Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1907)
Heft: 97

Artikel: Travaux de novembre
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-257120

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: 02.07.2025

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

Les élèves entouraient la tombe. Au signe de leur maître, ils se découvrirent. Et le père Stengel, les larmes aux yeux, leur dit à voix haute, en bon français, devant les soldats allemands au port d'armes :

Vous le connaissez maintenant, mes amis, le *moyen* de Mathias Triberg. En vérité, c'était peut-être le meilleur ; car pour le mettre en prison d'avoir planté le drapeau, il l'eût fallu aller chercher trop loin..... en Paradis.

Georges D'ESPARBÈS.

Conseils aux Pêcheurs

La pêhe à la ligne est devenue un sport très en faveur. C'est un art difficile que celui de pêcher. Le bon pêcher doit connaître à fond les mœurs des poissons, leurs goûts, leurs habitudes etc. L'énumération de ces différentes connaissances serait trop longue pour le peu de place dont nous disposons ; aussi, nous bornerons nous à ne donner que quelques conseils relatifs aux engins et aux appâts de pêche, ainsi qu'à la conservation du poisson.

Les meilleurs cannes à pêche, sont en bambou jaune ; on les allonge au moyen d'une pointe de bambou noir, à laquelle est fixée la ligne. La partie plongeante de la ligne doit être en crin blanc alors que la partie supérieure est en soie tressée. Le flotteur se dispose suivant le fond. Les meilleurs hameçons sont en acier irlandais et numérotés depuis 0. Ceux employés le plus couramment pour la rivière, sont chiffrés de 10 à 12.

On amorce la place choisie avec de la terre grasse que l'on pétrit avec du blé cuit, et dans laquelle on met une pincée d'asticots. On jette successivement 4 ou 5 boules de terres et on attend.

Les lombrics ou vers de terre sont aussi des appâts de premier ordre.

Un moyen aussi simple qu'ingénieux permettrait, nous assure-t on, de prendre du poisson en quantité. Voici : Au moyen d'une ficelle immergez dans l'eau une bouteille en verre très clair que vous aurez bouchée hermétiquement, et dans laquelle vous aurez mis des vers et des insectes. Jetez votre hameçon à proximité et les poissons se jetteront dessus, attirés qu'ils seront, par le scintillement de la bouteille.

Aussitôt débarrassé de l'hameçon, le poisson est mis dans un seau à moitié plein d'eau ou dans une épuisette baignant dans la rivière ; malgré cela, il ne tarde pas à mourir, ce qui est fort gênant, lorsque la pêche a été fructueuse.

Aussi, dirons-nous, que pour conserver les anguilles, par exemple, on les enveloppe d'herbe fraîche. En mettant dans la bouche des carpes un morceau de pain imbibé d'eau-de vie, on empêchera la décomposition. Mais le moyen le plus pratique à employer pour toute espèce de poisson est certainement celui-ci : On ouvre le poisson, on le vide, on le lave, on le place dans un endroit très frais, ou dans une glacière, ou encore dans un récipient contenant du sel. Les écrevisses se conservent très bien dans les orties.

Nous terminerons cette causerie en rappelant aux ménagères que le poisson frais est très élastique et que la pression du doigt ne doit laisser aucune trace. Les yeux doivent être brillants et non vitreux.

Plus les homards et les langoustes pèsent lourds, meilleurs ils sont. Les crabes ne doivent être ni trop gros ni trop petits ; ceux de taille moyenne sont les meilleurs à manger.

Pierre BOUZOIL.

Travaux de novembre

Il y a le vieux dicton agricole : « A la Toussaint, les blés semés, les fruits serrés » Octobre est par excellence, le mois des semailles, des céréales d'hiver, mais l'expérience de nos pères avait prévu que par ses intempéries, et ç'a bien été le cas de cette année, il pouvait paralyser tous les essais d'emblavage, aussi, un autre dicton nous enseigne qu'on peut encore très bien semer son grain. « quand est beau l'été de la Saint Martin », D'ailleurs, il nous a été donnné de voir cet été, un champ de froment d'hiver, qui ensemencé l'an dernier, vers le 15 novembre, a bien résisté au froid pour donner une très belle récolte. Il est vrai avait reçu fumure et engrais, dans les conditions rationelles, qui en toute saison, devraient toujours accompagner les semailles de céréales.

