

# Dans la Prairie

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 78

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-256981>

## **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.

Encore une fois, merci ! Et à demain, puis-  
grâce à toi, je verrai peut-être sou-  
rire le soleil...

Josefa sortit, pendant que Villebrune,  
passant par la porte du foud, allait réveil-  
ler ses camarades.

A peine la jeune fille est-elle dehors  
qu'un homme l'occoste brusquement, au  
premier tournant de la route, hors de la  
vue du factionnaire de garde aux abords de  
la maison.

L'Andalou se frêmit sous l'étreinte d'une  
poigne brutale. Et elle sentit une haleine  
embrasée de fureur lui brûler la joue,  
tandis que ces questions, rudes, âpres, lui  
martelaient l'oreille.

— Où étais-tu, ce soir, coquine?... Pour-  
quoi n'es-tu pas venue prendre la charge  
de contrebande ?

— Laisse-moi, Miguel, dit-elle, craintive,  
en essayant de se dégager. Laisse-moi,  
frère.

— Je ne suis plus ton frère... Tu n'es  
plus ma sœur, traitresse !...

Il tordait les poignets de la frêle créature.  
— De grâce !...

— Non ! Pas de grâce pour qui trahit !  
Car tu viens de nous livrer, de nous ven-  
dre... J'ai tout entendu... Je l'ai vue causer  
avec cet officier français — ton amant sans  
doute...

— Il n'est rien pour moi, — mais je  
l'aime ! ajouta-t-elle dans une extase qui,  
pendant une seconde, l'emporta loin de là...  
Je l'aime, mais il l'ignore... Je ne veux pas  
qu'il meure... Et je l'ai sauvé...

— Pas encore ! rugit le contrebandier.  
Je vais montrer au beffroi, frapper douze  
coups à la cloche. Les amis accourront, et les  
Français n'auront pas le temps de se dé-  
fendre... Mais avant, — tiens !...

Un éclair dans la nuit : la parabole d'une  
navaja.

Un râle. « Ah !... » Le dernier frisson de  
Josefa qui tombe frappée au cœur.  
Puis, un cri ; « Halte-là », poussé par la  
sentinelle attirée vers la scène de mort.

— Halte là !... Miguel fuit vers l'église.  
Sa silhouette va disparaître dans l'ombre...  
Mais une détonation éclate.

Un second cadavre tombe à dix pas du  
premier.

L'heure suivante, minuit chantait lente-  
ment ses notes de mystère — et de drame...  
Aussitôt broit une sourde rumeur de com-  
bat. Les assaillants se précipitent au signal  
du bronze. Ils cernent la maison. Mais le  
poste est prêt. Vaillamment il repousse les  
agresseurs... Et bientôt, ceux-ci se replient  
en désordre laissant des morts et des bles-  
sés sur le terrain.

Villebrune et ses soldats étaient tous  
saints et saufs. Le lendemain, il parlaient  
pour le siège de Badajoz.

Une trentaine d'années plus tard, par  
un beau jour de printemps, de parfums et  
de brises, un monsieur âgé, cheveux blancs,  
tournure militaire, la boutonnière rougie  
d'une rosette, arrivait en touriste dans le  
petit village voisin d'El Colmenar.

Un homme qui connaît le pays, il alla di-  
rectement au cimetière. Là s'adressant au  
gardien :

— Voulez-vous me conduire à la tom-  
be de Josefa Ortenal ?

— La tombe de la petite contrebandière  
assassinée pendant la guerre des Français ?  
Tenez, señor, elle est tout près de nous. La  
voici...

Le vieillard s'approcha du tertre sur-  
monté d'une croix de bois noire, sans ins-

cription. Il resta longtemps pensif, tête dé-  
couverte.

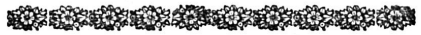
Puis il prit un bouquet de myosotis —  
la fleur du souvenir — des mains d'un va-  
let qui le suivait, et le déposa respectueu-  
sement, pieusement sur la terre où reposait  
Josefa...

Il se retira ensuite, comme à regret,  
après un généreux pourboire au gardien.

