

# Carnet du paysan

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **1 (1906)**

Heft 28

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-256203>

## **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.



Mgr Jacques STAMMLER, curé-doyen de Berne

élu le 4 juillet 1906 par le Chapitre cathédral de Soleure  
Evêque de Bâle et Lugano.

Cette fois, il est vrai, la vitesse était sacrifiée au confort, mais quel confort ! Ayant déjà, pour les gens pressés, les rois de l'industrie et les agioteurs, des steamers comme le *Deutschland*, le *Kaiser Wilhelm* et autres, dont l'allure ne peut être dépassée, la Compagnie teutonne avait pensé à une autre catégorie de voyageurs, très riches aussi, mais plutôt touristes que gens d'affaires, pour laquelle, par conséquent, le temps a moins de valeur et qui sacrifie volontiers l'extrême rapidité à un luxe encore plus grand et à une stabilité plus parfaite.

Elle lançait donc l'*Amerika*, qui remplissait ces conditions nouvelles.

Ce colosse dépasse en dimensions et en splendeur tout ce qu'on a pu imaginer jusqu'ici. Sa longueur est de 210 mètres, sa largeur de 22 mètres et son déplacement de 22.000 tonnes brut. Il peut offrir l'hospitalité à 3289 voyageurs ainsi répartis : 600 en première classe, 300 en seconde, 250 en troisième et 2139 en entrepont. A ce chiffre, il faut ajouter les hommes de l'équipage, les chauffeurs, les garçons et femmes de chambre, en tout 555 personnes. Il porte donc 4 000 passagers ! La vitesse sacrifiée pour les raisons indiquées plus haut, atteint cependant le chiffre raisonnable de 17 nœuds à l'heure, supérieur à celui de nos meilleurs paquebots de la ligne de Chine.

Un voyage sur l'*Amerika* constitue une surprise de tous les instants. Le navire est tellement grand que c'est avec peine qu'on trouve sa cabine. Il y a, en effet, 6 étages superposés, chacun d'eux portant un nom différent, et les Allemands, qui connaissent le caractère chauvin des Yankees, ont eu soin de baptiser chaque étage d'un nom populaire aux Etats-Unis : Washington deck, Franklin deck, Roosevelt deck, etc... Pour se rendre d'un étage à l'autre, inutile de monter ou de descendre l'escalier ; des ascenseurs fonctionnent nuit et jour et grimpent avec une rapidité qui n'a rien à envier aux meilleurs ascenseurs américains.

Les salons sont d'un luxe dont on ne peut se faire une idée : la pièce principale est garnie de meubles Louis XVI authentiques. Non loin de ce superbe salon se trouve un appartement encore plus luxueux, pouvant servir à l'empereur allemand ou aux souverains qui viendraient un jour à traverser l'Atlantique.

La salle à manger des premières peut contenir 450 personnes, ce qui supprime les « deux services successifs » auxquels l'exiguïté des salles oblige les passagers sur les autres lignes. D'ailleurs, à bord de l'*Amerika*, on peut prendre le passage, nourriture non comprise, et c'est là une innovation excellente : on a déduit une certaine somme pour la valeur des repas et l'on peut se faire servir « à la carte » dans un restaurant tenu par un agent de l'un des hôtels de la place Vendôme.

Cette salle de restaurant est aussi luxueuse que les salons des meilleurs cabarets parisiens ; le service y est irréprochable, et, au son de l'orchestre de tziganes, qui joue pendant les repas, on a l'illusion de se croire sur les boulevards, en pleine vie parisienne.

Comme le roulis et le tangage sont presque supprimés, on est, de tout temps, disposé à faire assaut d'élégance, et, le soir, le restaurant est plein d'hommes en smoking et de femmes en toilettes décolletées, le corsage orné de fleurs rares achetées à bord, à la boutique de la fleuriste qui se trouve sur le Washington deck.

Une des choses les plus curieuses à bord de l'*Amerika* est le journal que, chaque jour à midi on trouve devant soi à table. Ce journal est intitulé : *The Atlantic Daily News*, et, imprimé à bord, donne les nouvelles du monde entier parvenues par la télégraphie sans fil.

Ce journal contient aussi un courrier local, c'est-à-dire une chronique quotidienne relatant tout ce qui peut se produire d'intéressant parmi les passagers et l'équipage. Un intéressant feuilleton, dû à la plume d'un auteur connu, y est en outre, publié. Enfin, le lecteur y trouve

toutes sortes d'annonces, utiles au voyageur se rendant à l'étranger.

Pour permettre la publication à bord, on a installé, sur le vapeur, des ateliers d'imprimerie et des salles de rédaction. Suivant sa nationalité, tout passager reçoit chaque jour un numéro imprimé, soit en anglais, soit en allemand.