Ce sont surtout les blés de betteraves, qui peuvent être semés tardivement, ainsi que la chose se pratique couramment, du reste, dans le Nord. Succédant à une culture largement fumée, tout au moins en azote et en acide phosphorique, mais très avides de la potasse que la betterave a presque totalement enlevée, ces blés verseraient facilement, si l'on ne prenait soin de leur rendre cet engrais en complétant la fumure phosphatée qu'ils retrouvent dans le sol, par 200 kilos de chlorure de potassium à l'hectare, enfouis avant les semailles, ou mis en couverture après la levée. Cette opération de la fumure de potasse en couverture après la levée, peut au surplus, être appliquée à toutes les céréales actuellement en terre qui, par mégarde, n'auraient pas reçu avant leur enseignement, cette fumure indispensable.

Les labours profond d'hiver, pour la préparation des terrains, qui sont destinés à l'emblavage printanier, des céréales entrent aussi, dans le cycle des travaux importants de la saison. Nous en avons assez souvent fait valoir les si bienfaisants avantages pour n'y pas insister encore.

Il y a encore quelques récoltes à faire, celle notament des racines fourragères, raves, betteraves, choux-raves, navets, rutabagas, carottes, etc. et à préparer leur ensilage, ainsi que celui des pommes de terre, réservées à l'alimentation du bétail.

Ces diverses opérations, les plus urgentes terminées, on profitera des premières gelées pour transporter le fumier destiné aux cultures sarclées de printemps et, par temps favorable, l'enfouir, complète par les fumures phosphatées et potassiques, dont ces diverses plantes sont si friandes. Pour cela, 500 kilos à l'hectare de kaïnite ou 200 de chlorure de potassium peuvent être très utilement employés dès maintenant.

Dans les prairies, il y a aussi à défricher les vieilles luzernes et à fortifier les prairies naturelles par l'épandage des engrais pulvérulents à savoir les scories et la kaïnite (800 kilos), qui, détruisant les joncs et les carex feront en même temps, dominer les légumineuses, et prépareront en plus grande abondance, un foin plus nutritif et plus apprécié du bétail.

Au bois, il est bon de préparer le terrain que l'ont veut ensemencer à la fin de l'hiver, et que se mettre à l'exploitation des taillis et à la coupe des futaies. Continuer aussi l'étalage qui permet d'équilibrer les arbres et de leur donner un fût sain et droit.

Au vignoble, on défonce en vue des plantations nouvelles, et on poursuit les sulfatages. On buttera les jeunes plantations pour les garantir de la gelée.

A la cave, surveiller de très près les évolutions du foin nouveau.

Au jardin potager, défoncements d'hiver. Arracher carottes, betteraves, navets, les mettre à l'abri de la gelée. Mettre en jauge les choux pommés, les têtes inclinées vers le nord, repiquer en place ceux semés en août. Semer pois de Sainte Catherine sur terrain anciennement fumé, butter céleris et artichauts, resserrer en cave cardons, chicorées, choux fleurs et scaroles. Se mettre à la récolte des choux de Bruxelles qui peut être conduite jusqu'à mi-mars. Poser des châssis sur fraisiers de quatre-saisons, placer des réchauds de fumier autour des coffres quand le froid deviendra trop vif.

Il est trop tard pour songer à semer avec chance du succès la plupart des graines de fleurs, cependant on peut continuer de semer en ce mois celles des diverses plantes vivaces et alpines qui ont besoin de passer tout l'hiver en terre et d'en subir les influences avant de germer. On sème aussi parfois du réséda, mais alors sur couche ou en potées pour en obtenir la floraison à la fin de l'hiver.

