

Causerie du paysan

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **2 (1907)**

Heft 66

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-256891>

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.

mémoire me revint et j'écoutai pour entendre la respiration du Spahi et de l'assassin. Tout était tranquille. Aucun bruit ne troublait le silence. Je restai immobile quelques instants, écoutant toujours. Le silence était intense. Étaient-ils déjà partis pour El-Arba ?

Le bordj était dans l'obscurité ; car le jour n'avait pas encore filtré à travers les épais volets qui protégeaient les petites fenêtres de l'anberge. Ce silence me déplut, je cherchai les allumettes que j'avais posées à côté de la bougie avant de m'endormir. Je ne pus les trouver. Où les avait prises ? Le sommeil me quitta tout à fait, et je me rappelais les incidents de la veille. Le son du tambour retentit encore à mes oreilles.

Me levant, je me dirigeai vers le coin où l'assassin s'était endormi. Je me baissai et ne trouvai que la pierre.

Ils étaient donc partis ?

C'était bien étrange que je n'eusse pas été réveillé par leur départ puisque j'avais la clef de la chambre sur moi.

Je mis ma main à la poche de mon habit : la clef n'y était plus ! Alors, je me souvins de mon rêve, et des doigts tâtonnant autour de mon cœur... Trébuchant dans l'obscurité, j'arrivais à l'endroit où le Spahi était couché. J'étendis les mains et, cette fois, touchai une chair froide et nue... Le Spahi était mort.

Une demi-heure plus tard, le gardien du bordj, éveillé par le bruit que je faisais en frappant sur la porte avec la crosse de mon revolver, vint avec Doud me demander ce qui se passait.

La porte dut être enfoncée ; et longtemps avant que je pusse m'échapper, la lumière du soleil pénétrant par les petites fenêtres voûtées, m'avait montré le corps nu du Spahi, avec une plaie béante à sa gorge. Les haillons de l'assassin étaient jetés sur ses pieds.

M'hammed Bouazziz, dans le manteau rouge, les bottes écarlates du Spahi, le sabre au côté et le fusil sur l'épaule, devait galopper depuis le jour, à travers le désert vers la liberté.

Six mois plus tard il fut pris, un soir, en dehors du café près du lac à Tunis. Il regardait par la porte une fille qui dansait entre deux rangées d'Arabes, au son des flûtes. La lumière du café éclaira sa figure et la danseuse poussa instinctivement un cri :

— « M'hammed Bouazziz ! »

— « Aïchouch ! »

Cela suffit à le trahir.

La loi vengea le Spahi ; et, cette fois, ce ne fut pas à la prison que l'on conduisit ma connaissance de Sidi-Massarli, mais à un espace ouvert, devant un peloton de soldats, à l'heure où le soleil se levait.

ROBERT HICHENS.

(Traduit par Marc Logé).



Causerie du paysan

Alimentation de la vache laitière. — L'emploi de la suie. — Engrais chimiques pour jardin.

Comment faut-il nourrir les vaches laitières pour en obtenir le plus de produit, tout en les conservant en bon état de santé ?

1. La bête laitière doit être nourrie au maximum ;

2. Il ne faut pas d'a coup (c'est-à-dire de

changement brusque) dans son alimentation ;

3. Lui donner des aliments aqueux : l'eau fait le lait ;

4. Quand on distribue de grandes quantités d'aliments aqueux, il faut les donner chauds ou tout au moins tièdes ;

5. On doit éloigner tout aliment qui altérerait l'odeur ou la saveur du lait.

Cela dit, avec les matières dont vous disposez, bon foin, paille de blé, betteraves, pommes de terre, mélange de grains d'orge, vesces, fèves, blé, avoine, maïs, son ; vous pouvez combiner d'excellentes rations d'hiver. Par exemple, pour une bête de 500 kilos et par jour, la ration suivante : foin 5 kilos, paille 5 kilos, betteraves 20 kilos ; pommes de terre 10 kilos, 5 kilos de grains, 2 à 3 kilos de son. (On remplace souvent le grain par 3 kilos de tourteaux).

