quiquerez est connu par les trésors de son imagination singulièrement féconde et par son esprit de dénigrement pour tout ce qui se rapporte aux évêques de Bâle et à leurs grandes fondations.

(A suivre).

(\*) Trouillat, I. 361.

(\*\*) Voir notre histoire de la baronnie de Franquemont.

(\*\*\*) Trouillat I. 276.

(\*\*\*\*) Trouillat, I. 276.

(\*\*\*\*\*) Trouillat, I. 365.

(\*) Trouillat, IV. p. 638 et 639.

(\*\*) Livre des fiefs nobles, fol. 49. a.

— Comment t'appelles-tu ?... où demeures-tu ? demanda-t-elle ensuite.

— Je suis Française, et la femme de M. Calvignac, l'ingénieur dont tu vois l'habitation.

— Ah ! oui, Française !... répondit Yamina, Française de Paris, où sont allées à l'Exposition Zohéide et Néfissa. Tu es plus belle que le jour et plus grande que Meriam (une des femmes de Mahomet).

De rechef elle couvrit de baisers la robe et les mains de Renée Calvignac.

— Me permettras-tu de venir te voir et prendre des nouvelles d'Alim, Yamina ?

— Oui, mais lorsque Abdallah l'aura porté des olives ou autre présent ; d'ici-là, nous resterons une natte pour te faire asseoir.

— Alors prie Abdallah de venir bientôt.

— Je ne dis jamais rien au maître de ce qu'il a à faire, il me donnerait le bâton.

— Pauvre Yamina ! Je reviendrai, je te le promets, parce que j'aime Alim, et toi aussi, et que je veux connaître davantage ta petite Aïcha.

Et la jeune femme distribua de tendres ca-

resses aux enfants, qui la regardaient ravis.

You !... you !... you !... répétèrent les échos du gourbi, lorsque la jeune Française partit, escortée d'Alim, qui ne souffrait plus, et du berger que Yamina avait envoyé quêrir, pour accompagner jusqu'au delà des broussailles, le sauveur de son enfant.

Dès que Renée Calvignac aperçut sa demeure, elle voulut congédier Alim, mais il s'y refusa et s'obstina à la suivre jusqu'à ce que l'habitation de la Française ne fût qu'à une faible distance.

Alors, la jeune femme embrassa son protégé, et, après, lui avoir promis de le revoir sous peu, elle le quitta.

Pendant ce temps, Yamina, craignant de se trouver en retard dans les soins de l'intérieur, se hâta plus que de coutume, afin que le repas fût prêt à l'arrivée d'Abdallah.

Il était à peine cinq heures du soir, le jour commençait à baisser, lorsque des piétinements de chevaux et des aboiements de chiens annoncèrent à Yamina l'approche du maître.

(La suite prochainement.)

de cet appareil et en montrant les services qu'il peut rendre.

On sait que la paille donnée aux bestiaux, telle qu'elle est en sortant du battage, constitue une nourriture d'une très faible valeur; mais il en est tout autrement lorsqu'elle est hachée et mélangée avec du sel, du son, des betteraves coupées en morceaux, des pulpes ou du grain cuit... Elle constitue alors une nourriture saine et substantielle qui permet de remédier à l'insuffisance de fourrages, et c'est une précieuse ressource dont les cultivateurs anglais et belges tirent un grand parti. Comme leur nom l'indique suffisamment, les *hache-paille* sont destinés à hacher la paille, à la couper uniformément et à volonté suivant une certaine longueur que l'on peut d'ailleurs faire varier. Les premiers appareils étaient composés de lames animées d'un mouvement alternatif pendant que la paille avançait d'une certaine quantité à chaque mouvement; aujourd'hui, on tend à les remplacer par des appareils à mouvement rotatif.

Ils sont en général composés d'un disque ou volant armé d'une ou plusieurs lames en acier rapportées sur les bras. Le volant, en tournant, fait passer les lames devant la paille dont l'avancement est obtenu à l'aide de cylindres alimentaires; la paille débordant les cylindres est coupée, et ceux-ci la font avancer juste de la longueur qui doit être tranchée par le passage suivant du couteau. Tous les hache-paille sont actuellement fondés sur ce principe; ils ne diffèrent que par le mode d'avancement de la paille ou plutôt par la disposition des cylindres alimentaires.

