Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1906)
Heft: 20

Artikel: Carnet du paysan
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-256142

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: 14.07.2025

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

inquiétude. Ne l'auriez-vous pas aperçu, par hasard, Monsieur ? C'est un gros chat gris qu'on ne peut tenir au logis depuis quelque temps, et mon mari s'en toumente. Que voulez-vous ! Il est son unique amusement. Et puis, il faut l'avouer, Bijou est joli, avec des yeux jaunes comme des topazes. Par exemple, il a mauvais caractère, et, ce qui flatte Hyacinthe, c'est que seul il peut le caresser, car il ne peut supporter personne.

Elle parlait, parlait, la bonne vieille, et du coin de l'œil, regardait son mari qui l'écoutait, bouche béante.

— Pourquoi n'est-il pas là ? demanda-t-il. Je veux Bijou.

— Oh ! c'est qu'il l'aime au moins ! reprit-elle, et s'il s'avisait jamais de ne pas revenir, je crois bien de vrai, qu'il en mourrait !

Je sursautai sur mon escabeau et un petit frisson courut sur ma nuque. Ce gros chat d'humeur vagabonde et querelleuse, idole du pauvre infirme quasi privé de raison, je l'avais là, dans ma gibecière pleine et rebondie.

Pris d'un malaise subit et n'osant plus le regarder en face, je me levai aussitôt pour quitter la chaumière.

— Quand vous chasserez de ce côté, me dit la vieille paysanne en m'ouvrant la porte, venez-vous reposer ici, ça me fera plaisir et...

— Laïde, interrompit le bonhomme, vois donc un peu si tu trouves Bijou.

Je me sauvai comme si le diable m'emportait.

(*A suivre.*)

Carnet du paysan

Ce qu'on disait des engrais il y a cinquante ans. — Le sel en agriculture. — Destruction des campagnols. — La paille au bétail.

Les journaux agricoles publiés vers le milieu du siècle dernier sont très curieux à consulter. A noter un article emprunté à la *Gazette d'agriculture rhénane*, dans lequel on n'est pas tendre pour les engrais concentrés, préconisés alors par l'école de l'illustre Liebig, dont les nouvelles théories n'étaient guère connues que depuis dix ans. Aussi on ne ménage pas le bois vert à ces innovateurs qui allaient « même jusqu'à recommander des sels dont le prix excède celui du froment, ce qui ne pouvait manquer d'exciter tout au moins la surprise des plus simples paysans. » Parmi ces sels, on citait le guano, le salpêtre de Chili, le sel ammoniac, substances trop chères ou difficiles à se procurer et ne pouvant, en conséquence, offrir un intérêt général pour l'agriculture du pays.

Un autre classe « d'engrais miraculeux », qui semblaient particulièrement exciter l'indignation de l'auteur, c'étaient les sels phosphoriques, tels que les phosphates de chaux, les os concassés, les os calcinés ! « Les sels solubles de cette classe sont si chers, ou si incommodes à préparer, qu'il serait dérisoire d'en conseiller l'emploi. Les fabriques de phosphore et des raffineries de sucre vendent les os calcinés à des prix qui rendent ces substances inaccessibles aux cultivateurs ordinaires. En d'autres termes, on ne pourrait pas s'en servir parce que l'engrais coûterait plus cher que les récoltes qu'il produirait. »

On peut juger par ces quelques extraits du chemin que nous avons parcouru depuis 1850, époque qui a vu l'enfance de la science agronomique, mais qui ne pouvait guère entrevoir le développement prodigieux qu'elle prendrait dans la seconde moitié du XIXe siècle. Que ceux qui voudraient parfois douter des progrès qui se réalisent sans cesse consultent les vieux journaux agricoles et qu'ils comparent avec l'agriculture telle qu'elle se présente actuellement à nos yeux : ils seront édifiés.

