Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1906)
Heft: 31

Artikel: Carnet du paysan
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-256225

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: 15.07.2025

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

accompagne d'une sauce tomate ou d'une purée d'oseille.

. . . . . .

Voilà, je crois, de quoi varier vos menus quotidiens.

La leçon de Justine

— Vous avez quelque chose à me dire, Justine ?

M. Georges Lérac, soixante-cinq ans, ancien ébéniste rue Lecourbe et rentier même rue depuis deux lustres, se cala dans son fauteuil, passa deux ou trois fois le bout de son pouce sur le foyer de sa pipe afin d'en régulariser le tirage, puis continua :

— Eh bien, je vous écoute, ma fille.

Justine, gardant haut à sa main droite la cafetière fumante, continuait de sa main gauche à fourrager dans sa tignasse rousse, aux environs de l'oreille, ce qui dénotait chez elle une extrême préoccupation.

— Monsieur a bien deviné, en effet, j'ai quelque chose à dire à Monsieur.... mais.....

— Mais quoi ?..... c'est si difficile que ça ? Pourtant, Justine, nous ne nous connaissons pas d'hier ? Je songeais justement, il n'y a pas une demi heure, qu'il y aura bientôt douze ans que vous êtes à mon service.

— Monsieur a bonne mémoire. Douze ans le 16 du mois prochain. C'est bien à cause de cela que ce que j'ai à dire à Monsieur m'ennuie.

— Diable, Justine, vous n'auriez pas par hasard l'intention de me quitter ?

La bonne posa la cafetière sur la table. En même temps elle faisait grâce à sa tignasse où, près de l'oreille, ses doigts fiévreux traçaient depuis cinq minutes de longs sillons.

— Monsieur a encore deviné.....

Les soixante-cinq ans de M. Lérac, rentier rue Lecourbe, proférèrent sur un ton qui voulait être détaché :

— Mon Dieu, Justine, si vous avez trouvé bien mieux..... bien mieux..... On a beau être ensemble depuis douze ans..... l'intérêt avant tout. Je vous souhaite seulement de retrouver ailleurs la tranquillité que vous aviez ici.

Au fond, M. Lériac s'avouait navré. Depuis la mort de sa femme, pareille catastrophe n'avait bouleversé sa paisible existence. M. Lérac sans sa bonne, c'était un vaisseau — un vieux vaisseau sans pilote, sans capitaine, sans équipage.

Où dénicher une fille au courant de ses goûts, de ses habitudes, de la plus petite de ses manies comme l'était Justine ? Qui lui préparerait du café comparable à celui qu'elle venait de lui servir et que, dans son trouble, il oubliait de boire ? Qui saurait désormais la proportion, toujours la même, où elle lui mélangeait le thé brûlant et le rhum après son repas du soir ? Et de tout ainsi. Qui dirait à la blanchisseuse, par exemple : « Ce col trop empesé gênera Monsieur, remportez-le..... » Qui devinerait les jours où son estomac devait se contenter de plats légers et de viandes blanches ?.... Et les autres jours où il se sentait à l'aise en face d'un gigot bien saignant et d'une solide croûte ?

A son âge, dresser une bonne ! Pauvre M. Lérac ! On ne l'eût pas plus épouvanté en lui apprenant qu'il allait lui falloir recommencer sa vie, redevenir l'apprenti de quinze ans, qui, chez l'affreux juif marchand de meubles à tempéramment, traînait la voiture du matin au soir.

Pourtant, il s'efforçait de cacher son désarroi. Le commerçant qui sait la valeur d'une pièce de cent sous demeurerait chez le rentier. Et le premier conseillait au second : « Sois calme. Cette fille ruse peut-être afin d'obtenir une augmentation. Si tu peux la conserver avec cinq francs de plus ne va pas sottement lui en promettre dix. »

Cette espérance tomba vite. Justine répondait :

— Pour le coup, Monsieur se trompe, si Monsieur croit que je me replace ailleurs. Que Monsieur me permette de lui dire qu'il me juge mal ; je n'aurais jamais fait une chose pareille.

— Calmez-vous, Justine..... Calmez-vous. Mais alors ?

