

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1899)
Heft: 78

Artikel: Aux champs
Autor: Rouget, Paul
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-248919>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.05.2025

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

De Neustadt sur les confins du royaume, nous entrons dans la ville de Hanovre, sombre et enfumée.

Celle, grand village du pays était occupé par les débris des deux corps de carabiniers à cheval.

Harbourg sur les bords de l'Elbe est une station de forçats, que l'on emploie uniquement à charger et décharger les navires de la mer Baltique.

On nous plaça à fond de cale sur un bâtiment qui partait pour Hambourg à deux lieues de là ; nous avions en perspective devant nous les flèches de cette grande ville dans le lointain, et à perte de vue.

Au débarcadère, on nous conduisit sur la place d'armes où on me délivra un billet de logement pour une auberge, la ville étant privée de casernes. La première brigade de la division composée des 7^e et 16^e régiments de ligne s'y trouvaient séparés l'un de l'autre par une cloison ; ces derniers, la plupart du département du Mont-Tonnerre, conservaient une rancune insupportable à ceux du 37^e depuis le séjour au camp de Jacpitz, où des duels fréquents avaient décimé leurs maîtres d'armes, chose parfaitement ignorée, dont j'étais innocent. J'eus recours, pour me tirer d'un guet à pens, au soldat que j'avais connu à Vienne et qui les apaisa. Je lui sus gré de ce souvenir ; c'était un Agenois d'Agen (Lot et Garonne).

Nous y eûmes séjour, ce qui me fournit sujet d'apprendre à bien connaître la ville. J'eus soin de prévenir mon frère de mon arrivée.

Je partis seul avec une carriole et arrivai le soir à Schöenberg. Ce village a ses maisons construites en bois avec escalier et galerie, en cela elles ressemblent assez à celles de Suisse.

Vers midi approchant de Lubeck, peu à peu j'aperçus de loin mon frère venant avec empressement à ma rencontre. Nous entrâmes ensemble. Quelles douces étreintes après une si longue absence !

Passé la porte, la Kœnig-Strasse (rue royale) se présente à vous, on y remarquait devant les maisons des troncs de tilleuls rappelant le carnage des dragons sous le grand duc de Berg à la poursuite du corps prussien de Blücher (6 novembre 1806).

Mon billet de logement portait chez des cultivateurs au faubourg, qui vraisemblablement se ressouvenaient de ce jour néfaste, car à la froideur qu'ils me montrèrent, je fus trouver le fourrier Bêat Guélat qui, aussitôt vint à la commune échanger mon billet sans difficulté, car on usa de beaucoup d'indulgence envers lui et moi ; le nouveau indiquait la Bretien-Strasse (rue large) chez un bourgeois aisé.

La dame de maison me reçut poliment, prit la peine de me montrer une chambre à l'étage, meublée proprement et où un bon lit m'attendait.

J'avais attrapé de la vermine en route dont je n'étais pas entièrement débarrassé. Il m'en coûtait d'avouer ma position scabreuse, je gardais un profond silence, tandis que j'aurais dû au moins paraître pénétré de tant d'attention. En regardant le lit, quel dommage ne serait-ce pas de salir ces draps par une fausse honte ? Tôt ou tard la cause en sera révélée et tu seras dans ton tort, me disais-je ; ces pensées me roulaient dans la tête, ce qu'elle observa fort bien. En commençant un entretien sur un ton d'abandon naturel, on entama le dialogue suivant.

D. De quel pays êtes-vous ?

R. de Porrentruy.

D. Et moi de Tavannes, nous sommes donc compatriotes, et continuant : J'ai un frère colonel à présent, que je n'ai pas revu depuis notre séparation qui date de bien des années. Je serais contente d'avoir de ses nouvelles certaines, pourriez-vous m'en donner ?

R. Pourquoi pas, madame, en me déclinant son nom ?

Sur ce qu'elle me déclara être de la famille des Voirol, je me souvins alors d'avoir eu pour voisin de table chez M. le lieutenant général baron de Verger, ambassadeur du roi de Bavière à la cour de Napoléon à Vienne, un colonel de ce nom, et l'assurai qu'il jouissait d'une bonne santé.

Ensuite de quoi, étant moins gêné, je lui dis que je n'étais pas seul.

« Où est votre camarade ? me dit-elle, le billet ne porte qu'un. »

— Ce sont de ceux qui ne se quittent jamais, j'ai beau changer de... » Elle ne me laissa pas achever la phrase, se prit à rire, et me remercia de ma délicate prévenance ; ensuite elle dit à sa domestique de placer mes effets à la gueule du four.

« On voit bien que vous êtes de bonne maison, dit-elle : en conséquence je vous regarde comme de la famille, vous aurez place à notre table, à la fortune du pot. »

Je me voyais de la sorte content. Nous étions M. et M^{me} Strahl, deux fils, et une pensionnaire qui comprenait le français.

Le lendemain 1^{er} avril, nous allâmes faire une visite à M. le baron Gauthier qui nous reçut de son mieux. A ma rentrée, son valet de chambre m'apportait de sa part les galons de caporal dont il me gratifiait ; je reprenais mon poste au bureau.