* * *

Le chlorure de sodium, disent les savants, le sel, disons-nous couramment, joue ou devrait jouer dans l'alimentation des bestiaux le même rôle qu'il joue dans l'alimentation humaine. Pour les animaux comme pour l'homme, il augmente l'activité des muqueuses, rend leurs sécrétions plus abondantes et, par là, facilite la digestion des aliments. Il est aussi lui-même un aliment, il entre dans la composition du sang et on trouve dans les urines une quantité appréciable de chlore et de soude.

Les bons effets du sel sur leur organisme se manifeste de façon différente chez les animaux. Le sel donne aux chevaux un poil luisant, les préserve de l'essoufflement et est un remède préservatif contre la morve et le farcin. Chez le taureau et tous les étalons d'ailleurs il active les fonctions génésiques. Chez le bœuf, il favorise l'engraissement par le fait même qu'il favorise la digestion et l'assimilation des aliments. Chez les vaches laitières, qu'il oblige à boire, il augmente la lactation. Chez le mouton, il est le préservatif le plus efficace contre la cachexie aqueuse, le mouton en est d'ailleurs particulièrement gourmand, le sel le développe très rapidement en poids de viande et en saveur et l'on sait la réputation universelle en boucherie du mouton de pré-salé, c'est-à-dire de celui qui paît dans les prairies conquises sur la mer ou à proximité des émanations salines de celle-ci.

On utilise le sel dans la conservation des produits qui ne doivent être consommés qu'à la longue et il est peu de fermes qui n'aient pas leurs quartiers de cochon conservés dans le sel ou dans la saumure ou leurs légumes verts : haricots, petits pois, etc., en provision par le même procédé.

Dans l'alimentation du bétail, le sel se mélange directement à la ration où il est dissout dans l'eau destinée à la boisson. Quand on fait consommer les fourrages secs, il est bon de les arroser d'eau salée ; mélangé aux fourrages verts, le sel prévient la météorisation. Si les aliments sont aqueux, tels que les betteraves, les pulpes, on les saupoudre utilement de sel. Il est bon aussi de saler les barbotages.

Dans certaines exploitations on dispose dans un coin de l'étable ou de la bergerie un bloc de sel gemme, celui qui provient des mines et non des marais salants, ou un sachet à tissu peu serré et rempli de poudre de sel que les animaux lèchent au passage. Un animal qui ressent quelque malaise s'empresse de lécher le sel à sa portée. Le procédé du bloc ou du sac est donc excellent, il n'y a qu'un inconvénient, celui de provoquer l'abus de consommation.

La ration journalière du sel qu'il convient de donner à chaque animal, varie suivant le climat : elle est plus élevée en Angleterre, en Allemagne, en Suisse et en Belgique qu'en France. Pour l'espèce bovine par exemple, elle est généralement de 170 gr., en Angleterre, de 150 en Suisse, tandis qu'en France elle est de 80 à 100 gr., suivant le poids de la bête, pour le bœuf à l'engraissement est de 60 gr. seulement pour un bœuf de travail ou une vache laitière. En France, en compte 30 gr. pour un cheval ou un mulet, de 30 à 60 gr. pour un porc, suivant le poids et la période d'engraissement de 3 à 4 gr. pour un mouton en préparation pour la boucherie et de 1 à 2 gr. pour le mouton à l'état naturel.

On peut employer pour l'alimentation des animaux soit du sel marin soit du sel gemme.

Le premier, quand il est destiné aux besoins de l'agriculture est exempt d'impôt, mais il faut qu'il soit au préalable dénaturé et que, pour les quantités dépassant 500 kilos, l'acheteur soit muni d'un certificat du maire de sa commune attestant qu'il est bien cultivateur ou propriétaire de bestiaux. Le sel dénaturé, c'est-à-dire altéré de façon à ne plus pouvoir servir de condiment pour la cuisine est amené à cet état par son mélange avec du tourteau ou de la poudre d'absinthe ; il doit être de plus traité au protoxyde de fer, ce qui lui donne une couleur rouge de rouille. Le sel marin dénaturé pour les besoins de l'agriculture revient à environ 6 à 7 fr. les 100 kilos. Inutile d'ajouter que la dénaturalisation en usage ne lui enlève aucune de ses qualités consécutives.

