Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1906)
Heft: 39

Artikel: Causerie agricole
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-256286

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: 12.07.2025

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

Hélas! sa mère ne répond pas à ses appels désespérés. Les yeux fermés, le souffle éteint, une expression douloureuse sur le visage, elle presse encore sur ses lèvres le portrait de l'enfant qui n'était pas là pour recueillir son dernier soupir.

L'héroïne a blémi. L'émotion du désespoir lui crispe le cœur. de grosses larmes roulent dans ses yeux et ruissellent abondamment sur ses joues décolorées.

Et tandis qu'elle sanglote sans fin au chevet du lit, des crosses de fusil résonnnent tout à coup au dehors sur le pavé de la cour.

On frappe à la porte de la maison, des soldats français y pénètrent, demandent l'hospitalité.

Leur capitaine s'est approché de la jeune fille. Il reconnait celle qui les a sauvés. Un mot d'elle l'éclaire. Il comprend.

Alors, se tournant vers ses hommes, en demi cercle derrière lui :

— Portez... arme!... Présentez... arme !

Les baïonnettes encore rouges de sang prussien étincellent sous les feux de la lampe; les cœurs battent plus forts dans les poitrines.

— Mon enfant, dit le capitaine en saluant la jeune fille, ce que tu viens de faire est un acte sublime; au nom de notre pauvre France, merci.

SYLVAIN DÉGLANTINE.

Causerie agricole

Les fruits au fruitier

La culture du fruit est, encore plus que toutes les autres, en très grand progrès, on fait notamment des merveilles dans les forceries pour les fruits de primeur. Le beau fruit est aujourd'hui amené en abondance sur les marchés et la consommation même courante ne se contenterait pas des avortons qui étaient jadis le régal populaire.

Les plus grandes précautions sont prises pour la culture, la cueillette et la conservation des fruits.

La cueillette est essentiellement une affaire d'expérience personnelle et la pratique seule peut indiquer le moment opportun pour opérer la récolte non seulement de tels et tels fruits, mais de telles et telles variétés de chacun d'eux. Il serait d'ailleurs d'autant plus malaisé de préciser une date que la maturité de chaque espèce ou variété est plus ou moins avancée par le temps qu'il a fait dans les diverses régions pendant la saison.

Mais il est des règles générales qu'il faut observer si l'on veut obtenir une bonne conservation.

Tout d'abord il faut cueillir les fruits par temps sec et éviter absolument de les détacher lorsqu'ils sont mouillés de rosée ou de pluie avec de l'humidité sur l'épiderme, il se produit l'absorption de l'eau par le fruit détaché, sa transpiration ensuite et enfin une décomposition rapide. Autant que possible, cueillir de 10 heures du matin à 5 heures du soir.

L'opération doit être pratiquée par des personnes lestes et adroites et assez fortes pour manier une longue échelle sans casser les branches. Les fruits sont cueillis un à un et passés délicatement à l'intermédiaire qui les dépose avec soin et sans les entasser dans les manettes ou dans les paniers plats garnis de fougère.

Quand les paniers sont pleins, on les expose quelques jours dans un endroit couvert et bien aéré, pour les laisser se ressuyer. En même temps, un triage se fait de soi-même; les mauvais fruits auront commencé de pourrir et on n'aura plus dès lors à porter au fruitier que les fruits parfaitement sains.

Le fruitier peut être établi n'importe où suivant la commodité, mais à condition expresse que le local soit salubre, hors de toute émanation étrangère et à l'abri des variations de la température : une uniformité de quatre à cinq degrés doit être recherchée. Lumière faible et renouvellement de l'air, par temps doux et sec. Propreté méticuleuse. Ne jamais perdre de vue que l'humidité, la lumière et la chaleur sont des agents qui précipitent la maturation du fruit.

Les tablettes du fruitier seront de chêne ou d'acajou, c'est-à-dire d'un bois dur, réfractaire. Une distance de 30 centimètres suffit, en hauteur, entre les tablettes qui seront inclinées de façon à laisser voir les fruits d'un seul coup d'œil d'ensemble. La largeur sera de 50 à 60 centimètres, c'est-à-dire pas assez profonde pour que les fruits les plus éloignés ne puissent pas être atteints sans toucher aux premières rangées. Une petite tringle de bois maintiendra chaque rangée, le fruit debout.

On ne doit mettre ni mousse, ni paille, sur les tablettes, parce qu'à la longue elles communiqueraient un goût étranger et désagréable.

Les fruits seront rangés sur les tablettes avec d'infinies précautions. Ils ne doivent pas se toucher. Ceux qui doivent être consommés les premiers seront les plus en vue, les poires sur l'œil ou l'ombilic et les pommes en sens inverse, c'est-à-dire sur la queue.