Celui-ci intrigué se baissa pour examiner  
de près le bouquet d'azur. Il lut alors ce  
nom sur une carte épinglée à la tige :

*Général Marquis de Villebrune*

Georg S SPITZMULLER.



## Dans la Prairie

*L'invasion des plantes inutiles et des  
mauvaises plantes.*

La cruelle expérience de disette de four-  
rage subie à la dernière campagne doit  
nous faire plus que jamais, ouvrir l'œil sur  
la végétation de nos prairies, car c'est une  
expérience qui a coûté au troupeau français.

Le bon foin n'a pas de pire ennemie que  
la mauvaise plante.

Les plantes constituant un bon fourrage  
appartiennent presque toutes à la famille  
des graminées et des légumineuses qui en  
fournissent d'ailleurs aussi quelques médi-  
ocres et même de mauvaises.

Parmi les composées et les ombellifères  
on trouve quelques espèces de plantes four-  
ragères passables ou assez bonnes, mais il  
n'en est pas de très bonnes, les mauvaises  
que fournissent ces familles sont, au con-  
traire, assez nombreuses, et dans tous les  
cas, très envahissantes.

Quant aux espèces des autres familles vé-  
gétant spontanément dans les prés, elles  
sont sans valeur fourragère et les animaux  
les délaissent, ce qui occasionne un déchet  
dans le fourrage dont elles tiennent la place.  
Encore, peut-on s'estimer heureux,  
quand elles ne sont pas positivement nuisi-  
bles, comme il arrive de beaucoup d'entre  
elles.

Comme graminées à ne pas semer et à  
détruire, nous citerons : le brome stérile, le  
brome des champs, le brome des bois, le  
brome pinné, l'orge queue de rat, l'orge  
faux seigle, la molinie bleue ; — et, comme  
légumineuses : la caronille variée, le méilot  
officiel, l'ariête-bœuf, le galéga.

On peut faire disparaître dans une cer-  
taine mesure, les mauvaises graminées en  
les étouffant par les légumineuses.

Les ombellifères les plus envahissantes  
sont principalement la berce, le cerfeuil  
sauvage, la carotte et le panais sauvage,  
l'angélique sauvage et la berle. Le panais  
et la carotte disparaîtraient assez vite si on  
ne laissait pas mûrir leurs graines, l'angéli-  
que et la berle se multiplient par leurs ra-  
cines et doivent être arrachées à la main  
ou à la pioche ; quant à la berce et au cer-  
feuil qui poussent surtout dans les prés un  
peu bas, ombragés par des plantations de  
fruitiers, ou irrigués à l'aide d'eaux fertili-  
santes et du purin, il n'y a guère que le dé-  
frichement qui puisse en avoir raison, mais  
c'est un remède bien radical.

Les autres ombellifères des prés ne sont  
pas très bonnes, mais enfin, les animaux  
les mangent en vert ou en sec, et, comme il  
n'est pas aisé de les faire disparaître sans  
des façons culturales assez coûteuses, on les  
laisse se contenter d'un fourrage dont la  
quantité compense la qualité médiocre. Ci-

tons parmi les plus communes de ces om-  
bellifères sans vice ni vertu, la grande pim-  
prenelle, le boucage saxifrage, les livèches,  
le silans des prés, le carum verticillé et le  
carum carvi et enfin le cumin des prés.