Le sel gemme, que l'on emploie surtout à l'état de bloc à lécher, n'est pas dénaturé. Il est soumis à un droit de consommation de 9 fr. 70 par 100 kilos, et revient à environ 15 fr. les 100 kilos. Il est vrai qu'il est presque aussi économique que le sel dénaturé, étant donné qu'il fait plus de profit et qu'un bloc est d'un long usage.

En agriculture, le sel dénaturé est aussi utilisé pour empêcher la fermentation des fourrages, surtout de ceux récoltés par la pluie ou un temps simplement humide. Les quantités à employer varient suivant le degré d'humidité du fourrage. D'ordinaire on emploie, pour la luzerne, le trèfle et le sainfoin 12 kil. de sel par 1000 kil. de la plante, 15 kilos pour la minette, les vesces et les foins de prairies. Même quand le foin est rentré en bon état, il est utile de le saupoudrer de 5 à 6 kilos. de sel par 1.000.

L'emploi du sel marin comme engrais est généralement bon. Il favorise beaucoup la formation de l'épi des céréales, il rend leur paille plus résistante et, par conséquent, moins sujette à la verse ; mais c'est surtout dans la culture des plantes-racines qu'il fait merveille et pour les prairies naturelles, surtout celles qui sont humides. Il donne de la sapidité aux plantes et les rend plus appétissantes et, en même temps, plus nourrissantes. Le meilleur mode d'emploi consiste à incorporer le sel aux composts ou au fumier dans la dose maximum de 10 kilos.

Cependant son emploi en engrais doit être aussi mesuré que comme condiment, sans quoi il devient nuisible, la dose... excédée.

Ainsi il est peu de terrains qui, au lieu de prospérer, ne deviennent stériles au-delà d'une assimilation de 1,000 kilos de sel dénaturé par hectare.

C'est en raison de cet effet que les jardiniers avisés ne perdent pas leur temps à nettoyer les allées en les sarclant. Avec un litre de sel dénaturé pour 10 mètres carrés, on rend le sol d'une allée aussi stérile que le sable le plus aride, aucune mauvaise herbe n'y peut pousser. On sème le sel, l'eau de pluie le dissout : on le dissout aussi dans l'eau et l'on arrose, c'est le procédé préférable par le beau temps.

* * *

La destruction des campagnols. — Dans une des dernières séances de la Société nationale d'agriculture, un savant bien connu, M. Schribaux, a fait connaître un procédé très répandu en Allemagne pour détruire les campagnols. On emploie un pain empoisonné avec du carbonate de baryte. La préparation est des plus simples. Dans un récipient de taille suffisante, on mélange 80 parties de farine et 80 parties de carbonate de baryte précipité. On verse ensuite la quantité d'eau nécessaire pour faire une pâte qu'on fait cuire au four.

Le pain ainsi fabriqué est ensuite découpé en petits morceaux qu'on trempe dans du lait

écrémé et qu'on aromatise avec de l'anis. On répand ces appâts dans les champs envahis par les campagnols.

Les résultats obtenus sont, paraît-il, très satisfaisants et le pain de baryte paraît être efficace, non seulement contre les campagnols, mais encore contre les souris et les rats.

* * *

Nous ne donnons en Suisse que peu de paille à notre bétail par la bonne raison que nous en récoltons peu. La paille cependant est un excellent aliment, elle est peu nutritive, il est vrai, mais elle garnit la panse et les animaux de l'espèce bovine ont besoin d'aliments peu nutritifs et volumineux à côté des aliments concentrés qu'on leur sert. La paille doit être hâchée et mélangée aux autres aliments si possible ; donnée sous cette forme, elle se digère mieux.

Poignée d'histoires

Le gain du cardinal

Au moment où dans notre Jura les communes s'apprêtent à réglementer le repos dominical, cette anecdote, qu'on garantit authentique, ne sera pas inopportune.