Une des innovations les plus amusantes est la salle de gymnastique, installée au deuxième étage : cette pièce, splendidement aménagée, est ouverte aux hommes quatre heures par jour, alors que le matin, de 10 à 11 heures, et le soir, de 3 à 4 heures, elle est réservée aux femmes qui veulent se fortifier les muscles ou qui désirent se donner l'illusion des exercices terrestres. Un professeur de gymnastique, spécialement attaché au bateau, est constamment de service pendant les heures de gymnase.

Il y a mieux encore ! Les amateurs d'équitation peuvent aussi se livrer à leur sport favori : il existe, en effet, à bord, des sortes de chevaux artificiels dont on peut modifier l'allure à son gré : trois boutons électriques disposés sur le cou du cheval permettent de prendre alternativement le pas, le trot ou le galop...

Mais la Compagnie allemande ne s'en est pas tenue là.

Elle a lancé, depuis, un nouveau mastodonte, plus grand encore que le précédent, puisqu'il jauge 25 000 tonnes brut et d'un aménagement identique, le *Kaiserin-Augusta-Victoria*, qui, parti le 10 mai, effectue en ce moment son premier voyage.

De leur côté, les Anglais, dont la *White Star* possédait déjà des bateaux de 25.000 tonnes, comme l'*Adriatic* et le *Baltic*, entendent soutenir cette lutte et conserver le premier rang. La Compagnie Cunard termine la construction de deux paquebots monstres, le *Mauritania* et le *Lusitania*, dont la longueur atteindra 240 mètres et le tonnage 33 000 tonnes !

## Carnet du paysan

*Fourrages d'été et d'automne ; mélanges fourragers. — Un ennemi du blé. — La lune rouge.*

On ne peut semer dans le cœur de l'été ni luzerne, ni trèfle, ni même du sainfoin, ce serait exposer le jeune semis à être grillé par le soleil qui chauffe dur dans la vallée du Rhône. Pour obvier à la pénurie de foin qui vous menace, vous pouvez encore semer certains fourrages qui résistent assez bien à la sécheresse. En premier lieu le maïs, semé à la volée, 150 à 200 kilos de grains par hectare, peut produire de 20 à 40.000 kilos de vert ; le mohu de Hongrie qui se plaît dans les sols légers, secs, silicieux ou calcaires, résiste bien à la sécheresse, mais reste court et donne beaucoup moins de feuillage que le maïs, 50 kilos de graines semées à la volée rendront 10 à 15.000 kilos de feuilles.

L'anthyllide vulnérable ou trèfle jaune des sables, se sème de mars en juillet, à raison de 15 kilos par hectare, donne de 12 à 15 kilos de fourrage vert, soit 2.000 kilos environ de foin sec. Recommandable surtout pour pâtures à mouton, en terrain sec, sablonneux et surtout calcaire, le semer en mélange avec un lotier corniculé, excellente plante fourragère trop peu employée et qui résiste bien à la sécheresse ; semée seule, cette dernière plante exige 8 à 12 kilos de semences à l'hectare, et donne jusqu'à 5 à 6.000 kilos de foin sec ; elle est vivace et se perpétue longtemps dans le même sol.

Les navets qu'on sème en juin-août, à raison de 3 kilos de semence par hectare, et qui fournissent jusqu'à 20,000 kilos de racines à faire consommer jusqu'au cœur de l'hiver ; on laisse en terre les plus menues jusqu'au printemps, où elles donnent en montant à fleur un bon fourrage vert des plus précoces ; dans la vallée du Rhône on sème les variétés dites raves du Limousin, d'Auvergne ; il y a une variété rave d'Auvergne hâtive et une autre tardive.

Moutarde blanche, se sème en juillet-août à raison de 10 kilos de graines, croissance rapide qui permet de la couper dès l'automne ; elle peut donner jusqu'à 20,000 kilos et plus de fourrage vert à l'hectare ; couper avant la formation des siliques ; c'est un fourrage nutritif, mais qu'il faut distribuer modérément.

Sarrasin ou blé noir, à semer jusqu'à fin juillet, 65 kilos de graine à l'hectare ; donne 15 à 20,000 kilos de fourrage vert. On l'associe ordinairement à d'autres plantes.

#### Mélanges fourragers

Les mélanges fourragers donnent un rendement souvent supérieur et mieux appréhété d s animaux que les espèces semées isolément. En voici quelques formules qu'on peut encore utiliser à cette saison par hectare :

- 1° Maïs 50 litres, sarrasin, 40, moka 10 ;
- 2° Moutarde blanche, 5 kilos millet blanc, 3 kilos ; moka, 3 kilos ; sorgho, 2 kilos ; ajouter quelques poignées de maïs, de pois gris, de vesces et 1 kilo ou 2 de colza.
- 3° Maïs ; 100 litres, sarrasin, 25, pois gris 100.

