

La vie agricole en avril

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **3 (1908)**

Heft 118

PDF erstellt am: **05.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-257586>

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.

de cache-cache, lorsque tout à coup Caramba se mit à pousser des cris perçants, indiquant une terreur folle.

Intrigué, je m'approchait de la fenêtre de mon cabinet pour me rendre compte de ce qui se passait. Soudain, je vis les arbustes s'écarter et un corps noir et souple bondir sur la pelouse.

J'avoue que j'eus froid au cœur : la panthère était à moins de dix mètres de la petite Mimi.

Ce fut une minute tragique. Comment secourir l'enfant ?

Je n'avais pas pas d'armes sous la main. A tout hasard je saisis une pique dans une panoplie et je m'élançais au dehors.

Mais, comme je franchissais le seuil, j'entendis la panthère pousser un cri de douleur et je vis le corbeau qui voletait autour de sa tête, cherchant à lui crever les yeux.

Le brave Caramba au risque de se faire dévorer, s'était jeté courageusement au devant du danger et luttait avec la bête féroce pour protéger sa petite amie.

Ce n'était pas la délivrance, mais c'était un moment de répit, et gagner du temps était l'essentiel, puisque cela pouvait nous permettre d'intervenir utilement.

Ce fut heureusement, ce qui se produisit. En effet, avant que je fusse parvenu à la pelouse, un coup de feu retentit et la panthère roula à terre.

C'était Gauthier qui, en voyant le danger avait eu la présence d'esprit de saisir aussitôt une carabine, d'y glisser une cartouche et de tirer.

Par bonheur, il avait visé juste : la fillette était sauvée.

Mais, certes, le premier mérite de ce sauvetage revenait à Caramba, qui n'avait pas hésité à sacrifier sa vie pour arracher aux griffes du monstre celle qui avait été bonne pour lui.

Aussi, depuis ce jour, le généreux Caramba occupe dans la maison une place à part : on lui passe toute ses fantaisies ! Et M^{lle} Mimi, bien entendu, lui garde une reconnaissance infinie, une amitié inaltérable.

Paul DE GARROS.

Les Fleurs

Si nous disions quelques mots, à la veille de la belle saison, du soin à donner aux fleurs.

Engrais pour fleurs. — Mêler un kilo de sulfate d'ammoniaque, 1 kilo de nitrate d'ammoniaque, 4 kilos de nitrate de potasse et 4 kilos de phosphate de potasse. Tous les huit jours, arroser avec un gramme de ce liquide dans un litre d'eau. Cet engrais convient surtout aux géraniums et aux chrysanthèmes.

On dissout dans 2 litres d'eau des cristaux de sulfate de fer, 15 grammes de phosphate de potasse, 40 grammes de nitrate de potasse, 10 grammes de nitrate de chaux et 5 grammes de sulfate de magnésie déshydratée. Mélanger, pour arroser, avec sept fois son volume d'eau.

Pour obtenir des graines à fleurs doubles. — La première saison, supprimer toutes les fleurs pour ne pas les laisser produire des graines et repoter. Remettre en terre pour produire des graines l'été suivant.

Conservation. — Cueillir les boutons non ouverts avec leur queue, et les mettre sans se toucher dans une boîte en fer blanc sur une couche de sel, desséché sur le feu et et les recouvrir de ce même sel.

Pour les faire fleurir, couper le bout de la queue et les mettre dans l'eau, quoiqu'elles paraissent sèches.

On tremper les fleurs dans une dissolution de 20 grammes de copol. mélangé à son poids de sable ou de verre pilé et 500 grammes d'éther. Laisser sécher dix minutes et recommencer quatre ou cinq fois.

On les placer dans l'eau camphrée.

On ajoute à l'eau qui renferme les fleurs 5 grammes de chlorhydrate d'ammoniaque par litre.

On met dans l'eau du charbon de bois pulvérisé.

On mieux, mettre dans l'eau du camphre préalablement dissous dans un peu d'alcool (3/6).

On les asperger d'eau fraîche, les mettre dans un vase, avec de l'eau de savon. Retirer tous les matins et mettre en biais la tige entrant la première dans l'eau pure, l'y tenir quelques minutes, retirer et asperger d'eau fraîche. Remettre dans l'eau de savon. Il faut changer l'eau tous les trois jours.

On les asperger légèrement tous les soirs avec de l'eau fraîche ; le lendemain, changer l'eau des vases et retrancher 0 m. 02 du bas des tiges.

On les bouquets montés se placent sous cloche de verre après avoir été légèrement aspergés d'eau fraîche.

On débarrasser les fleurs des feuilles, qui absorbent la sève au détriment de la fleur.

On met tremper dix minutes 0 m. 10 de la tige dans l'esprit de vin et tremper vite dans la gomme arabique liquide ; laisser sécher.