Le cardinal Gousset (mort étant archevêque de Reims, il y a environ 40 ans), désolé de voir la profanation du dimanche se généraliser dans sa ville épiscopale, cherchait depuis longtemps les moyens d'apporter un remède à une situation déplorable. La pensée lui vint de s'adresser à l'un des principaux négociants de la ville. « Si je réussis de ce côté, se disait-il, l'exemple, partant de haut, sera peut-être plus efficace. »

Le cardinal fait donc savoir à M. X... qu'il serait heureux de le voir à l'archevêché. Sans tarder, ce dernier répond à l'appel du prélat. Après les salutations ordinaires, le cardinal ouvre le feu. Il demande au négociant de vouloir bien s'engager, pour le bon exemple, à cesser toute espèce de travail et toute vente les dimanches et les jours de fête.

Comme vous le pensez bien, l'industriel jeta d'abord les hauts cris. Ne plus faire travailler, ne plus vendre le dimanche, c'était porter, affirmait-il, une grave atteinte à ses intérêts commerciaux, c'était compromettre l'avenir de ses enfants, c'était lui demander de souscrire à sa ruine. La discussion durait déjà depuis une demi-heure entre le cerdinal et le négociant, catholique au fond du cœur, mais trop attaché à ce qu'il appelait ses intérêts.

Désireux d'arriver à quelque chose de pratique, Son Emminence s'écrie tout à coup :

— Eh bien ! j'ai un compromis à vous proposer. Cessez à l'avenir tout travail le dimanche, calculez exactement chaque soir les bénéfices de la journée, et si, à la fin de l'année, votre budget de recettes n'égale pas celui de l'année dernière, je prends l'engagement de combler le déficit.

— Mais, Eminence, vous n'y pensez pas !

— A la condition, toutefois, reprit aussitôt la prélat, que si votre gain est au contraire plus considérable, vous me verserez cet excédent pour mes bonnes œuvres.

L'année était passée et le cardinal ne pensait plus à son engagement ni à celui du négociant, quand un jour celui-ci se présente à l'archevêché.

— Eminence, dit-il tout joyeux, je viens, conformément aux termes de l'accord que nous avons conclu, vous apporter six mille francs. C'est l'excédent de mes profits de cette année sur les années précédentes.

La course des paniers

Parmi tous les sports et tous les jeux qui sont en honneur dans les campagnes, la course des paniers est sans contredit une des plus curieuses et des plus divertissantes. Elle a l'avantage de ne pas être basse ou simplement malpropre, comme certains amusements sportifs des paysans, et requiert de plus de l'habileté, du coup d'œil et de la présence d'esprit. Auprès de cette course, toutes celles connues comme la course en sac, la course de la cuillère et tant d'autres encore, paraissent insignifiantes.

Avant le départ, les participants qui se montent rarement à plus de dix ou douze, sont placés en rang et, devant chacun d'eux se dresse une pile de dix paniers. A un signal donné, ces paniers doivent être pris, posés sur la tête et portés à un point qui est distant de deux kilomètres au moins. Mais ce n'est pas le premier arrivé qui gagne, parfois, car il a pu perdre quelques paniers en route. Le gagnant est celui qui arrive le premier avec ses paniers au complet.

Les Rayons X... et les Voleurs

On a parlé naguère du projet d'un « douanier » ingénieux qui voulait utiliser les rayons X.. pour découvrir dans les valises les mieux fermées et les poches les plus boutonnées les marchandises introduites en fraude par la frontière. Il s'agisssait probablement d'une imagination de reporter plutôt que d'un projet réel. Mais les Japonais, qui n'ignorent aucune ressource de la civilisation, viennent de découvrir nne application inattendue de la puissance des rayons X... contre les voleurs. Il paraît qu'à la « Monnaie » de Tokio, on s'était aperçu de « fuites » constantes du numéraire frappé. C'étaient les ouvriers de l'établissement qui, utilisant la faculté qu'ont les Japonais de faire ce qu'ils veulent de leurs estomacs, absorbaient au moment de sortir des ateliers, une certaine quantité de pièces d'or et d'argent. Rentrés chez enx, ils avalaient de l'émétique et ajoutaient ainsi tous les jours, en espèces, une somme appréciable à leurs appointements.