Couper et faire macérer les betteraves pendant douze à vingt-quatre heures avant de les donner et en y mélangeant le son et les tourteaux.

Faire cuire les pommes de terre et les grains et les donner en buvées tièdes en y ajoutant l'eau de boisson, tout ce que la bête peut et veut absorber, ainsi que 30 à 50 grammes de sel dénaturé (par tête et par jour pour exciter son appétit).

On donne la ration en deux ou trois repas réguliers, en commençant par le foin, continuant par les betteraves, puis les buvées, enfin la paille dont les bêtes prennent ce qu'elles veulent pour compléter le volume de leur ration ; le reste sert à faire la litière.

Tenir les bêtes dans la plus grande tranquillité, en un demi-jour, et maintenir l'étable à une température de 20° environ. Éviter tous les dérangements et les refroidissements de température, qui nuisent toujours à la production du lait.

Traire à heures réglées, plutôt trois fois et même quatre que deux par jour, et bien à fond.

Avec ce régime, vos vaches, si elles sont de qualité au moins moyenne, vous donneront un produit abondant et de bonne qualité.

Pendant l'été, la meilleure ration est le fourrage vert avec quelques bonnes buvées en supplément.

* * *

Nous voici à l'époque du ramonage des cheminées ; conservons-en pieusement tous les résidus et mettons-les soigneusement de côté pour les utiliser au jardin.

Quand la suie est employée judicieusement, elle est d'une grande importance dans les cultures ; c'est alors un puissant préservatif contre les ravages des insectes qui vivent aux dépens des plantes. Mise entre les mains de personnes inexpérimentées, et utilisée comme engrais, cette matière brûle et se change en véritable poison ; de là vient la répugnance qu'éprouvent bien des cultivateurs à employer la suie qu'ils possèdent en plus ou moins grande quantité ; ils la laissent perdre la plupart du temps. Quelques indications à ce sujet ne seront pas hors de propos, et je veux essayer de démontrer le parti le plus profitable que l'on peut tirer de la suie.

On devra d'abord avoir le soin de la remiser dans un coin bien sec, sous un hangar ou un abri quelconque, car il est reconnu qu'elle perd beaucoup de sa qualité, si on ne l'a pas soustraite aux intempéries avant de l'employer. Vers le milieu d'avril, plusieurs brouettées de suie ont été ame-

nées sur le terrain que l'on a destiné aux oignons, et, après avoir roulé ou trépiqué le sol et nivelé ensuite au râteau, j'ai tracé mes sillons, et semé, comme cela se pratique habituellement. Ma récolte fut ainsi garantie des vers de terre qui causent de si grands dommages.

Depuis quelques années, j'ai appliqué ce genre de remède aux semis de panais, navets, carottes, etc., que les insectes attaquent de préférence, et je n'ai eu qu'à me louer de ces essais.

J'engage à employer la suie comme insecticide liquide pour les plans en bacs, caisses ou pots ; elle a la propriété de chasser les lombrics, qui se logent dans la motte et hâtent la décomposition de la terre. Dans ce but j'enferme trois ou quatre livres de suie dans un linge grossier que je trempe ensuite, en le pressant dans un baquet ou un seau rempli d'eau ordinaire, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement colorée.

On obtient également de bons résultats de l'emploi de la suie sur les pêchers et autres arbres en l'associant à du lait de chaux et du soufre dans la proportion de 20 poignées de suie pour une poignée de soufre, dans un récipient pouvant contenir 18 litres de chaux. On se sert de mélange en l'étendant sur le mur avec une brosse à badigeonner, et en ayant soin d'éponger légèrement les crevasses de la muraille afin que le liquide y pénètre et parvienne jusqu'aux insectes qui s'y sont réfugiés.

En saupoudrant avec de la suie sèche le drainage des plantes en pots destinées à être tenues, sur couche, on les préserve, pendant un certain temps, de l'invasion des lombrics.

Par les temps de brouillards, et à l'automne surtout, les semis de choux se trouveront bien d'être saupoudrés de chaux et de suie. C'est un excellent moyen de les soustraire aux ravages des chenilles, des limaces et des oiseaux.