Ces appareils peuvent être mis en mouvement à bras d'homme, à l'aide d'une manivelle, ou par une machine motrice quelconque; ils peuvent couper toutes sortes de pailles à 2, 3 et même 4 longueurs différentes, et débiter depuis 60 à 80 kilog. à l'heure jusqu'à 150 kilog. et plus; leur prix varie de 80 francs à 800 francs et au-delà.

Les hache-paille, débitant 60 et 80 kilog. à l'heure, sont de la plus grande utilité dans les fermes de peu d'importance, là où l'on manque souvent de fourrage pendant l'hiver; ils permettent, grâce à leur prix peu élevé, de préparer une nourriture substantielle à peu de frais; pour les bœufs et les chevaux principalement, on peut leur faire un aliment excellent en ajoutant 500 grammes environ de sel par 20 litres de paille hachée.

Les hache-paille fournissent donc un des moyens les plus simples et les moins dispendieux de remédier à l'insuffisance de fourrages; les cultivateurs ne doivent pas hésiter à le mettre en pratique, ils en retireront les plus grands avantages.

En France, on emploie la méthode suivante pour engraisser les porcs: on prend une poignée de levain ordinaire que l'on fait dissoudre dans un seau contenant de l'eau chaude; on y ajoute quelques poignées de son ou de farine grossière, ainsi qu'une certaine quantité de pommes de terre cuites et écrasées; le tout est soigneusement remué; le laisser pendant une nuit. Le lendemain, alors que la fermentation a eu lieu, on ajoute quelques poignées de ce mélange à chacune des rations ordinaires des porcs. Il faut avoir soin d'en laisser une petite quantité au fond du vase en guise de levain; on y ajoute de nouveau de l'eau chaude, un peu de farine et quelques pommes de terre. Le lendemain on procède ainsi, qu'il vient d'être dit, et ainsi de suite

les jours suivants. Au bout de six ou même de trois mois, les porcs arrivent, avec une quantité de nourriture relativement petite, à un haut degré d'embonpoint.

\* \* \*

*Les fourmis et les abeilles.* — On a remarqué ce fait qu'un des parasites les plus nuisibles aux abeilles est la fourmi. Un de nos amis a employé un moyen sûr pour enrayer les envahissements de ses ruches. Ce moyen, très simple, consiste à planter du tabac auprès des ruches; en agissant ainsi, il assure que les fourmis batront en retraite.

## LA VIEILLE FILLE

Ne vous est-il jamais arrivé en voyant passer dans la rue, un de ces pâles visages émaciés, coiffé d'un chapeau que la mode refuse de nommer; ses vêtements drapés sur sa rigide silhouette: longue, maigre, sèche, comme usée par les batailles de l'existence, et traînant un King-Charles qui ne veut pas avancer; de rire sans penser à dissimuler votre cruauté, de la vieille fille ridicule et démodée qui circule indifférente au: Qu'en dira-t-on?

S'il est vrai que vous ayez eu ce tort, faites amende honorable à votre victime, car sous ses apparences d'un autre siècle, son cœur est resté sans doute plus idéal et plus aimant que celui dont les battements répondent à votre moquerie.

Combien n'en ai-je pas connues qui après avoir voué leur vie au bonheur des autres, n'avaient pour récompense que l'abandon, oubliées de tout, excepté de Celui qui compte les sacrifices.

Egoïste! dit le monde, elles ont préféré se soustraire aux devoirs que le mariage impose! Ah! combien plutôt aimantes, dévouées, fidèles.

N'est-ce pas le plus souvent à un amour irréalisable qu'elles ont sacrifié jeunesse et avenir, pour ne vivre que de cette pensée!

D'autres fois elles restaient les dernières auprès des vieux parents; comment les abandonner, les priver de ces soins qui leur valaient encore des années de calme vieillesse.

Plus tard! répondaient-elles lorsqu'une voix aimée se faisait entendre, toujours plus tard!... et la jeunesse passait dans le devoir accompli. l'amour suivait le même chemin, jusqu'à ce que des cheveux blancs ne puissent plus parler que de célibat.

C'est là l'histoire de la plupart d'entre ces vieilles filles qui portent autour de leur front comme une auréole de respect: c'était celle de mademoiselle Madeleine, que je trouvais bien surannée aussi quand j'étais jeune, mais que j'aimais de tout mon cœur.