Les composées sauvages des prairies sont  
bien plus nombreuses et plus envahissantes  
que les ombellifères. Il en est surtout une  
très répandue et que l'on trouve dans tous  
les sols, mais principalement abondante  
dans ceux arrosés aux engrais liquides.  
C'est le pissenlit. Il prend même alors une  
place prépondérante, ce qui est fort regret-  
table car c'est, sans jeu de mots, une perte  
sèche pour la qualité et la quantité du foin :  
si, en vert le pissenlit constitue un bon four-  
rage pour les vaches laitières, par le fanage  
ses feuilles noircissent et finissent par de-  
venir sans valeur alimentaire. Les léolo-  
dons, moins envahissants et plus rares, ont  
même qualité passagère et même défaut. La  
chicorée sauvage croît dans les sols secs et  
calcaires ; ses feuilles vertes sont recher-  
chées par le bétail, mais non la tige qui est  
trop coriace ; il en est de même de la bar-  
kause. L'hypochéride prend peu de déve-  
loppement, elle donne une rosette de feuil-  
les assez bon fourrage aussi en vert. L'ar-  
chillée mille feuilles n'est pas sans valeur  
fourragère, mais il faut, au contraire, faire  
disparaître à tout prix l'archillée sternuta-  
toire, plante dangereuse. Les scorsonères  
et les salsifis sauvages se mangent bien en  
vert, ils ne valent ensuite plus rien.

Parmi les composés que le bétail dédaigne  
et qui tiennent une place inutile et que,  
par conséquent, il faut s'efforcer de détruire,  
nous citerons la centaurée jacée, le  
chrysanthème sauvage, très tenace, les inu-  
les ou aulnées qui croissent dans les ter-  
rains humides et par suite disparaissent en  
grande partie par l'asainissement et tout  
à fait par le fauchage avant floraison. Le  
pas d'âne, s'il devient abondant, devient une  
plaie pour la prairie qu'il envahit et il n'y  
a de remède que le défrichement. La bar-  
dane, moins commune, se présente en  
grosses touffes faciles à arracher.

Enfin, une plante qu'il faut s'appliquer à  
éliminer, c'est le chardon, représenté dans  
les prés par une dizaine d'espèces. Le bétail  
ne le mange ni en vert, ni en sec, à cause  
de ses piquants et même pour l'éviter, il  
délaissé la bonne herbe qui est autour. Le  
chardon anglais et le chardon des marais  
croissent dans les prés tourbeux ou humi-  
des, on peut s'en débarrasser, comme des  
aulnées, par l'asainissement et la faucha-  
ison avant floraison. Le chardon des champs  
qui envahit si fréquemment les céréales et  
surtout celles de printemps — y veiller à ce  
moment — ainsi que les vignes, est parfois  
aussi abondant dans les prés. Il se multiplie  
par ses racines et encore plus par ses grai-  
nes très légères et facilement disséminées  
par le moindre vent. Dans les cultures, on  
l'arrache à la main gantée ou on le coupe  
entre deux terres assez à temps pour qu'il  
ne murisse pas ; on peut procéder de même  
dans les prés. Pour éviter la propagation  
par les graines, il faut de l'attente entre  
tous les propriétaires et c'est pourquoi des  
arrêtés préfectoraux rendent l'échardonna-  
ge obligatoire. Quand le chardon coupé com-  
mence à se faner, les animaux le mangent  
assez volontiers et c'est un fourrage nutritif.  
Dans la petite culture, on le fait cuire à l'eau,  
comme la pomme de terre, ce qui le rend  
plus apprêtissant. C'est en cette saison qu'on  
l'utilise ainsi, alors que les autres herbes ne  
sont encore pas fauchables. Le chardon po-  
tager croît dans les parties basses des prés

et forme une grosse touffe de plantes épineuses ; il donne une grosse tige épineuse aussi et se couronne d'une capitule jaune et rougeâtre. On ne s'en débarrasse que par l'arrachage.

Por cette revue sommaire des plantes inutiles ou nuisibles, on voit de quelle nombreuse végétation parasitaire la prairie est menacée. Pour l'anéantir, il n'est pas de procédé commode, mais il en est un souverain pour l'empêcher d'apparaître et d'envahir la place des bonnes graminées et légumineuses qui constituent le foie de qualité supérieure, c'est la sélection méticuleuse de la semence.

## Boissons d'été

N'est ce pas le moment d'en parler ? Plus d'un lecteur nous saura gré de lui donner quelques conseils sur la façon de boire sans danger par les chaleurs, surtout pendant les travaux absorbants de la campagne.