Pour conserver les bouquets de myosotis. — Cueillir au printemps, tremper les tiges dans un récipient bas et large qu'on renouvelle à mesure qu'elle s'évapore ; des racines se forment.

Fleurs de culture forcée. — Mettre la branche quarante huit heures dans une caisse hermétiquement fermée, avec une éponge imbibée de 40 grammes d'éther ou de 10 grammes de chloroforme. Au chaud, elles mettent ensuite deux semaines à fleurir.

Manière de rajeunir les fleurs fanées. — Lorsque les fleurs se fanent, les mettre dans l'eau bouillante jusqu'au tiers de leur longueur. Lorsque l'eau est froide, on coupe la partie ayant trempé et on replace les fleurs dans l'eau froide.

On prend un pot de fleur d'un litre, boucher le trou, remplir de mousse et verser de l'eau chaude à 50 degrés ; y piquer les fleurs. Couvrir d'une cloche : au bout de deux heures les fleurs sont rajeunies. S'il en était autrement, jeter l'eau froide et verser une nouvelle eau chaude.

Coloration artificielle. — Pour obtenir la couleur rouge, immerger la tige coupée dans une solution colorée avec de l'écarlate d'aniline. Pour la bleu, solution d'indigo carmin. Pour le pourpre et le violet, mélange de deux couleurs.

Pour colorer les fleurs sur pieds. — Bien nettoyer les racines et les imprégner de la composition suivante : 500 gr. de fumier de mouton, une petite pincée de sel de cuisine, un verre de vinaigre et 200 grammes de suc de rue pour teindre en vert ; — 200 grammes de poudre de bluets champêtres pour colorer en bleu ; — 200 gr. de bois de Brésil pour colorer en rouge ; — 200 gr. de poudre de baies de sureau et d'ambre pour colorer en noir. Mettre en pot au soleil en terre légère et n'arroser qu'avec l'eau tein-

tée de la coloration des racines. Pour les oignons, introduire le mélange à l'intérieur par de petites incisions.

Pour les faire voyager. — Les emballer dans une boîte en bois qu'on a préalablement trempée une heure dans l'eau.

La Vie Agricole en Avril

Avril et mai de l'année
Font seuls la destinée.

dit un vieux proverbe agricole un peu absolu, mais néanmoins fort juste.

Les intermitences de mars ont laissé beaucoup de besogne à avril. L'important cependant, pour la campagne de printemps, c'est que les semailles de blé aient été achevées, autrement elles seraient bien tardives surtout pour certaines variétés. L'avoine et l'orge peuvent, au contraire, être semées sans inconvénient.

Veiller aux jeunes avoines de mars et, aussitôt qu'elles auront mis deux feuilles, les herser et les rouler.

Herser et rouler les emblavures d'automne. Le roulage favorise le tassement et le hersage a pour but l'aération et l'ameublissement du sol et la destruction des mauvaises herbes qui commencent à s'emparer du champ. Eviter de rouler quand la terre est trop humide, surtout dans les terres fortes et argileuses, car elles s'attachent au rouleau. Dans les emblavures qui ont l'air malade, qui sont jaunâtres avec des feuilles minces et étroites qui ne tallent pas, épandre en couverture, après le hersage et le roulage, des engrais pulvérulents ; charrées, noir animal, suies, cendre de bois, poudre, terre animalisée, qui vous dispensent de recourir aux engrais chimiques tels que : nitrate de soude, superphosphate, chlorure de potassium ou autres et ce sera une notable économie réalisée dans vos frais généraux de culture sans que la récolte ait à en souffrir.

On applique le plâtre sur les prairies artificielles.

Commencement des irrigations dans les prairies naturelles : dans le Midi au 1^{er}. et dans les autres régions, vers le 25, si le temps est doux.

Semailles de la betterave : dans le dernier labour on aura enfoui le fumier, on herse pour bien ameublir le sol ; on fait des planches et des billons ; on pratique le semis à la main en employant 10 à 12 kilogrammes de graine à l'hectare.

Semailles de la carotte : plantation des pommes de terre et des topinambours.

Semer pour fourrage : maïs, millet, sorgho, moha, colza, navette, sarrasin, moutarde blanche, Mélanges fourragers par hectare ; 1. maïs jaune gros, 30 kilogrammes moha de Hongrie, 10 ; pois gris de printemps, 25 ; sarrasin, 35 ; — 2. Vesces de printemps, 25 kilog. ; maïs jaune gros, 20 ; moutarde blanche, 7 ; moha, 8 ; sarrasin 30 ; — 3. Sarrasin de Tartarie, 20 kilog. ; moha de Californie, 10 ; maïs d'Auxonne, 40 ; — 4. Pois gris, 60 kilog. ; vesces de printemps, 60 ; féverole de printemps, 30 ; moha de Hongrie, 15.