— Je me marie, Monsieur.

Elle avait lâché ces trois mots « je me marie » sur le même ton de honte qu'elle aurait pris pour avouer « je vous ai volé ».

M. Georges Lérac la considérait, ahuri. Par exemple, il ne s'attendait pas à cette raison-là. Il ne rêvait pas. Elle avait bien dit : « Je me marie. »

Quel infirme pouvait bien vouloir d'elle ? D'elle avec ses pieds larges et plats, d'elle avec sa taille sous les épaules, avec sa tignasse rouge, courte et filandreuse comme des racines de carottes.

Gênée par le regard de son maître, Justine rougissait de plus en plus. Le rentier avait l'impression que, s'il lui mettait seulement sa pipe sous le nez, elle allait flamber. Mais s'étant ressaisie un peu, la pauvre fille expliquait :

— Oh ! je sais bien que ce n'est pas pour ma beauté ni pour ma jeunesse qu'on m'épouse. J'ai vingt-neuf ans et n'ai jamais été jolie. Ça ne sera pas ce qu'on appelle un mariage d'amour. Mon fiancé a trente-six ans. Veuf sans enfants, il est employé aux tramways..... Alors, moi, avec mes économies, je prendrai un petit fonds de crémerie. Et voilà..... de cette façon nous ne serions peut-être pas malheureux, à condition que le commerce marche, car, le fonds payé, il ne me restera pas un sou. C'est même ce qui a fait hésiter Michel — mon fiancé s'appelle Michel — si longtemps. Il y a déjà six mois que nous devrions être mariés, mais comme il dit, il a peur que le fonds s'en aille et que.....

— Ma pauvre Justine, il faut espérer que la chance vous sourira. Et quand partez-vous ?

— A la fin du mois si Monsieur veut bien, c'est-à-dire dans quinze jours.

— Bien. D'ici là, nous en reparlerons.

(*A suivre.*)

Carnet du paysan

La moisson. — Sarclage, hersage, binage. — Les mouches et les chevaux.

Est-il avantageux de laisser après la coupe, le blé et les autres céréales pendant quelques jours en javelles, c'est-à-dire étendues par brassés sur le sol ?

Autrefois, c'était une coutume générale ; elle n'offrait, d'ailleurs, aucun inconvénient dans les pays à climat sec, où il ne pleut jamais en été. Sous les climats humides, on s'exposait trop souvent à toutes sortes de mécomptes : la pluie survenant, mouillait paille et grain ; après chaque averse, il fallait attendre le soleil, et ensuite retourner les javelles, tant qu'enfin, si le beau temps tardait trop à venir, la paille moisissait, le grain germait ; bref, on se créait beaucoup de travail pour faire de la mauvaise besogne.

La raison alléguée pour suivre cette méthode, c'est que, restant en javelles, les céréales achèvent de murir ; or, elles le font tout aussi bien si on les met en gerbes, et les gerbes en moyettes, en croix où en petites meules.

Aussi, le système du javelage est il généralement abandonné depuis assez longtemps dans la plupart des contrées, du moins pour le blé ; et l'usage des moissonneuses-lieuses vient le supprimer complètement. Cependant il conserve ses partisans quand il s'agit de l'avoine, on entend encore dire que cette céréale ne se comporte pas absolument comme le blé, et même qu'elle peut que gagner à recevoir une bonne averse. Cette opinion provenait sans doute de ce qu'on avait l'habitude de moissonner l'avoine sur le vert, tandis que pour le blé on attendait la maturité complète ; aujourd'hui on convient qu'il y a avantage à couper sur le vert le blé aussi bien que l'avoine et à mettre l'avoine tout de suite en gerbes aussi bien que le blé.

Mais si le blé et l'avoine sont encore assez loin de la complète maturité, il sera bon de laisser les gerbes un jour ou deux sur le sol, et, au besoin, de les retourner une fois dans l'intervalle ; on fera encore mieux de les mettre en moyettes.