Lorsqu'elle arrivait à l'Eglise le dimanche, avec sa robe nankin, son chapeau vert pomme, son réticule en perle, et ses souliers découverts, lacés sur des bas très blancs par un ruban de moire, plus d'une jeune fille poussait le coude à sa voisine, en étouffant un éclat de rire.

Pourtant mademoiselle Madeleine avait été jeune et restait encore jolie, sous ses longues anglaises blanches comme neige, encadrant son visage d'un rose vieilli, comme une fleur conservée dans du satin.

La jeunesse est sans pitié! aussi s'en aperçut-elle le jour où je lui demandai sans me douter du mal que je pouvais lui faire: Pourquoi elle ne s'était jamais mariée?

— Ah! pauvre enfant, soupira-t-elle! c'est que le bonheur n'a pas voulu de moi; cette simple question à laquelle vous n'ajoutez qu'une légère importance, vient de réveiller de

bien vieux souvenirs.

— Oh! Mademoiselle, m'écriai-je; ne poursuivez pas un sujet que mon irréflexion vous rend pénible.

— Parler de ses peines de cœur, réjouit encore, répondit-elle; un secret est lourd à porter, je le partagerai volontiers avec vous, car je suis sûre qu'il rencontrera votre sympathie. C'est la vieille histoire d'une vie décolorée, sinon sans amour, du moins sans joie conjugale, sans lien familial.

Je n'avais plus le courage d'entendre la confidence que j'avais provoquée, car elle était de celles où l'abnégation atteint le sacrifice.

Orpheline, sans famille autre qu'une vieille tante infirme, riche, mais avare, mademoiselle Madeleine avait dû renoncer à la demande d'un jeune officier où son cœur aurait trouvé le bonheur, parce que sa tante refusait la dot obligée alors, ne voulant pas se priver de sa compagnie, la traitant même d'ingrate, d'enfant dénaturée, et l'obligeant à laisser croire à celui qu'elle aimait, qu'elle n'éprouvait pour lui rien autre qu'une vive amitié.

Le jeune homme avait attendu longtemps; mais trompé par l'air résigné de la jeune fille, il avait renoncé à elle et s'était choisi une autre femme; sans jamais s'être douté des pleurs amers que ce refus avait coûté à celle qui devait y voir sombrer son avenir.

Mademoiselle Madeleine venait de me faire ce long récit en l'interrompant pour essuyer les larmes qui coulaient de ses yeux qui avaient déjà tant pleuré; puis elle fit une pose et reprit en soupirant: Il a péri depuis dans une expédition lointaine. Dérision du sort! ou volonté du ciel, quinze jours plus tard, j'héritais de la fortune de ma cousine... que pouvais-je en avoir besoin sans lui! J'en donnai une partie à une asile d'orphelins.

Mademoiselle Madeleine se recueillit un instant, puis elle me dit:

— Allez à ce secrétaire, ouvrez le tiroir qui est à votre droite, et apportez-moi la cassette qu'il contient.

J'obéis comme en songe, j'étais si émue qu'il me semblait avoir feuilleté les pages d'un vieux livre rempli de légendes mystérieuses.

La vieille fille reçut le dépôt précieux et l'ouvrant devant moi, elle en sortit un paquet de lettres duquel s'échappa aussitôt une odeur de papier jauni. Elle la respira longuement, comme si cette senteur lui était agréable, puis elle détacha la faveur qui les liait, et les lettres aux plis coupés par le temps et la lecture répétée, livrèrent à leur tour des fleurs desséchées portant chacune la date de cet éphémère présent.

— Voilà tout ce qui me reste de cette idylle! dit la vieille demoiselle, en laissant tomber sur son trésor, un regard d'une navrante tristesse.

Je ne trouvai pour réponse qu'un baiser plein d'émotion, car moi aussi je songeais en refermant le secrétaire, au méchant surnom dont on affuble ces cœurs, où le souvenir a élu domicile, et je me demandais si l'expression consacrée: Piquer des épingles à la coiffe de sainte Catherine, n'était pas choisie pour désigner les blessures dont sont faites si souvent les étapes du célibat.

LOUISE MERMITTE.

## Etat civil

de l'arrondissement de PLEIGNE

Du 1<sup>er</sup> Juillet au 31 Décembre 1904.

### Naissances.

Act. — Du 2. Turberg, Marie-Séraphine, fille illégitime de Philippine-Bertha, de la sec-