Quelques récoltes sont à faire en ce mois : le seigle semé en automne pour fourrage doit être fauché avant qu'il épie, le colza dès que les fleurs paraissent, enfin le trèfle incarnat et les vesces d'hiver.

C'est la dernière limite pour fumer la vigne et la mettre en mesure de supporter

les coups du soleil qui, peu à peu, va prendre de la force.

Au bois, on fait en grand les semis des résineux, notamment des pins, et on achève les semis et les plantations des arbres d'essence feuillue.

Au potager, pour la culture sur couches, sous châssis, bâches, cloches on en serre, dans certains cas et pour les espèces qui ne demandent pas une grande chaleur, on peut employer des vieille couches ayant servi pour les mois précédents, ajoutons que, dans les variétés hâtives de pommes de terre, l'emploi des tubercules germés avance beaucoup la production.

En verger, c'est le moment du greffage en fente. On termine la taille des arbres vigoureux et on ébourgeonne les arbres taillés de façon à bien répartir la production fruitière, ne pas attendre que les rameaux aient dépassé trois centimètres. Les toiles ou paillassons qui, chaque soir, auront servi à abriter les espaliers en fleurs ne devront être enlevés que quelques heures après le lever du soleil.

An jardin d'agrément, se mettre activement à la grande toilette si elle n'est déjà faite. Toutes les plantes vivaces doivent être nettoyées et les arbres et arbrisseaux mis également en état. Les gazons sont tonnés, les massifs et plates-bandes bien bêchés sont prêts à recevoir les plantes de saison qui doivent les orner.

On commence à nourrir chevaux, juments et poulains en vert, alternant avec le fourrage sec.

L'engraissement d'hiver du bétail est terminé ou touche à sa fin. Ne pas sevrer les veaux trop tôt et soigner la nourriture des vaches laitières. La fabrication du beurre est très active et on commence celle des fromages mous.

Nettoyer à fond et aérer écuries et étables.

C'est en cette saison de grande activité de ponte et de couvée que la basse-cour réclame de la fermière et de son personnel des soins qui doivent se répartir à la fois sur les pondeuses et les couveuses, les poussins, les canetons, les oisons et les dindonneaux. Trier, dans le lot des couvées, les jeunes sujets les plus vigoureux pour la reproduction ou la ponte, les autres pour l'engraissement et la vente.

Au rucher, veiller à ce que le nourrissage ne manque pas ; stimulez afin d'avoir une armée de bonnes butineuses pour la miellée. Dans les colonies fortes, intercalez des rayons vides dans le nid à couvain pour exciter la ponte ; présentez des rayons de cire gaufrée s'il y a récolte. Dès le 15 avril, préparez les reines artificielles.

Jean D'ARAULES
professeur d'agriculture.

Menus propos

La confession au I^{er} siècle. — *L'Univers-Vérité* reçoit la lettre suivante que nous publions sous réserve :

A cette heure critique de l'histoire de l'Eglise, les modernistes, d'accord en cela avec les protestants, cherchent à saper le dogme de l'institution divine de la confession.

Ils enseignent couramment que l'on ne trouve pas de traces certaines de la confession « auriculaire » avant le IX^e ou le X^e siècle.

Or, les fouilles archéologiques viennent

de mettre au jour, à Rome même, une plaque de marbre noir sur laquelle on lit cette inscription grecque :

« Ici même, le bienheureux Pierre remettait à nous les élus les péchés confessés. »

J'arrive de Rome, où j'ai vu moi-même cette inscription. Les caractères épigraphiques sont bien du premier siècle. Le savant professeur Ballerini, qui est pourtant un libre penseur m'a déclaré que nous nous trouvions en face d'un monument unique, de nature à troubler profondément toutes les conclusions de la néo-critique.

D'après Ballerini, ce ne serait rien moins que l'inscription de ce qu'on appellerait aujourd'hui le « confessionnal » de saint Pierre.

Il ne s'agit pas d'un baptistère, puisque les péchés sont remis à des gens déjà chrétiens : « A nous les élus » ; et, après « confession de ces péchés ».

C'est bien d'un confessionnal qu'il s'agit et du confessionnal de saint Pierre.

Le professeur Ballerini s'étant réservé de traiter à fond cette question, je m'abstiens pour le moment de plus amples informations. Mais je vous communiquerai l'article que fera bientôt paraître M. Ballerini, et qui aura pour titre : « Le Confessionnal de saint Pierre retrouvé. »

Veillez agréer, Monsieur, etc.
Ch. DESVERGERS,
Ancien élève de l'Ecole de Rome.

