

Influence des forêts

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 130

PDF erstellt am: **05.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-257670>

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.

décoction de son lait rend son onctuosité ; des blancs d'œufs le font mousser ; la mélassé, la dextrine relèvent sa densité. Conclusion : ayez un pese-lait et par mesure de précaution, faites toujours bouillir votre lait. Un prince de la science affirme qu'il est nécessaire de le laisser bouillir pendant 3 minutes après qu'il a monté.

Ajoutons que le lait provenant des vaches nourries de drèches ne vaut rien pour les enfants ; certains docteurs, et non des moindres, lui attribuent l'augmentation de la mortalité infantile ; quant au lait des vaches nourries d'artichauts, il provoque chez les enfants la diarrhée et les vomissements.

Les conserves — C'est à tort que les conserves alimentaires passent pour des milieux stérilisés. Rien n'est moins vrai, et rien n'est moins sûr qu'une boîte de conserves. Les conserves de viandes (en donnant à ce mot la plus large extension) sont particulièrement fraudées : déchets sans valeur alimentaire ou morceaux dangereux y abondent. Distinguer de bonnes et mauvaises conserves est assez délicat. Voici pourtant qui devra vous mettre la puce à l'oreille : le bombage du couvercle, (dû à la fermentation) : la gelée liquéfiée ou tournée en eau ; la graisse savonneuse ; l'odeur d'aigre, de rance, de poisson pourri. Les conserves de légumes sont soumises à l'opération du reverdissage avant la fermeture des boîtes. Il faut donc rejeter l'eau des boîtes, verser les légumes dans l'eau froide avant la cuisson et jeter également cette eau. Une fois ouverte, une boîte de conserves doit être consommée immédiatement, les conserves s'altérant très rapidement et devenant nuisibles.

Champignons. — Ils sont une cause fréquente d'empoisonnements. Dans l'état actuel de la science, il n'existe aucun moyen précis et à la portée de tous qui permette de distinguer un champignon toxique d'un champignon comestible. Les épreuves puériles de l'oignon, de la cuiller d'argent, du lait caillé... etc. ne prouvent rien. Notez que les champignons vénéneux poussent aussi bien en plaine qu'à l'ombre des bois épais, que la macération dans l'eau salée ou vinaigrée n'offre aucune garantie ; qu'enfin les

plus vite qu'elle, venaient d'atteindre le bord, frappant la terre avec violence.

Forcées de reculer devant l'obstacle, elles revenaient en arrière pour en rencontrer d'autres.

Ces chocs des forces contraires produisaient une bouculade gigantesque, un heurt cassant, où les vagues cabrées se battaient entre elles, dressant leurs crêtes frangées d'écume, sous le sifflement du vent qui semblait se rire maintenant de ce désordre et de ce chaos qui venait de lui.

— La lame mousse, mauvais signe, dit le pêcheur ; si seulement nous pouvions enfile la passe, elle nous jetterait dans le port.

Un craquement sec lui répondit, et M. Lamouroux cabriola en arrière, sous un banc.

— Ah ! malheur ! s'écria Mathurin, voilà une rame brisée.

Il enleva sa rame à lui de l'intérieur du tolet.

— Qu'allons-nous faire ? demanda le rameur désarmé.

— Aller à la godille ; c'est notre seule ressource.

L'embarcation avait tourbillonné déjà trois fois sur elle-même, avec la légèreté d'une coque de noix. La mer, qui tout à l'heure semblait impuissante à la porter, se jouait d'elle comme d'une balle.

limaces mangent impunément les champignons les plus terribles pour notre espèce. Mais le poison des champignons est soluble dans l'eau bouillante, dans le doute, il faut donc recourir à la cuisson et rejeter l'eau employée. Ajoutons que les meilleurs champignons deviennent dangereux lorsqu'ils s'altèrent, notamment lorsqu'ils présentent des taches d'un violet sale en forme d'H.

Moules. — Elles causent parfois des accidents, tout le monde le sait. Pour les éviter, il suffit d'après un auteur classique, d'ajouter à l'eau bouillante 4 grammes de bicarbonate de soude par litre et de prolonger la cuisson. Ce procédé est le seul, qui donne une sécurité.

Quelques fraudes. — Nous en avons déjà signalé quelques unes, en voici d'autres. La farine de blé est mélangée de féculés, de légumineuses, de poudres minérales : craie, plâtre, talc, d'os pulvérisés, de kaolin, etc. Dans les sirops, on remplace le sucre par la glucose, les fruits par des essences généralement malsaines, et l'on colore avec de la fuschine ou des anilines. Exigez donc sur les bouteilles les mots ; sirop pur sucre. Les vins sont plâtrés, arseniés, etc, les bières salicylées, les légumes des conserves reverdis au sulfate ou à l'acétate de cuivre ; les huîtres vertes sont aussi colorées par une solution étendue de cuivre. Pour terminer, car nous n'en finirions pas : Consommateurs, mes frères, méfiez-vous !