Ces mélanges donnent récolte à l'automne.

De bonne heure à l'automne vous pourriez semer mélange de 10 kilos de trèfle incarnat 50 à 80 kilos de vesces d'hiver, un peu de seigle, de raves, celles-ci étant enlevées en hiver et le reste étant coupé avec le trèfle au printemps.

Vous sèmerez de la luzerne à l'automne à raison de 20 kilos par hectare.

Tous les fourrages étant destinés à produire abondamment et promptement, exigent une fumure copieuse et rapidement assimilable, par exemple : 200 à 300 kilos de nitrate de soude, 300 à 400 kilos de superphosphate, 100 à 200 kilos de chlorure de potassium ; on réduit ces doses de moitié, si l'on peut donner une fumure au fumier de ferme, ce qui vaut mieux. Enfin, sous votre climat, ne pas oublier que les sécheresses trop prolongées viennent souvent contrarier la culture du fourrage.

\* \* \*

Un ennemi du blé, aussi redoutable qu'il est petit, c'est le charançon (*Sitophilus granarius*), qui porte différents noms, suivant les régions : cosson, gousson, cavet, cavaillon, balouatte, etc.

Le charançon du blé est un coléoptère ; il mesure environ 3 millimètres de longueur. Sa coloration, d'un brun foncé, ses élytres ponctuées et surtout son reste recourbé et aussi long, presque la moitié du corps, le font facilement distinguer.

Le charançon envahit les greniers et s'y multiplie avec une rapidité extraordinaire, si on n'en croit M. Herpin, qui estime qu'une seule femelle peut donner naissance à plus de soixante mille insectes en une seule saison.

On a proposé bien des moyens de débarrasser les greniers envahis et d'abord, pour empêcher le charançon, on a conseillé de placer dans les tas de blé des plantes à odeur forte, telles que la tanaisie, la lavan-

de, la coriandre, l'absinthe, voire le simple oignon.

Mais le procédé est sans action et un naturaliste, Chenest, a même montré que, loin de mettre les charançons en fuite, ces plantes servent, au contraire, à varier leur nourriture, car ils les dévorent sans aucun scrupule.

On prétend également que l'odeur du mouton chasserait le charançon et que les greniers établis au-dessus d'une bergerie en seraient à jamais préservés. Mais c'est un fait qui n'a jamais pu être bien établi.

Enfin, on nous a appris récemment un nouveau procédé qui vient d'Amérique : un M. Ulsch, meunier dans ce pays, avait eu l'occasion de laisser séjourner dans un magasin à blé plusieurs sacs de sel de cuisine. Quelques mois après, en enlevant les sacs de sel, il constata que les fissures du mur contre lequel on avait sans doute appuyé les sacs, étaient remplies de charançons et de larves tués par le sel. M. Ulsch n'hésita pas à appliquer le procédé en grand et fit pulvériser les murs, leurs fentes et les planchers avec une solution, concentrée de sel. Depuis, paraît-il, les charançons n'ont jamais reparu dans les endroits traités.

Le procédé, en somme, est simple et il n'en coûte pas beaucoup pour contrôler son efficacité.

Quand un grenier est envahi par le charançon, il ne faut pas songer à traiter le blé attaqué. Le mieux est donc de vendre celui-ci à la meunerie, sans attendre davantage. On procède ensuite à la désinfection du grenier qu'il sera bon de laisser inoccupé un an au moins. On commence par boucher toutes les fissures des murs, des planchers, puis on les badigeonne à la chaux, ou ce qui vaut mieux on les recouvre d'une couche de goudron appliquée à chaud. Le plancher est soigneusement lavé avec une solution bouillante de soude.

Si le grenier est plafonné, on achève le travail de désinfection en y brûlant du soufre. Cette opération doit être conduite avec beaucoup de précaution. Le soufre (1.500 grammes pour une contenance de 50 mètres cubes), additionné d'un peu de salpêtre (100 grammes pour 1 kilo 500 de soufre), est placé dans un vieux récipient de fonte.

Pour éviter l'incendie du plancher quand celui-ci est en bois, on place le récipient sur une plaque de tôle montée elle-même sur quatre briques posées de champ. On doit avoir soin de boucher soigneusement les portes et les fenêtres. On laisse agir le soufre pendant vingt quatre heures, après quoi on ouvre et on aère le grenier. Une précaution importante : ne jamais laisser de farine dans le local où on brûle du soufre.