Le gouvernement japonais, désireux de mettre fin à la rapacité monétaire des estomacs de ses ouvriers, fit venir d'Amérique un appareil de radiographie. Et un beau jours tous les ouvriers de la Monnaie de Tokio durent, en sortant, défiler devant l'appareil qui révéla les estomacs trop chargés. Et depuis ce genre de contrôle intime et effectif les ouvriers de la Monnaie de Tokio respectent un peu plus l'encaisse métallique du gouvernement.

Une réponse de Jean-Bart

Jean-Bart, amené à Versailles par le chevalier de Forbin, fumait se pipe dans l'embrasure d'une fenêtre ouverte. Louis XIV, l'ayant fait appeler, lui dit :

« Jean-Bart, je viens de vous nommer chef d'escadre.

— Vous avez bien fait, Sire, » répondit le marin.

Cette réponse ayant excité un grand éclat de rire parmt les courtisans, qui la trouvaient aussi absurde que brutale :

« Vous vous trompez, Messieurs, leur dit gravement Louis XIV ; cette réponse est celle d'un homme qui sent ce qu'il vaut, et qui compte m'en donner bientôt de nouvelles preuves. »

Delirium pas mince

Le Dr Ricord fut aussi célèbre par ses bons mots que par ses œuvres.

Encore étudiant, il faisait partie du service d'Orfila. On sait que le fameux savant renvoyait ses élèves pour la moindre infraction. Un étudiant arrivait-il en retard de deux minutes, il l'expulsait.

Un des malades d'Orfila était mort sans que le chirurgien s'en fût aperçu. Le lendemain, à sa clinique, on vint le lui annoncer.

— Cela me surprend beaucoup, dit Orfila ; après cela, il est peut-être mort du « delirium tremens. »

— Pas si « mince » que cela, répondit Ricord, puisqu'il est mort !...

Cette exclamation, proférée à haute voix, dérida tous les internes, mais Ricord renvoyé de la clinique d'Orfila.

Passe-temps

—o—

Solutions pour le n° du 20 mai 1906.

Enigmes : Oiseau. Aube. Charlatan.

Curiosités alphabétiques :

A près avoir fait ta prière,
B ébé, viens embrasser ta mère,
C ar elle veut à l'alphabet
D onner tout l'attrait d'un jouet ;
E lle veut qu'une simple histoire
F acilite un peu ta mémoire.
« *G* eorges, la perle des garçons
« *H* âtait le pas vers le village :
« *I* l y portait, pour tout bagage,
« *J* oujoux, confitures, bonbons,
« *K* irielle de friandises,
« *L* orsqu'un pauvre le rencontra.
« *M* onsieur Georges lui montra
« *N* i plus ni moins ses gourmandises.
« *O* r notre Georges fut gentil :
« *P* renez, brave homme, lui dit-il.
« *Q* uand un pauvre fait la dinette,
« *R* ien ne reste, il fait table nette.
« *S* ans bonbons Georges s'en alla.
« *T* émoin caché de l'aventure,
« *U* n ange doubiant la mesure,
« *V* ous les lui rendit au delà ! —
X avier, notre curé faisant le prône,
Y voyant un moyen d'exciter à l'aumône,
Z élé pasteur, nous raconta cela.

RÉBUS

O
o o o o o o
O

——

L U

O

——

aaa XXXXX

Récréations mathématiques

Sur le bord d'une rivière se trouvent un loup, une chèvre et un chou ; un batelier voudrait les transporter de l'autre côté, mais son bateau est si petit qu'il ne peut y faire tenir avec lui que l'un des trois, et qu'il se trouve de cette manière obligé de faire plusieurs fois le trajet. Il faut donc qu'il s'arrange de façon à ne jamais laisser pendant son absence le chou avec la chèvre ni la chèvre avec le chou ; autrement, la chèvre mangerait le chou et le loup croquerait la chèvre. Comment s'y prendre ?

Editeur-imprimeur : G. Moritz, gérant.