La pêche est le fruit qui se conserve le moins longtemps. Il faut la cueillir deux ou trois jours avant la maturité, ne choisir que les plus beaux sujets pour la conservation, éviter de les frotter ou de les brosser pour leur donner du brillant en faisant tomber le duvet qui les recouvre et les protège. Ce sera si elles doivent être vendues, affaire au marchand de les débarrasser avant de les disposer pour la montre. Chaque fruit sera délicatement enveloppé d'un papier fin, comme on fait du citron, puis on le plonge ainsi revêtu dans de la cire fondue.

Isolé par ce moyen de contact de l'air, il se conserve au fruitier un temps assez long de la durée duquel on ne pourra juger sans sacrifier une enveloppe.

Pour les poires, les meilleures variétés de conserve sont : les poires Curé, Corlamr-Nélis, Passe-Colmar, beurrés d'Hardenpont, beurrés Nillet, beurrés de Luçon, Passe-Crassane, duchesses de Bordeaux, Doyenné de Montjean, Doyenné d'Alençon, Doyenné d'hiver, Bon-Chrétien d'hiver, Bergamote Espéren, etc.

Pour les pommes : Royales d'Angleterre, reinettes du Canada, reinettes de Baumann, reinettes grises, reinettes dorées, Calville de Maussion, Calville rouge d'hiver, Calville blanc, etc.

Poires et pommes se conservent plus belles et plus longtemps si, avant de les mettre en place sur les tablettes, on prend le soin de les envelopper aussi de papier de soie ou d'ouate.

Quand on veut retarder le plus possible la maturité il faut plonger l'extrémité de la queue dans un vernis obtenu en faisant dissoudre de la cire à cacheter dans de l'esprit de vin chauffé au bain-marie.

Les fruits piqués ou véreux, que l'on ne veut pas sacrifier, peuvent être conservés au fruitier assez longtemps et sans inconvénient si l'on a collé un peu de papier gommé sur les trous faits par les vers.

Il va sans dire que le fruitier doit être fréquemment visité pour en retirer au fur et à mesure, les fruits qui pourrissent.

Il est un fruit, le raisin, dont la conservation réclame un traitement spécial. Il se conserve en deux façons : sur la treille ou dans le fruitier. Sur la treille, quand il est bien mûr, on finit d'effeuiller, puis, après avoir protégé les grappes contre le froid par de fortes toiles, on dispose au bout du mur des auvents en planches d'une saillie d'un demi mètre. Il faut visiter fréquemment et avoir bien soin d'enlever habilement aux ciseaux les grains qui pourrissent. Les sacs en papier (papier et non tissu) que l'on emploie aussi avec succès ont l'avantage de protéger les grappes contre les frelons, les guêpes et les oiseaux.

Pour le raisin conservé au fruitier, le fruitier du rez-de-chaussée et encore moins celui de cave ne conviennent. Il faut une pièce d'étage, au levant si possible. Les grappes sont suspendues, contre des cadres en bois, à des fils de fer en S, après que tous les grains entamés par la pourriture ont été soigneusement enlevés. Température uniforme de 5 degrés, peu de lumière et d'air.

Le meilleur procédé est celui de Thomery : la grappe est coupée avec son sarment dont une des extrémités plonge dans un flacon plein d'eau et garni de charbon et dont l'autre est cachetée à la cire.

Jean d'ARAULES.

Travaux du mois d'octobre

Basse-cour. — Préparer l'hivernage, — Donner aux volailles des pommes de terre cuites écrasées, avec du son. — Blanchir à la chaux les murs des poulaillers. — Choisir parmi les poulets de trois à quatre mois ceux qui devront être réservés pour la reproduction et les poulettes pour la ponte de l'année suivante. — Abondante nourriture aux oies à engraisser pour la Noël, et aux canards. — Sélectionner les lapins pour la reproduction.

Agriculture. — Continuer les labours d'automne, défoncements de 0m30 à 0m50 ; pour détruire le chiendent, labourer à 0m20, en bandes étroites qu'on laisse debout, employer l'extirpateur pour l'arrachage des herbes annuelles peu enracinées, le scarificateur pour les plantes à racines traçantes (agrostide, chiendent), le brabant double pour les labours profonds. — Vers la fin du mois, dans la région du nord, semer du blé sur rompues de trèfle (150 à 200 litres), avoine (125 litres), orge ou escourgeon (130 à 150 litres), seigle (150 litres). — Semis de mélanges fourragers pour couper en vert au printemps. — Enfouissement des feuilles de betteraves et fanes de pommes de terre. — Ensilage des betteraves, carottes et navets (silos de 3 mètres de largeur sur 1 mètre 50 de hauteur, à parois inclinées). — Récoltes de betteraves à sucre ; choix des portes-graines (la meilleure betterave porte graine doit peser 400 à 500 grammes et avoir au moins 1070 comme densité). — Dans l'ouest, effeuiller les choux fourragers (choux à vaches). — Amélioration des terres. — Transporter la chaux et la marne sur les terres destinées aux cultures de printemps. — Traaaux en vue