\* \* \*

Qu'entend-on par lune rousse ? S'il faut en croire les uns, c'est celle qui suit la lune de Pâques ; si l'on en croit les autres, c'est la lune de Pâques elle-même, c'est à dire celle qui est pleine au moment de la fête de Pâques ou un peu auparavant. Les uns et les autres ont raison suivant le cas. Ce qui est certain, c'est que, presque régulièrement à la fin d'avril ou au commencement de mai il se produit un refroidissement de la température ; les savants ne peuvent pas nous dire encore le pourquoi bien certain de ce fait, sinon qu'il serait produit par la débâcle des glaces du pôle Nord, et par les énormes banquises qui viennent à cette époque se jeter dans le Gulf-Stream et le refroidir : le Gulf-Stream est, vous le savez, ce courant marin très chaud qui vient du

golfe du Mexique réchauffer les côtes de l'Europe ; il serait donc refroidi à ce moment là par les banquises de glace, d'où ce refroidissement presque régulier qu'on constate chaque année en Europe.

Quant à l'influence de la lune sur les végétaux, et particulièrement sur les semis, on ne peut pas la nier et encore moins l'affirmer scientifiquement.

## Etat civil

### PORRENTRU

Mois de juin 1906.

#### Naissances.

Du 4. Barthe Charles Joseph, fils de Marie de Bressancourt. — Du 6. Grélat Marie Louise, fille de Marie Lucie, de Courtemaiche. — Du 8. Robert Louise Hélène, fille de Georges Oscar, employé, de la Ferrière, du Loche et de Chaux-de-Fonds et de Marie née Billon. — Du 9. Hennin Alice Marie, fille d'Alfred, facteur postal, de Vendlinecourt, et de Berthe née Biétry. — Du 10. Scheurer Marie Hélène, fille d'Arnold, domestique, de Schnottwil, et de Marie Melanie née Greppin. — Du 14. Menoud dit Gendre Suzanne, fille de Raoul, graveur, de Neuchâtel, et de Lucie née Baillif. — Du 16. Prétat Marie Joséphine Mathilde, fille de Pierre, remonteur, de Montmelon, et de Mathilde née Domon. — Du 16. Carpar Marguerite Louise Marie, fille de Lucien, voyageur de commerce, de Corre, France, et de Julia née Choulat. — Du 20. Gai-brois Simone Andrée, fille de Joseph, fabricant d'horlogerie, de Bonfol, et de Joséphine née Coquerille. — Du 24. Rebetz Fernand Simon, fils de Simon, menuisier, de Lajoux, et de Clémentine née Piller. — Du 25. Nussbaumer Joseph Henri, fils de François, maréchal, de Charmoille, et de Marie Elisabeth née Comment. — Du 26. Winzenried, enfant mort-né de Friedrich, ouvrier en chaussures, de Belp, et de Rosa née Kaufmann. — Du 29. Froidevaux Marguerite Madeleine, fille de Léon, guillocheur, de Muriaux, et de Marie Madeleine née Mangeat. — Du 30. Fleury Marie Louise, fille ds Louis, boulanger, de Vermes, et de Anna née Roy.

#### Mariages.

Du 16. Bouele Xavier Joseph, mécanicien, de Courgenay, et de Marie Piller, horlogère, de Porrentruy. — Du 18. Voyat Alphonse, facteur postal, de Alle, et Marie Rérat, de Réclère. — Du 29. Bonvallat Joseph, menuisier, de Miécourt, et Julie Pheulpin, horlogère, de Miécourt.

#### Décès.

Du 4. Vallat Anatole, cordonnier, de Epauvillers, né en 1882. — Du 8. Rühlisberg Bertha, fille de Bertha, de Langnau, née en 1906. — Du 9. Desbois Paul, employé d'hôtel, de Courgenay, né en 1873. — Du 14. Hartmann Ernest, apprenti sellier, de Epiqueure, né en 1892. — Du 17. Etienne Célestin, cultivateur, de Courtemaiche, né en 1855. — Du 17. Renek Roger, fils d'Ernest, de Neuveville, né en 1892. — Du 18. Berret Constant, horloger, de Cornol, né en 1858. — Du 22. Crelier Jules Edmond, peintre, de Bure, né en 1877.

## Passe-temps

Solutions pour le numéro du 14 juillet 1906.

Charades : De vin. — Théâtre. — Tré sor.

Enigmes : Le tigre. — Fasil. — Cocher.

### COMBLES

De la naïveté ?

De l'habileté pour un juge de paix ?

De la défiance ?

De la poltronnerie ?

### Devinettes

Qu'est-ce que l'on met sur la table, que l'on coupe, que l'on distribue et que l'on ne mange jamais ?

Quels sont les gens qui ont le plus de caractère ?

Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.