Après les durs travaux d'automme, les chevaux surmenés se trouveront bien d'une ration de carottes ou de panais donnée à la place d'une ration d'avoine. Cette remise au vert ramène l'appétit et l'embonpoint, tout en rafraîchissant la bête. Elle peut être continuée sans inconvénient pendant une bonne partie de l'hiver. Par le beau temps, promener les poulinières et leur poulain une fois la journée.

Régime d'hiver à l'étable : racines et fourrages secs, engraissement de tout le bétail de la ferme destiné à la boucherie.

Les friches et les jachères n'offrent plus rien aux moutons qui doivent rester à la bergerie à moins qu'on ait en réserve quelques parties de prés non fauchées. Pousser l'engraissement en partant de ce principe que l'augmentation en viande, graisse et laine des moutons, est d'environ 7 kilos par 100 kilos de foin consommé ou l'équivalent.

Pour l'engraissement des porcs, l'orge, les pois, les fèves et le maïs sont les aliments les plus favorables, les premiers rendant la viande meilleure et le dernier augmentant la quantité de lard.

Si les soins aux dernières couvées ont été donnés de façon intelligente, les poussins sont poulets et n'ont plus guère à craindre le froid, Cependant, ne pas négliger de ramasser les feuilles mortes pour en faire une litière au poulailler. La ponte baisse sensiblement et les œufs, plus rares, se vendent bon prix au marché : pousser à la ponte en alimentant les poules de maïs, blé, sarrasin, viande si possible. C'est aussi le moment de forcer à l'engraissement toute la volaille pour fournir à l'approvisionnement des fêtes prochaines.

Ne plus donner d'aliments verts aux lapins, faire intervenir l'avoine et les fourrages secs. Sélectionner les reproducteurs.

On met les ruches en quartiers d'hiver, c'est à-dire qu'on les place dans un endroit abrité et qu'on les couvre en prévision du temps, en fermant les ouvertures pour que les abeilles ne sortent plus. De temps à autre on les visitera, en profitant des belles

journées ; on réapprovisionnera la réserve de chaque ruche avec du miel auquel on ajoute un quart ou un cinquième d'eau, ou bien avec du sucre humecté. Une colonie moyenne a b soin, par mois, de cinq cents grammes environ de matière sucrée.

Jean d'ARAULES.
Professeur d'Agriculture.

Poignée d'histoires

Le premier chapeau haut de forme

Le premier chapeau de haute forme (ou haut de forme, la discussion est encore ouverte), qu'on ait vu, a été exhibé dans les rues de Londres, le 17 janvier 1797, par un certain John Hetherington.

Ce John Hetherington était chapelier de son état ; il venait d'inventer le « tuyau de poêle » que nous connaissons encore, et n'avait pas trouvé de meilleur moyen, pour le faire connaître à ses concitoyens, que de l'arborer lui-même en public.

L'expérience tourna mal cependant. Des rassemblements se formèrent autour du chapelier qui vantait à haute voix l'excellence et l'originalité de sa marchandise. Dans la foule on prit parti pour ou contre la coiffure nouvelle. Des discussions s'élevèrent qui s'envenimèrent bientôt et des horions furent échangés. L'inventeur du haut de forme en reçut sa bonne part.

Enfin, des policemens l'arrêtèrent et le conduisirent au poste. Le lendemain il était jugé et condamné à l'amende pour avoir troublé la paix publique. Il s'en consola plus tard : le précurseur du « tout reflet » fit fortune.

Et l'avenir s'est chargé de prouver que John Hetherington avait eu un trait de génie puisqu'à plus d'un siècle de distance nous subissons encore la mode qu'il avait conçue.

Curieuse anecdote

Parmi les visiteurs français de Rome, au mois de septembre dernier, un des plus remarqués a été sans contredit M. Camille Pelletan. Il est, à propos du séjour de l'ancien ministre de la marine, dans la Ville Eternelle, une curieuse anecdote, qui mérite d'être contée.