Etendre sur de vieux arbres envahis par les lichens une solution de suie et de chaux ne peut que leur être profitable. Il y a deux ans, je l'ai essayé dans mon verger sur les pommiers recouverts de mousse, ils sont maintenant à peu propres.

Mélangée par moitié à du terreau, la suie peut être employée pour recouvrir les gazons appauvris. Je recommande vivement l'usage de cet insecticide.

* * *

Voici quelques formules recommandées comme engrais par le Syndicat du Jura :

1° Pommes de terre (par are) : 4 kil. 500 de superphosphate à 16° ; 1 kilo de sulfate d'ammoniaque ; 2 kilos 500 de chlorure de potassium.

2° Carottes (par are) : 4 kilos 500 de nitrate de soude, 3 kilos 500 de superphosphate à 16°, 2 kilos 500 de chlorure de potassium.

3° Navets (par are) ; 200 kilos de fumier ; 3 kilos de superphosphate.

4° Choux de toutes espèces (par are) : 6 kilos de superphosphate, 3 kilos de chlorure de potassium, 5 kilos de nitrate de soude (2 k. 500 gr. après le repiquage des plants, 2 kilos 500 gr. un mois après).

5° Salades diverses, (par are) : 4 kilos de superphosphate, 1 kilo de chlorure de potassium 2 kilos de nitrate de soude (après la plantation).

6° Concombres, oignons et plantes analogues (par are) : 6 kilos de superphosphate, 2 kilos de chlorure de potassium, 3 kilos de nitrate de soude (1 kilo avant la plantation,

1 kilo 15 jours après la levée, 1 kilo 15 jours après.)

7° Artichauts, cardons, (par an) 8 kilos de nitrate de soude. 15 kilos de superphosphate, 2 kilos de chlorure de potassium.

8° Légumineuses : pois, fèves haricots (par are).

9° Asperges (par are) : 6 kilos de superphosphate, 2 kilos de chlorure de potassium, 5 kilos de nitrate de soude.

10° Arbres fruitiers. — Pour les arbres isolés dont la couronne projetée sur le sol mesurerait 25 mètres carrés, on devra employer : 2 kilos de superphosphate, 400 gr. de chlorure de potassium, 500 grammes de nitrate de soude.



Poignée d'histoires

Un grand escalier

Les habitants de Sainte-Hélène se vantent de posséder, avec leur *Jacob's Ladder* (échelle de Jacob), le plus long escalier du monde. Sans les chicaner sur la possession d'un record aussi spécial, on peut dire, en s'en rapportant aux témoignages des touristes et voyageurs, que c'est à coup sûr l'escalier le plus difficile à gravir que l'on connaisse.

Le nombre des marches, qui est de 746, exigerait déjà, dans les circonstances les plus favorables, un effort musculaire considérable de la part du grimpeur. Mais il faut remarquer que ces marches sont très régulières : leur contre-marche (face verticale) a la même largeur que leur semelle, ce qui est une cause de fatigue pour le pied.

De plus, l'escalier ne possède pas un seul palier alors que les règles d'hygiène adoptées par les architectes modernes en exigent un toutes les 22 ou 25 marches.

Mais les paysans de Sainte-Hélène s'occupent bien de l'hygiène ! Il leur suffit de savoir qu'à l'aide de l'Echelle de Jacob, ils peuvent « dégringoler » une colline rapide en quatre ou cinq minutes, alors que l'ancien chemin, avec ses nombreux détours, leur prenait trois quarts d'heure. Aussi l'escalier est-il très fréquenté.

Il a même donné naissance à de curieux sports locaux. Par exemple, les jeunes gens s'exercent à gravir les 746 marches en un temps donné, et sans souffler. Les jours de fête, l'escalier sert à des concours de vitesse et d'endurance.

Celui qui a monté l'escalier le plus vite et sans fatigue apparente, reçoit un objet d'art et une médaille commémorative. Il est fêté.