A cette époque de l'année, on est facilement altéré et l'on cherche sans cesse à calmer sa soif, sans y réussir le plus souvent. On boit ce qui vous tombe sous la main, parfois des liquides fort peu hygiéniques, ou simplement de l'eau rarement fraîche et pas toujours saine ; en principe on devrait s'abstenir de ceux-ci comme de celle-là. D'après Pierre Pouzols qui nous transmet ces avis, la boisson d'été la moins pernicieuse est le thé très léger. C'est également la plus économique.

On en met par exemple, quatre ou cinq litres dans un vase de grès et on laisse refroidir, ainsi les infusions gardent la fraîcheur mieux que tout autre liquide. Ajouter du sucre en poudre, quelques tranches de citron, ou, si on le préfère, quelques cuillérées de cassis. On aura ainsi une boisson agréable, tonique et rafraîchissante.

Etes-vous aux champs, et voulez-vous boire frais ? Entourez immédiatement un épais torchon imbibé d'eau votre bouteille pleine et exposez-la ainsi au soleil. L'évaporation de l'eau dont le torchon est imprégné entraînera un abaissement relativement énorme du contenu et vous aurez ainsi en quelques instants, une boisson très fraîche presque glacée.

Manquez-vous d'eau pure et voulez-vous un filtre simple et pratique ? fixez au-dessus d'un récipient un pot à fleur ordinaire percé du fond, dans lequel vous aurez placé une éponge bien propre couvrant hermétiquement cette ouverture ; l'eau qui sortira du pot après avoir traversé l'éponge sera débarrassée de ses impuretés et excellente à boire. On obtiendra encore un meilleur résultat en répandant au fond du pot une légère couche de sable fin ou de charbon en poudre.

Ajoutons un mot sur le lait et le beurre. Et été le lait tourne facilement et le beurre rancit vite. Comment conserver l'un et l'autre ?

Pour le lait il suffit d'ajouter un gramme de bicarbonate de soude par litre de liquide et il n'y aura désormais rien à craindre.

Vent-on le conserver pendant une longue période ? Mettez votre lait dans une bouteille que vous emplissez et que vous placez ensuite jusqu'au goulot dans l'eau bouillante où on la laissera un quart d'heure. Retirez-la ensuite, bouchez hermétiquement et au

besoin enduisez le goulot de cire ou de goudron.

Pour le beurre, il existe plusieurs procédés de conservation à l'état frais. L'un des meilleurs consiste à le bien pétrir pour exprimer le petit lait qu'il pourrait contenir. On le lave ensuite soigneusement et on l'enfonce en pressant dans des pots de grès au fond de quels on a eu soin de mettre un peu d'eau salée que la pression fait sortir en laissant le vide après elle, ce qui est précisément l'objet à atteindre. Les pots étant bien remplis, de manière qu'il n'y ait point place pour l'air, on met de l'eau bien fraîche dans des assiettes et l'on renverse les pots sur cette eau qu'il suffira dès lors de renouveler chaque jour. On aura soin, bien entendu de placer les pots dans l'endroit le plus frais dont on dispose.

## Menus propos

**Le plus grand navire du monde.** — Depuis quelques mois seulement, le plus grand navire du monde est le paquebot anglais *Mauritania* qui mesure 239 m. 50 de longueur, 26 m. 35 de largeur et 18 m. 45 de creux ! Sa marche pourra atteindre 25 nœuds et demi, soit plus de 47 kilomètres à l'heure. La *Mauritania* peut loger 2,300 passagers et 800 hommes d'équipage ; elle comporte 175 compartiments étanches, éclairés par 5,000 lampes électriques ; sa construction a coûté près de 33 millions de francs. Un simple détail : le sommet des cheminées est à 54 mètres au-dessus de la quille, et chacune d'elle est assez large pour donner passage à un tramway. Grâce à la *Mauritania* — et à sa sœur jumelle, la *Lusitania*, qui est encore en chantier — l'Angleterre aura ravi à l'Allemagne le record de l'énormité.