Influence des forêts

L'action exercée par les bois sur la température et la direction des courants aériens a été établie par tous les auteurs qui se sont occupés de cette question. Les travaux de Becquerel, des de Humboldt, des Boussingault, etc., témoignent, en effet, de l'action favorable des forêts sur la culture. Elles régularisent la chute des pluies, le débit des rivières et des fleuves et mitigent l'influence exercée par les vents violents sur les végétaux cultivés.

Les secousses devenaient énormes. Après un soulèvement insensé, il y avait comme un grand affaissement, un relâchement brusque, qui donnait au ventre ce tressaillement qui brouille le cœur.

Le bruit des vagues contre le bord était si éclatant qu'on ne s'entendait plus.

— Tenez-vous bien ! hurla le pêcheur.

Un paquet d'eau tomba dans la barque et aveugla tout le monde.

M^{me} Bourlon s'évanouit.

Sa fille pria toujours à ses genoux.

M. Lamouroux, cramponné à un banc, restait muet.

Seul, debout, le vieux Mathurin manœuvrait de toutes ses forces.

On voyait ses larges épaules se mouvoir dans la limpidité du ciel toujours clair.

Brusquement, une lumière vive replint la barque. Un jet électrique partant du fort, après s'être promené quelque temps sur la mer, à la recherche, venait de rencontrer enfin ces malheureux sous son rayon.

— Courage ! cria une voix puissante au pied du phare.

La clarté électrique blanchissait toute la scène et guidait les efforts du pêcheur. Mais la mer était épouvantable. L'embarcation, lancée à des hauteurs troublantes, retombait

M. Mathieu, directeur de l'école forestière de Nancy, a observé, pendant onze années consécutives, qu'il tombe une plus grande quantité d'eau sur les surfaces boisées que dans la zone limitrophe. Les forêts ont donc pour effet d'accroître la proportion des eaux météoriques qui tombent sur une couche donnée, d'alimenter les nappes aquifères souterraines et les sources qui en dépendent. M. Fautrat, inspecteur des forêts, a institué près de Thiers une série de recherches qui corroborent les précédentes.

L'influence de la forêt se fait aussi sentir sur l'état hygrométrique de l'air. On sait que la vapeur d'eau qui existe dans l'air constitue, autour de la terre, une sorte d'écran qui retient la chaleur solaire et abrite notre globe contre les froids des régions planétaires.

Lorsque le sol est humide et que la température s'élève, il se forme des courants de vapeur d'eau qui se répartissent dans l'atmosphère ; en maintenant la fraîcheur du sol, la forêt est favorable à la formation des vapeurs qui s'élèvent au sommet des arbres ; à ces vapeurs vient se joindre la transformation des feuilles. C'est pourquoi on trouve plus de vapeur d'eau au-dessous des bois que partout ailleurs.

Le pouvoir réfrigérant des forêts est bien connu. Tout le monde a constaté que, sous leur couvert, la température est plus basse qu'en terrain nu. Par suite de l'évaporation, il s'établit un courant ascendant, mettant le sol en communication avec les nuages, qui font, sans nul doute, l'office de paratonnerres : c'est ce qui explique pourquoi les forêts possèdent la propriété d'éloigner de leur milieu les orages à grêle. La couche d'humus qui se forme d'année en année sous le couvert des bois fait fonction d'éponge. Elle retient et absorbe la pluie qui s'infiltré dans le sous-sol pour aller sourdre, sous forme de sources, dans les parties déclives. La neige fond beaucoup plus lentement dans la forêt que sur la terre nue, et l'eau de fusion pénètre à son tour dans les couches souterraines.

Le sol du Limousin, couvert de sources et sillonné par une multitude de ruisseaux, doit sa fraîcheur, si favorable à la culture

presque à pic dans des abîmes, avec la rapidité d'une pierre lancée.

Presque à moitié remplie d'eau, lourde, impossible à manier, souvent le point d'appui manquait et Mathurin godillait dans le vide.

Dans les brisants, il y avait un hurlement à crever le tympan, à donner le vertige. L'eau partait en l'air, en colonnes, dans des jets immenses, avec un bruit de canon, passait par dessus la jetée et retombait dans le port.