Dans le Nord et l'Ouest, de la France la méthode des moyettes est générale, parce que les pluies y sont trop fréquentes. Les gerbes dressées sur bas fond, appuyées les unes contre les autres, les épis en l'air et recouverts au besoin par d'autres qu'on a retournées en sens inverse les épis écartés, telle est la moyette. De cette manière la pluie glisse sur les gerbes sans y pénétrer, ou bien même si la pluie trempe l'intérieur des gerbes, l'air et la chaleur y circulent au moindre beau temps et ont vite séché paille et épis.

Le système des croix est presque aussi parfait que celui des moyettes, les gerbes supérieure préservent les épis de toutes les autres, et d'ailleurs l'air et la chaleur pénètrent facilement partout.

Dans les pays de grands vents, les orages viennent parfois démolir les croix ou les moyettes, aussi prend-on souvent le parti de mettre les céréales en petites meules rondes, coniques, aussitôt après le coupage ; ces meubles ne comprennent guère que 150 à 200 gerbes, par conséquent, elles sont accessibles à l'air et à la chaleur dans toute leur masse. Ainsi, les céréales peuvent achever de mûrir et, d'autre part, elles se trouvent parfaitement à l'abri de la pluie ; il n'y a donc à craindre ni moisissure ni germage.

Quand viendra le moment du battage, on les transportera sur l'aire ou dans les granges.

Toutes les plantes cultivées, écrit M. d'Araules, ont besoin pendant le cours de leur végétation de façons culturales destinées à activer leur développement et à les fortifier. Les principales de ces opérations sont le sarclage, le hersage et le binage. Leur but essentiel à toutes les trois est la chasse aux mauvaises herbes qui vivent au détriment de la plante en culture et qui, très rustiques foisonnantes ont bientôt fait de l'étioler. Les mauvaises herbes sont particulièrement malfaisantes pour les céréales, dès le début à leur destruction, on ne parvient plus à s'en défendre, le champ est perdu. Vous aurez beau n'employer que des semences

d'une sélection parfaite et recourir à la fumure la plus judicieusement appliquée, frais et peines sont sans compensation à l'heure de la récolte, ce n'est pas la plante cultivée qui en profite, c'est la plante adventice.

Cette année surtout, ces façons de sarclage de hersage et de binage devront être multipliées, car les pluies de l'arrière-saison et un début de printemps douteux ont singulièrement favorisé l'invasion des emblavures par les végétaux parasites.

L'avenir d'une récolte est dans la bonne préparation du sol, son ameublissement, sa fumure méthodique et enfin sa propreté maintenue jusqu'au bout aussi parfaite que possible. L'enlèvement des mauvaises herbes à la main serait le procédé naturellement le plus parfait, mais il est trop lent et trop dispendieux, surtout au prix actuel de la main d'œuvre. Il faut donc recourir aux procédés mécaniques et il est à cette heure plus que temps de s'y mettre, mieux vaudrait même avoir déjà commencé.

Le sarclage doit, en effet, commencer dès que la plante adventice, apparaît à côté de la plante cultivée et il doit être continué à chaque apparition nouvelle. Dans la petite culture, cette façon se donne au sarcloir ou à la houe à la main.

Dans les moyennes et les grandes exploitations, on a recours à la herse, à la houe à cheval, à l'extirpateur ou au scarificateur selon l'importance et la nature de la culture.

Le hersage est une opération que l'on peut classer à part. Il donne d'excellents résultats quand les mauvaises herbes sont à racines superficielles et qu'elles végètent dans une céréale vigoureuse. C'est du reste le procédé le plus pratique à employer sur les emblavures ensemencées à la volée. Que parfois la herse arrache quelque pieds de la céréale, il ne faut pas s'y arrêter, la masse des autres n'en sera que plus à l'aise et le proverbe a bien raison qui dit que le herseur ne doit pas regarder derrière lui. Le hersage a de plus l'avantage d'équivaloir à une façon légère l'ameublissement du sol trop tassé et de faire taller la jeune plante soulevée par la végétation.

Mais avec des plantes adventices à racines longues ou pivotantes, telles que les chardons, le hersage serait insuffisant. Il faut à l'aide du sarcloir enfoncé obliquement dans le sol, couper la plante au-dessous du collet.

Dans les exploitations importantes où la culture en ligne est généralement pratiquée, il est de tous points avantageux— économie de temps et d'argent et d'effet produit — de recourir à la houe à cheval.