Le Frère chargé de faire visiter les catacombes de Saint Calixte, propriété des Trappistes, ne fut pas peu surpris, certain jour, de reconnaître dans un touriste français qui lui demandait de le guider, M. Pelletan, que son anticléricalisme farouche ne semblait pas précisément désigner à rechercher ainsi les premiers vestiges du christianisme.

Toutefois, sans faire d'observation, il tendit un cierge allumé à M. Camille Pelletan, et tous deux s'enfoncèrent dans les profondeurs du labyrinthe. Chemin faisant, l'ex-collaborateur de M. Combes, remarquant les ossements rangés le long des galeries, demanda quelques explications à son guide : « Ce sont, lui répond le Frère, les restes des premiers chrétiens victimes des persécutions. Ils avaient, ajouta-t il spiritnellement, refusé, comme aujourd'hui en France, d'accepter la Loi. Et vous voyez le sort qu'ils ont subi. » — Oh ! dit M. Pelletan, nous, nous n'irons tout de même pas jusque-là ! — C'est fort heureux ! répliqua son interlocuteur.

Espérons que sa visite aux catacombes de Saint Calixte aura fourni à M. Camille Pelletan matière à quelques salutaires réflexions.

Serait-ce l'aviateur rêvé ?

L'aviateur vient d'être inventé par deux Stéphanois.

Ce nouvel aéroplane fonctionne au moyen de deux moteurs. L'appareil s'élève de lui-même sans lancement et peut atteindre les plus grandes hauteurs. Il résiste à tous les vents qui ne peuvent contrarier sa direction et à peine atténuer sa vitesse. Il peut parcourir aisément 100 kilomètres à l'heure. D'ailleurs, la grande vitesse est plutôt favorable à son fonctionnement. L'atterrissage se fait aussi facilement que le départ et d'une façon surprenante de simplicité, et cela au moyen d'une manœuvre spéciale. En un mot d'après les données fournies par la presse parisienne sur les divers aviateurs lancés jusqu'à ce jour, cet aéroplane serait plus puissant que tous ses devanciers qui, avec des dimensions beaucoup plus grandes, n'ont donné au maximum qu'une force d'élévation de dix à douze kilos par cheval de force employé, alors que celui-ci a fourni un minimum de vingt cinq kilos. Il fait, en outre, virages sur place et évolue d'une façon admirable.

Un des inventeurs est allé trouver à Paris le ministre de la guerre.

* * *

Une gazette allemande, *der Wanderer* — le Voyageur — donne d'intéressantes indications sur les signes secrets qu'emploient entre eux, dans les villes d'Allemagne, les mendiants professionnels, à l'effet de se renseigner mutuellement sur la générosité des habitants qu'ils sollicitent, au hasard de leurs pérégrinations. C'est une sorte de cryptographie que sont seuls à comprendre les errants, les trimardeurs chemineaux, etc., de toutes régions, et qui n'éveille aucun soupçon chez les non-initiés. Les indications fournies par ce code secret sont généralement placées sur les portes des maisons d'habitation, du côté opposé à la poignée et à une hauteur moyenne de un mètre cinquante au-dessus du sol. Les signes tracés à la craie sont petits et peu apparents, mais n'échappent pas à l'œil perspicace du mendiant. Ainsi tel propriétaire, connu par sa générosité, s'étonnera du grand nombre de quémandeurs qui viennent sans cesse sonner à sa porte : c'est tout simplement que cette porte est marquée d'un petit cercle. Quand il y a deux petits cercles, c'est que la maison est très bonne. Par contre, une croix indique qu'on ne donne rien, deux croix signalent un danger possible, et trois croix recommandent de fuir, en lui apprenant que la maison est habitée par un agent de l'autorité. D'autre part, un petit triangle annonce la présence d'une dame âgée, de cœur charitable ; ou encore deux petits carrés signalent un client « dur à taper », et trois carrés ceux chez lesquels il n'y a rien à faire. Enfin dans les campagnes et les petites villes, un carré surmonté d'une bêche symbolique avertit le mendiant qu'on lui demandera quelque travail en échange de l'aumôme qu'il aura reçue.