Le rayon venant du fort éclaira à ce moment un jeune homme, qui sautait du parapet du phare sur les galets, où brusquement une vague le couvrit.

Il reparut une seconde après, cramponné à un anneau de fer scellé dans la muraille, tête nue, cheveux au vent. Il se tenait là, ferme comme un roc, debout devant la mort, fier, calme et beau comme le dieu de la tempête.

Et, comme si la mer avait répondu à son appel, une lame énorme enleva la barque et la précipita presque à ses pieds, sur la roche, avec une force inouïe.

Il y eut un craquement sinistre, un grand cri, et l'embarcation, réduite en miettes, livra ses débris aux flots qui les dispersèrent.

fourragère et à l'élevage du bétail, à la présence des nombreux bois taillis et des futaies qu'on rencontre dans la région. Par contre, l'absence de toute végétation arbustive à la surface du terrain a pour conséquence le ravinement de la couche arable et l'entraînement des terres dans les vallées et les cours d'eaux. La sécheresse est parfois tellement intense sur ces surfaces que les récoltes y sont compromises.

Les bois ont encore pour effet de paralyser l'action néfaste des vents violents et de modifier la température du milieu. En général, il suffit d'un simple rideau d'arbres pour modifier la température du lieu. M. Sorel rapporte que M. Becquerel avait utilisé le rayonnement calorifique du bois pour faire mûrir la vigne dans une localité du Loiret où elle n'avait jamais été cultivée.

Les foins

Le foin est généralement fauché trop tard. Le foin trop mûr ressemble à de la paille et a perdu une grande partie de sa valeur nutritive.

Un agronome populaire, Richard (du Cantal) a posé ce principe de physiologie végétale que, « aussitôt les fleurs épanouies, tout, dans la plante, est sacrifié par la nature en vue de la formation du fruit ou de la graine. » Quand, en effet, les plantes sont en floraison, elles ont au complet dans leurs tissus, dans leurs tiges, dans leurs feuilles, en un mot, dans tous leurs organes verts, les substances nutritives que le sol pouvait leur donner. En d'autres termes, la plante dont la fleur est en voie d'éclosion ne prend plus rien à la terre, elle a déjà tout emmagasiné, tout préparé pour former sa graine. N'attendez pas davantage pour la récolter ; c'est son meilleur moment, et elle vous procurera un foin le plus nutritif possible et en même temps à son maximum de poids. Ce foin ne sera ni trop tendre ni trop dur : il sera absolument au goût du bétail.

Plus l'herbe est jeune et plus elle est riche en matières azotées et protéiques ou,

pour parler plus clairement, en substances qui forment le sang, la chair, le lait, l'œuf, etc.

On a voulu excuser la coupe tardive en disant qu'elle faisait le regain plus abondant ; au contraire, en laissant mûrir les herbes, une fauchaison tardive rend la repousse moins forte, et c'est aisé à concevoir puisqu'on a laissé la plante s'épuiser en s'efforçant à la graine.

Donc s'en rapporter au dicton : « Coupe ton herbe avant qu'elle ne soit mûre, le foin qui sèche sur pied ne vaut pas de la paille. »

Mathieu de Dombas le conseille pour les prairies naturelles où l'on ne veut prendre qu'une coupe, de faucher au moment où la plupart des plantes sont en pleine floraison. Mais il est bon de devancer cette époque d'une huitaine de jours là où l'on peut compter sur une seconde coupe. On obtient ainsi un fourrage de meilleure qualité, et ce qu'on pourra perdre sur la quantité sera compensé par un excédent dans la coupe du regain.

Si l'on veut transformer en foin les prairies artificielles, l'époque de la fauchaison variera avec l'espèce cultivée ; le sainfoin, le trèfle et la luzerne doivent être coupés lorsqu'ils sont en pleine floraison ; quant aux vesces, plantes chez lesquelles la floraison dure fort longtemps, on attendra pour les faucher que les premières gousses approchent de la maturité.

La coupe s'exécute soit avec la faux, soit avec la faucheuse mécanique, et, dans les deux cas, on désigne sous le nom d'andains les bandes de fourrage abattues symétriquement sur le sol. Il faut que l'herbe soit coupée le plus près possible du sol, et c'est facile dans les prairies bien entretenues, exemptes de pierres et de taupinières. Mais les faucheurs, pour réduire leurs efforts et accélérer leur besogne, si elle est, comme le plus souvent, à la tâche, fauchent trop haut et négligent de couper l'herbe courte et tonfine qui garnit le bas de la tige. Et c'est double perte pour le fermier : perte sérieuse dans le rendement de la première coupe et déficit non moins considérable à la deuxième, le regain étant gêné dans sa crois-

Le jeune marin l'avait précédée, et tous les deux se penchèrent sur le rebord de pierre.