Il devient, pour une année, le héros du pays. Tous les honneurs sont réservés à ce champion d'un sport spécial, jusqu'à ce que, l'année suivante, un autre ait gravi dans un temps plus court, les 746 marches de l'échelle de Jacob.

Le portrait du décoré

Le peintre Alfred Stevens, qui mourut récemment, contait la délicieuse anecdote que voici :

Un matin, je vis entrer chez moi un de mes amis.

— Mon cher maître, me dit-il, je suis confus de déranger un artiste tel que vous et de votre talent pour une bagatelle...

Eh ! continua en d'ininterminables éloges sur mes œuvres. Bref, je l'interrompis en lui disant :

— Au fait, cher ami, je suis pressé.

— Eh bien, cher maître, voilà... Mon beau-père vient d'être décoré... j'ai son portrait, grandeur naturelle, à la maison, mais dont la boutonnière, naturellement, est vierge... Voudriez-vous avoir la bonté... j'en rougis... de rougir la boutonnière de mon beau-père : cela fera tant plaisir à ma femme !

J'accepte. Le lendemain, on m'apporte la toile en question : le beau-père avait un visage de mauvaise humeur, l'air revêché. Je prends mon pinceau, je decore le bonhomme, mais, devant cette figure maussade, je ne sais ce qui me passe par la tête, et pensant que cet homme qui vient d'avoir le bonheur d'être décoré ne peut rester avec une tête aussi grognonne, je me mets, sans réfléchir, à maquiller cette figure, et, en cinq coups de pinceau, à lui imprimer un air de joie et de gaieté sur la physionomie.

Ce n'est que ma tâche terminée que je réfléchis aux conséquences de ma... gaminerie ; il était trop tard. Qu'allait-il se passer ? Le lendemain, un coup de sonnette me fit frissonner. Que dirait le beau-père en se voyant ainsi transformé ? Tableau : le nouveau chevalier faillit mourir de joie en se voyant si beau :

— Cher maître, me dit-il, merci ! Quel talent est le vôtre ! Rien que cette petite tâche rouge que vous avez mise à ma boutonnière a suffi à me rendre le visage souriant !

Je n'ai jamais eu d'ami plus fidèle ni plus collant !

Plus de chauves

On s'étonne qu'il y ait encore des chauves, et qui souffrent de l'être. Ils n'en doivent accuser que leur négligence, car les remèdes efficaces ne manquent point. Dès le temps de Plin, on n'avait que l'embarras du choix. L'alopécie se guérissait à Rome par des applications d'empâtres animaux. On estimait souverainement la fiente de brebis pilée dans le miel et l'huile de Cyprus ; celle du rat nommé par Varron muscerda et la cendre de sabot du mulet dissoute dans l'huile de myrte. Le sang de mouche, les têtes de mouches donnaient d'excellents résultats, pourvu qu'on eût frotté d'abord le crâne à recouvrir avec une feuille de figuier ; il était bon d'ajouter à ce mu-cat du miel, ou, de préférence du lait de femme. La tête de rat était particulièrement recommandée quand la calvitie était le fait d'un maléfice. La peau de hérisson brûlée dans la poix liquide rendait la vie au poil, même sur les cicatrices ; mais on devait d'abord décaper la surface malade avec de la moutarde ou du vinaigre. Cette vertu du hérisson se retrouve d'ailleurs dans le porc-épic à un degré beaucoup plus éminent. On prévenait aussi la chute des cheveux en s'enduisant de la cendre d'un lézard vert mêlée à de la graisse d'ours et à de l'oignon pilé. La cendre de vipère n'était pas sans mérite, non plus que la fiente fraîche de poule. On tirait avantage des cantharides dissoutes dans la poix liquide, mais il y fallait de la prudence pour éviter les ulcérations. Les intéressés trouveront, en outre, dans Plin, une bonne recette pour la teinture des cheveux : Un œuf de corbeaux, battu dans un vase de cuivre et appliqué sur la tête rasée, rend les cheveux noirs. Il faut faire cette opération à l'ombre et ne pas se laver la tête avant le quatrième jour. Il faut surtout, tant que l'onguent n'est pas sec, tenir de l'huile dans sa bouche. de peur que les dents noircissent aussi. On sait que les teintures brunes offrent toujours des dangers.