* * *

Un auteur dramatique du commencement du XIXe siècle, Arnault, fut, un jour, heurté par un cavalier, au détour d'une rue.

Arnault, qui était ce jour-là de fort méchante humeur, reproche vivement sa maladresse au cavalier. Celui-ci répond sur le même ton, puis, tirant une carte de sa poche, la tend au littérateur en disant :

— D'ailleurs, voici mon adresse.

— Votre adresse, réplique l'écrivain, garder-la pour conduire votre monture.

Etat civil

DE

PORRENTRUY

Mois d'octobre 1907

Naissances.

Du 3. Schmoll Bernard, fils de Léopold, marchand de bétail, de Epiquerez, et de Rosa née Lob. — Du 2. Bourquenez Robert Gaston, fils de Achille, horloger remonteur, de Boncourt, et de Adine née Baumann. — Du 5. Roy Denise Marie Eugénie, fille de Eusèbe, négociant, de Soubey, et de Clara Adeline née Vurpillat. — Du 12. Girardin Joseph Maurice Ulysse, fils de Ariste, fabricant d'horlogerie, du Bémont, et de Rosalie née Varrin. — Du 14. Chapuis Marie Louise, fille de Armand, horloger, de Vandoncourt, Doubs, et de Marie née Frossard. — Du 12. Gogniat Marie Joseph Simon, fils de Joseph, organiste, de Lajoux, et de Jeanne née Macker. — Du 12. Bonvallat Ernest Georges, fils de Paul, remonteur, de Miécourt, et de Berthe née Cramatte. — Du 17. Gaibrois Charles Bruno Joseph, fils de Charles, horloger remonteur, de Bonfol, et de Alice née Beuchat, — Du 26. Theurillat Victor Louis Auguste, fils de Louis, fabricant de pierres d'horlogerie, de St-Brais, et de Marie née Donzelot.

Mariages.

Du 5. Chevillat Albert, émailleur, de Montmelon et Rayot Joséphine, de Audincourt, Doubs, France. — Du 7. Blétry Auguste, négociant, de Belfort, et Chapuis Cécile, de Porrentruy. — Du 15. Mahon Arthur, journalier, de Damphreux, et Casler Suzanne, servante, de Boncourt. — Du 18. Cuenat Léon, horloger, de Cœuve, et Lapaire Joséphine, horlogère de Fontenais. — Du 19. Bailly Charles, tourneur de boîtes, de Cœuve, et Wittmer Albertine, polisseuse de boîtes, de Vendlincourt.

Décès.

Du 1er. Schmid Joséphine, religieuse Ursuline, de Gipf et Oberfrick, (Argovie) née en 1842. — Du 3. Maillat Hélène née Barthe, ouvrière en chaussures, de Courtedoux, née en 1878. — Du 7. Ribaut Marguerite Julia Maria, fille de Ernest, de Ocourt, née en 1903. — Du 9. Bertschi Lucie Rosa, fille de Numa, de Ennetbaden, née en 1907. — Du 13. Bée Armand, tailleur, de Boncourt, né en 1867.—Du 16. Reusser Anna Barbara née Hirschi, de Eriz, née en 1841. — Du 21. Jobin Joseph Adolphe, fils de Ariste, des Bois, né en 1907. — Du 22. Leuenberger Elisabeth née Friedli, ménagère, de Walterswil, née en 1850. — Du 23. Froidevaux Georges Louis Joseph, fils de Albert, de Muriaux, né en 1907. — Du 28 Bouvier Alfred Jean Jacques, apprenti de commerce, de St-Ursanne, né en 1887. — Du 31. Fetterlet Albert, journalier, de Montignez, né en 1858.

Passe-temps

Solutions du N° du 3 novembre 1907.

Devises : C'est la pie sans lit (pissenlit).
C'est la Confédération germanique.
C'est là qu'on fait des rations.

Devises

Quelles sont les personnes qui n'ont jamais d'indigestion ?

Qu'est-ce qu'on coupe, qu'on sert et qu'on ne mange pas ?

Editeur-imprimeur G. MORITZ, gérant.