Les sarclages s'opèrent de préférence à la suite d'une pluie légère qui facilite l'arrac. Une façon culturale des plus efficaces et qui malheureusement n'est pas assez souvent pratiquée, peut-être l'est-elle même moins qu'autrefois, c'est le binage. Non seulement le binage assure comme le sarclage, la destruction des plantes parasites, mais encore il ameublit le sol et l'empêche de se dessécher, de là les dictons agricoles bien souvent répétés jadis. « Biner vaut arroser » ou bien : « Biner c'est fumer sans fumier »,

L'observation scientifique donne raison à la sagesse de nos anciens. « Biner vaut arroser » —dans le sol en effet, l'eau s'élève par capillarité comme elle fait, par exemple, dans un morceau de pain disposé sur une assiette contenant une mince couche liquide, et ce phénomène se produit avec d'autant plus d'intensité que la terre est plus tassée. Si donc par un binage on rend meuble la surface du sol, la fraîcheur tend à se conserver dans les parties inférieures parce que cet ameublissement, qui rompt d'adhérence entre les molécules de terre, interrompt en même temps la capillarité ou la rend tout au moins plus inactive.

Prenez un morceau de sucre, couvrez-le d'une couche de sucre en poudre et placez-le ainsi sur une assiette où vous versez un liquide coloré, du vin, par exemple. L'ascension de celui-ci se fera très rapidement dans la masse du morceau de sucre et s'arrêtera net en arrivant à la couche. C'est ainsi que cela se passe pour la terre, le sol correspond au morceau de sucre et la surface remuée par le binage à la couche de poudre.

D'un autre côté considérons la pratique couramment suivie par le jardinier. Une graine est semée, il donne un coup de rateau pour l'enterrer puis roule où bat le sol.

Cette première opération, comme d'ailleurs celle du roulage en grande culture, a pour but et pour résultat de favoriser l'ascension de l'humidité à la surface du sol et, par suite, la germination. Mais dès que celle-ci s'est produite et que la plante commence à pousser, le jardinier se hâte de prendre la binette et de pratiquer un premier binage.

C'est qu'il veut ramener et maintenir par la fraîcheur en profondeur, là où plongent les racines, et c'est en effet la condition indispensable à une végétation rapide, régulière et forte.

« Biner, c'est fumer sans fumier » — les ferments nitriques, ses particules microscopiques productrices de nitrate, trouvent, en effet dans le sol ainsi remué, les conditions d'aération et d'humidité indispensables à leurs lière et forte.

Le jour, disait Dehérain, où nos cultivateurs comprendront l'importance des façons culturales, des binages surtout, nous pourrons nous passer en Europe des 500,000 tonnes de soude que l'agriculture emprunte tous les ans au Chili et au Pérou.

L'avenir, conclut M. d'Araules, est à la bineuse, au sacrificateur à la herse, à tout instrument qui pourra le mieux et le plus remuer, aérer, triturer le sol.

* * *

Les mouches et les chevaux. — Pour empêcher les chevaux d'être martyrisés par les mouches et les taons, M. le comte de Saint-Marsault donne la recette suivante :

Faire bouillir une bonne poignée de feuilles de laurier dans un kilogramme de saindoux. Il suffit de graisser un chiffon de drap avec ce saindoux et de frotter dans le sens du poil tout le corps du cheval ou du bœuf, au moment de le mener au travail. Depuis longtemps, j'emploie ce moyen au grand avantage de mes chevaux de labour qui exécutent tranquillement leurs deux séances de travail. Si je monte en voiture, mon cheval est frotté avant d'être harnaché ; pas un taon, pas une mouche n'osent le piquer.

Bien ancienne et pas assez connue cette pratique. On rapporte qu'à Strasbourg, les bouchers graissent tous les matins les murailles autour de toutes les portes et fenêtres de leur étal et que pas une mouche n'ose pénétrer.

Etat civil

PORRENTRUY

Mois de juillet 1906

Naissances.