Etat civil

DE

POURRENTREY

Mois de mars 1907

Naissances.

Du 1. Jeannerat, fille mort-née de Adrien, employé aux C.-F.-F., de Montenol, et de Joséphine Octavie née Ritzenthaler. — Du 2. Gigon André-César-Joseph, fils de César, fabricant d'horlogerie, de Fontenais, et de Augusta née Froidevaux. — Du 2. Fliückiger Fernand-Auguste, fils de Emile, employé aux C.-F.-F., de Rohrbach, et de Clara-Maria-Julia née Lièvre. — Du 8. Lauber Gilbert-Louis-Canisius, fils de Nicolas, visiteur de douane, de Marbach, et de Hermance née Juillard. — Du 13. Boillat Eugène-Paul, fils de Edouard, employé de banque, de la Chaix des Breuleux, et de Lucie née Rassinier. — Du 17. Voyat Alphonse-Gustave, fils de Alphonse, facteur postal, de Alle, et de Marie-Louise-Joseph-Célestine née Rérat. — Du 19. Meyer, fils mort-né de Joseph, fondé de pouvoirs à la Société horlogère, de Boécourt, et de Hélène née Boussart. — Du 19. Chavanne Joseph-Victor, fils de Léon, confiseur de Porrentruy, et de Marie née de Reichenbach. — Du 22. Bouele Charles-Emile-Joseph, fils de Joseph, mécanicien, de Courgenay, et de Marie-Joséphine-Madeleine née Piller. — Du 28. Buzzi Marie, fils de Paul, maçon, de Gavirate, Côme, Italie, et de Caroline née Monti. — Du 28. Raaf Ernest-Charles, fils de Gottlob, boulanger, de Nagold, Wurtemberg, et de Rosine née Lude.

Mariages.

Du 14. Barth Friedrich, cultivateur, de Seedorf, et Schuhmacher Ida, cultivatrice, de Rüttschegg.

Décès.

Du 1. Noirjean Jules-Joseph, fils de Jules, de Dampheux, né en 1906. — Du 1. Sautebin Hippolyte, employé, de Saicourt, né en 1886. — Du 2. Gutzwiller Jean, journalier, de Bonfol, né en 1848. — Du 2. Chavanne Victor-Joseph-Albert, horloger-graveur, de Porrentruy, né en 1859. — Du 8. Varin Emile, fils de Etienne, de Courgenay, né en 1894. — Du 10. Jeannerat Marie-Anne née Villat, sans profession, de St-Brais, né en 1830. — Du 13. Rondez Joseph, menuisier, de Cornol, né en 1849. — Du 17. Merguin Jules-Adrien, aubergiste, de Alle, né en 1865. — Du 18. Chételat Achille-Joseph, horloger, de Montsevelier, né en 1866. — Du 18. Jambé Zéphirin-Juste, horloger, des Enfers, né en 1853. — Du 19. Frund Edmond, horloger-remonteur, de Movelier, né en 1855. — Du 23. Gysiger Jules, domestique, de Hauenstein, né en 1872. — Du 24. Braichet Albert, expert-forestier, de Porrentruy, né en 1842. — Du 25. Siegfried Régula née Schmid, sans profession, de Wipkingen, née en 1820. — Du 23. Ruter Benoît, cultivateur, de Lyss, né en 1855. — Du 24. Comment Arsène, pierriste, de Réclère, né en 1866. — Du 31. Werth Joseph, employé, de Delle, né en 1834.

Passe-temps

Solutions du N° du 31 mars 1907.

Devises : Le mouton parce qu'il est lai né (l'ai-né).

C'est une chaise.
Ceux de Senlis (sans lits).

Devises

Pourquoi les dames n'aiment elles pas les nouvelles mesures ?

Quelle est la plante la plus utile à l'homme ?

Quel est l'homme qui n'a point de mère ?

Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.