* * *

C'est un véritable vent de folie qui chaque année pousse quantité de braves gens à désertir la province pour venir chercher à Paris la fortune ou un emploi rémunérateur. Impuissants à les convaincre de l'inanité de leurs espérances, nous leur soumettons des chiffres plus éloquents que toutes les observations.

D'une part se trouvent les emplois vacants dans la ville de Paris, d'autre part les demandes pour occuper ces postes.

Places vacantes	Demandes
Commis expéditionnaires	50 2,141
Garçons de bureau	18 5,842
Cantonniers	443 27,216
Concierges d'écoles	20 3,000
Commis d'octroi	150 2,200
Commis au mont-de-piété	8 2,003
Instituteurs	72 1,955
Institutrices	115 6,947
Etc., etc.	

Ces chiffres sont extraits du *Bulletin municipal officiel de la Seine*.

Cette manie des places, ne saurait avoir d'autre résultat pour un qui gagne le bon lot, que de produire des milliers de déclassés, en attendant qu'ils deviennent des révoltés.

* * *

Un inscription. — La fameuse inscription tumulaire dont on a tant parlé et qui se serait terminée par ces mots : « Sa veuve explorée continue son commerce », n'a peut-être jamais existé que dans l'imagination des chroniqueurs. Mais, aux Etats-Unis, de telles épitaphes sont fréquentes.

Le gouvernement de la Caroline du Nord vient de frapper d'un timbre spécial les annonces faites sur les tombes. Les commerçants et marchands du pays avaient pris l'habitude d'ajouter au nom du mort auquel ils succédaient de longues réclames personnelles. Ils ne craignaient pas de vendre sur les monuments funéraires, leurs inventions et même d'annoncer leurs pri-

* * *

Un hôtel d'arbres. — Cette curiosité, probablement unique au monde, se trouve en Californie. Le tronc vide de l'arbre principal qui de mesure pas moins de trente-trois mètres de circonférence a été converti en salon de réception, tandis que tout autour, et abrité par un toit, que soutiennent les branches, se trouve une sorte de terrasse qui sert de salle à manger. Les autres arbres dont les troncs sont moins gros forment différentes chambres à coucher qui contiennent, chacune, un très bon lit avec tout le confort moderne qu'on est en droit d'exiger. A une certaine distance de ce groupe, se trouvent quelques arbres encore destinés à loger les garçons et les cuisiniers.

* * *

L'ammoniaque dans le ménage. —

L'ammoniaque, qu'on appelle souvent alcali, est très précieux pour une foule d'usages domestiques et son bas prix le met à la portée de toutes les bourses ; il est si utile qu'une ménagère ne saurait s'en passer ; mais c'est un alcalin puissant et il faut en faire un emploi judicieux.

Pour nettoyer la maison, c'est ce qu'il y a de mieux : on en met une cuillerée à café par litre d'eau et ce mélange enlève comme par enchantement la fumée et la crasse sur les boiseries sans abîmer la peinture ou les mains. Pour laver les fenêtres, les glaces, les verres et l'argenterie, il n'a pas son pareil.

Une cuillerée à soupe d'ammoniaque ajoutée à l'eau de savon dans laquelle on fait bouillir les draps, les rend blancs, propres et doux. Il en est de même pour les couvertures de laine blanche.

Il suffira ensuite de les frotter avec les mains pour les rendre complètement blanches. On les rincera ensuite dans deux eaux, à la même température que la première eau de savon, puis on les fera sécher aussi rapidement que possible. Elles conserveront ainsi toute leur blancheur et seront comme neuves.

* * *

C'est gai !... La vie ! — La vie... d'après le *Journal de la Santé* :

« Première année : ictere des nouveaux-nés, diarrhée, vaccination. — Deuxième année : dentition, croup, choléra, infantum et convulsions. — Troisième année : diphtérie, coqueluche et bronchite. — Quatrième année : scarlatine, vers et méningite. — Cinquième année : rougeole. — A ce moment, la moitié des enfants ont succombé. — Septième année : oreillons. — Dixième année : chorée et fièvre typhoïde. — Seizième année : chlorose et irritation spinale. — Dix-huitième année : neurasthénie. — Vingtième année : céphalalgie, alcoolisme, vertigo. — Vingt-cinquième année : mariage. — Vingt-sixième année : insomnie de l'enfant. — Trentième année : dyspepsie, asthénie nerveuse. — Trente-cinquième année : pneumonie. — Quarante-cinquième année : lumbago, presbytie. — Cinquante-cinquième année ; rhumatisme, alopecie. — Soixantième année : apoplexie. — Soixante-dixième année : amblyopie, surdité, faiblesse générale, atonie du tube digestif, rhumatisme nouveau. — Soixante-quinzième année : fini ! »

C'est gai la vie ! !

Editeur-imprimeur, G. MORITZ, gérant.