Du 1er. Fridelance René Lucien Constant, fils de Jules, marchand-tailleur, de Beurnevésin, et de Marie Emma née Jodry. — Du 2. Schrag Jeanne Anna Emma, fille de Alfred, parqueteur, de Wynigen, et de Adèle Ida née Pheulpin. — Du 5. Etienne Hélène Laure Pauline, fille de Charles, maître d'hôtel, de Courtemaiche, et de Pauline née Grimler. — Du 5. Burger Marie Clotilde Edith, fille de Théophile, fabricant d'horlogerie, de Röschenz, et de Mathilde née Grenouillet. — Du 8. Bouteiller Jeanne, fille de Gaston, journalier, de Beaucourt, et de Rosa Marie Eugénie née Crelier. — Du 9. Orini Adrienne Fidélia Augustine, fille de Alexis, menuisier, de Scareglia, et de Jeanne née Biétry. — Du 13. Etique René Joseph, fils de Joseph, horloger, de Bure, et de Marie née Raval. — Du 17. Roud-Germaine Pauline, fille de Paul, sous-chef de gare, de Ollon, et de Berthe née Choulat. — Du 20. Brühlmann Berthe Simone, fille de Ernest, employé de banque, de Mühlebach, et de Maria née Guenat. — Du 21. Beuchat Marie Louise Marguerite, fils de Ernest, horloger, de Undervelier, et de Lucie née Champion. — Du 22. Boillat Albert Charles, fils de Albert, horloger-polisseur, des Breuleux, et de Julia née Hennemann. — Du 27. Canonica Jean Joseph, fils de Joseph, plâtrier-peintre, de Bidogno, et de Marie née Beley. — Du 28. Buchwalder Alcide Oscar Marcel, fils de Léon, horloger-pivoteur, de Cornol, et de Albertine Elisa née Pape. — Du 29. Cuenin Germain Faustin, fils de Adolphe, domestique, de Epiquerez, et de Marie née Saillet.

Mariages.

Du 2. Mouche Léon, employé, de Miécourt, et Chapuis Esilda, modiste, de Vaudoncourt. — Du 7. Harnisch Friedrich, garde-frontière, de Wahlern, et Miserez Irma, horlogère, de Lajoux. — Du 13. Miserez Joseph, employé, de Lajoux, et Bechtel Marie, horlogère, de Epiquerez. — Du 14. Frossard Charles, sellier, de Vendlincourt, et Broggi Marie, ouvrière en chaussures, de Cazzone (Italie). — Du 24. Miserez Paul, graveur, de Lajoux, et Rolle Marie, tailleuse, de Courfaivre.

Décès.

Du 8. Brauer née Götz Marie Joséphine, femme de chambre, de Ingwiller, née en 1876. — Du 9. Hartmann Joséphine née Uebelhart, ménagère, de Epiquerez, née en 1851. — Du 10. Verdat Théophile, de St-Ursanne, né en 1839. — Du 15. Spinedi Edouard, fils de Jacques, de Rancate, né en 1890. — Du 15. Pape Pierre, journalier, de Asuel, né en 1842. — Du 15. Nicometh Camille, domestique, de Bonfol, né en 1851. — Du 16. Challet Cécile, fille de François, de Pleujouse, née en 1905. — Du 25. Juillerat Arnold, fils de Arnold, de Rebévelier, né en 1895. — Du 28. Perrot Marie Louise, de Porrentruy, née en 1857. — Du 31. Clerc Louise née Bürgy, de Montenol, née en 1860. — Du 31. Barthe Charles Joseph, fils de Marie, de Bressaucourt, né en 1906.

Passe-temps

Solutions pour le n° du 4 août 1906.

Charades : Hanne-ton. — Fa-lot. — Moulin.

Enigmes : Secret. — La conscience. — Chiendent.

Devinettes

Pourquoi n'aimez-vous pas les menuisiers ?

Que diriez vous si l'on vous parlait d'une oie pesant vingt-cinq kilos ?

Qu'est-ce qui reste jour et nuit dans son lit ?

Que voit-on quand on aperçoit un oiseau sur une branche ?

COMBLES

De l'impossibilité ?

De l'art musical ?

De l'originalité en matière de chauffage ?

Editeur-imprimeur : G. Moritz, gérant.