**Chats boxeurs.** — Le kangourou boxeur, imagine il y a quelque trente ans par un ingénieur impressario, a suscité de nombreuses imitations. Nous citerons entre autres les chevaux-boxeurs, exhibés récemment par un grand cirque forain. Un modeste impressario italien, qui réside à New-York, nous présente maintenant un intéressant trio : deux chats-boxeurs et un troisième minet qui fait fonctions d'arbitre. Voici comment un spectateur d'écrivit une des séances. Elles se déroulent sur la scène d'un minuscule théâtre construit par notre Italien dans une boutique de la Bowery, cette voie du vieux New-York familière à tous ceux qui ont visité la grande ville.

Les deux combattants se tiennent debout l'un devant l'autre, à la distance réglementaire ; leurs pattes antérieures sont enveloppées dans des gants de cuir. Le chat arbitre est accroupi entre eux ; devant lui est posée une montre.

Le combat s'engage. Des coups savants sont échangés, à la grande joie des spectateurs. Mais quelle n'est pas leur surprise lorsque l'arbitre, qui suivait attentivement la marche de l'aiguille des secondes sur le cadran de la montre, se dresse brusquement sur les quatre pattes et s'avance entre les deux boxeurs pour suspendre le combat !

Après deux minutes de repos, il s'efface, et la partie de recommencer. L'Italien affirme que son chat sait lire l'heure, à une seconde près.

Personne n'est obligé de le croire. Mais le tout est fort bien exécuté, et les *Cal Boxers*

rempoient un grand succès parmi les habitués de la Bowery.

**Tortue à deux têtes.** — On a vu des chiens, des chats et jusqu'à des veaux à deux têtes, mais on n'avait probablement pas encore observé de tortue bicéphale. Cette tortue fut trouvée à Fairfax-County (Etats-Unis d'Amérique). Elle appartenait à un médecin résidant à Washington.

On suppose que cette tortue n'est pas âgée de plus de quatre mois. Les deux têtes ne mangent pas à la fois, mais indépendamment et alternativement, comme si l'on se trouvait en présence de deux animaux séparés. Néanmoins les autres membres ne dépassent pas le nombre ordinaire, et quoique on ne puisse point étudier l'organisme intérieur de l'animal qui est protégé par sa solide carapace, on a toutes sortes de raisons pour supposer que le phénomène anormal se limite aux deux têtes.

**Arbre à soie.** — Les îles Bahamas sont sans doute les moins intéressantes parmi les Antilles, petites ou grandes ; c'est avec raison que les touristes s'en écartent ; elles ne possèdent ni montagnes, ni forêts vierges, comme les terres voisines. Leur population, composée de descendants de nègres esclaves et de quelques fonctionnaires anglais, en y ajoutant les fonctionnaires de Haïti et de Santo Domingo, qui viennent y passer leur temps d'exil et y fomenter des conspirations, n'est pas plus remarquable que leurs sites naturels. Cependant si les hasards des voyages vous amènent dans les parages de Nassau, l'une des rares villes de l'archipel, ne manquez pas de pousser une pointe jusqu'à la principale place. Vous y admirerez un arbre des plus singuliers.

C'est un *silk cotton tree* (arbre à coton soyeux), de la famille des *bombac*, remarquable par le développement anormal de ses racines adventives. Elles forment de véritables cloisons qui s'élèvent à angle droit sur le sol pour atteindre les premières branches. Les intervalles entre ces cloisons sont assez vastes pour servir d'écuries aux chevaux et aux ânes des paysans venus des campagnes environnantes pour vendre sur le marché de Nassau les rares légumes produits par leurs champs peu fertiles.

Cet arbre est fort commun dans les forêts vierges de l'Amérique continentale ; on le nomme improprement cotonnier. Il fournit des fruits enveloppés dans un duvet très doux et très léger que les naturels recueillent avec soin pour en fabriquer des oreillers et des coussins.

## Passe-temps

Solutions du N° du 23 juin 1907.

Devises : Un juge de paix fait lever la main et un escalier fait lever le pied.  
Celui de Milan (mille ans).  
Le rhum de la Jamaïque.

### Devises

Quel est le roi le plus discret de l'antiquité ?

Dans quel temps faut-il jouer aux cartes pour gagner ?

Quel est le 7° roi des lapins ?

Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.