Là-bas, sur les galets qui s'égoûtaient, ruisselants après ce déluge, aux rellets sauveurs de la clarté électrique, un corps gisait.

A vingt pas, s'avancait une vague monstrueuse. Dans cette masse d'eau qui allait s'abattre, on sentait la mort.

Le marin sauta sur les cailloux, souleva ce corps inerte, l'affermi sous son bras gauche, et sa main droite serra de toutes ses forces l'anneau qui l'avait déjà sauvé.

La lame coula, dans un mugissement qui fit trembler la terre. Son écume aveugla tous ceux qui regardaient.

Sur la grève, tout avait disparu dans l'en-sevelissement de cette trombe. Mais la lumière, vive, montra bientôt le jeune matelot que ce choc écrasant avait renversé, serrant toujours sous son bras, avec une énergie désespérée, la mère de Julia.

Il se releva, atteignit l'échelle et monta jusqu'à la cime où il arriva haletant. Pour accomplir ce qu'il venait de faire, le brave enfant avait dû déployer une vigueur peu commune à son âge.

On déposa M^{me} Bourlon sur son lit, et des

sance par les chaumes laissés trop hauts. Aussi est-il préférable, quand l'étendue de l'exploitation le permet, d'employer la faucheuse mécanique qui assure la coupe rapide, régulière et économique du fourrage. Bien menée, sur une prairie en bon entretien, une faucheuse abat ses trois hectares par jour et quelquefois plus ; on a gagné un temps toujours précieux dans la fenaison et un prix de revient de quatre francs à l'hectare, tandis qu'avec la faucheuse à la main le prix de l'hectare n'est jamais moindre de douze francs.

Le fanage qui suit immédiatement la faucheuse a pour but de soumettre l'herbe coupée à un séchage méthodique qui en assure la conservation. L'herbe est étendue, retournée, éparpillée à la fourche ou à la fanneuse mécanique (là aussi la machine a son triple avantage de rapidité, de régularité et d'économie) de manière à lui faire perdre, par évaporation, l'eau de végétation. Il faut secouer le moins possible les légumineuses : trèfle, luzerne, sainfoin, etc., parce que les feuilles, après séchage, se séparent très facilement de la tige.

Pour se faner complètement, l'herbe a besoin d'un temps qui varie suivant l'épaisseur des andains, la nature des plantes et l'état hygrométrique. Une température sèche et chaude, par ciel couvert, est l'idéal. Il importe, en effet, pour une bonne dessiccation, que le foin en fanage ne reçoive pas la pluie et qu'il soit mis à l'abri de la rosée. C'est pourquoi on le met en petits tas qui ne sont étalés que le lendemain, après que la surface du pré a été ressuyée par le soleil ou par le vent. Le soir du second jour on recommence l'opération en doublant la grosseur des tas, en passant par exemple de 25 ou 30 kilogrammes à 50 environ. Le troisième jour on peut, le plus souvent, procéder à la confection des meulons formés de 500 à 800 kilogrammes de foin, et, si le temps le permet, on rentre le lendemain ou le surlendemain, après que le foin a « jeté son feu » ; il faut avoir soin d'ouvrir les meulons avant le chargement pour disperser les dernières traces d'humidité.

Mais si le fanage est simple lorsque le temps est propice, il n'en est pas de même

soins lui furent donnés. Le gardien du phare et sa famille se multipliaient.

Moins d'un quart d'heure après, M^{me} Bourlon revenait à elle. Réconfortée par un cordial énergique, elle se mit debout en titubant un peu.

Sa fille la tenait par un bras et par la taille, aidant ses pas, devant un grand feu qu'on venait d'allumer.

M. Lamouroux, qui, petit à petit, était revenu à la réalité des choses, venait d'absorber un grog réconfortant, ne gardant, comme souvenir de son heure de tourbillon, qu'une douleur sourde à la tête, suite naturelle de l'ébranlement cérébral.

Le jeune sauveur qui avait disparu après avoir déposé la mère de Julia reparut à ce moment à la porte de la pièce, vivement éclairée.

Tous les regards se portèrent sur lui.

C'était le jeune homme aux proportions harmonieuses, qui se trouvait au bout de la jetée, immobile et regardant la mer.

Julia le désigna à sa mère :

— Votre sauveur et le mien ! dit-elle.

— Oh ! le bel enfant ! s'écria Mathurin qui le dévisageait avec une sorte d'enthousiasme.

Les deux femmes s'avancèrent vers le