Les jeunes Strahl commis chez un négociant en gros, en sortant de diner, m'invitèrent à aller voir leurs magasins situés dans la Kœnig-Strasse. On descendait des marches en pierre d'un pavillon ; entré dans une cave spacieuse, où étaient rangées des futailles remplies de vins et spiritueux, de crus de Bordeaux et du midi de la France, qui forment le lest de bâtiments de cargaisons qui explorent les mers du nord, et leur ôte l'acidité et les rendent potables, tout en conservant leur qualité supérieure à ceux du globe en réputation.

Ils me proposèrent d'en déguster de plusieurs sortes, ce qui opéra son effet capiteux. Après les avoir quittés, j'aurais dû aller respirer l'air pour dissiper les fumées du vin, je me rendis à mon travail, mais je voyais trouble. J'eus la pensée des rébus que j'exécutai à l'aide des notions du dessin que je possédais, et réussis assez pour donner l'idée d'une allusion aux visites assidues de Garoutte (dit l'aimable) à la demoiselle dont il est parlé ci-dessus ; il pouvait ne pas se tromper, mais je refusai de lui donner raison, sans songer qu'il prendrait au sérieux un trait de plaisanterie.

Un cartel fut mis en jeu, j'acceptai de bon cœur : on désigne le lieu et fixe l'heure. Sur les cinq heures du soir, nous y étions avec nos témoins.

Je n'avais encore pris que peu de leçons d'escrime, poser, s'aligner, le salut et s'effacer. Après avoir dégainé, au moment d'engager, un grenadier du 3^e bataillon, cousin de mon adversaire tire son sabre qu'il place vivement au beau milieu des deux lames croisées, et par ce moyen fait cesser le duel ; mon sang froid ne se démentit pas. On s'explique, et on finit par se rendre à la brasserie. Depuis, nous étions bons amis.

(A suivre.)

Aux champs

Les bons tourteaux alimentaires. — Graminées fourragères.

On obtient les tourteaux en comprimant les résidus des graines servant à la fabrication de

l'huile après le pressurage. Ces résidus sont très riches en azote ainsi qu'en acide phosphorique. Comme ces éléments sont ceux qui entrent en majeure partie dans la composition anatomique de la jeune plante aussi bien que dans la nutrition animale, il en résulte que les tourteaux sont utiles pour l'amendement des terrains et pour l'entretien du bétail.

Tous les tourteaux peuvent être utilisés comme engrais, mais tous ne peuvent pas entrer dans l'alimentation.

Les tourteaux de colza, de chènevis, de navette, de lin ont été longtemps florissants. Ils étaient excellents et les animaux les consommaient avec avidité. Aujourd'hui ils sont moins fréquents, parce que les huiles de lin, de navette, de chènevis sont de moins en moins utilisées. Le pétrole et le gaz, de plus en plus consommés, leur font une terrible concurrence.

Les tourteaux s'obtiennent par la compression à froid des résidus et aussi par la compression à chaud. C'est surtout ce dernier mode qui est utilisé aujourd'hui. Il y a une raison à cela : c'est que le rendement a davantage de valeur pécuniaire. La compression à froid donne une huile vierge supérieure comme qualité. On presse donc d'abord à froid, puis le tourteau obtenu est émiétié. On ajoute un peu d'eau, on chauffe et on fait une nouvelle compression.

Les tourteaux renferment plus ou moins d'huile. De ce plus ou moins d'huile dépend le plus ou moins de vapeur alimentaire de ces tourteaux.

* * *

Au point de vue de l'utilisation de chacun de ces tourteaux, disons que celui de colza indigène devra surtout être donné aux vaches laitières, ainsi qu'au bétail à l'engrais. La quantité à distribuer varie entre 1 et 2 kilos, quotidiennement, selon la taille des animaux. Mais s'il est bon d'user de ce tourteau dans les conditions spécifiées plus haut, il serait très mauvais d'en abuser. Une plus grande quantité serait susceptible, en effet, de transmettre une mauvaise saveur au lait. On a, de plus, remarqué que l'abus de ce tourteau pouvait également provoquer des boiteries.

Nous ne parlons ici que du colza de pays, du colza indigène. Le colza étranger offre encore plus d'inconvénients. Il renferme, en effet, généralement des graines de plantes plus ou moins toxiques, la graine de moutarde par exemple. On comprend que les tourteaux, au lieu d'être utiles, deviennent dangereux.

Comment distribue-t-on le tourteau de colza ? Il y a différentes façons de le donner aux animaux. Mais dans toutes, on commence par le piler, le mettre en poudre. Alors on peut le présenter ainsi, en poudre, étendu dans l'auge ou en buvées, mélangé à de l'eau tiède et du son ou encore à des plantes racines.

On n'oubliera pas que les tourteaux en général doivent être conservés dans un endroit sec. Autrement ils sont sujets à moisir et, une fois moisis, ils deviennent dangereux pour les animaux qui les consomment.

Le tourteau de lin plus spécialement employé dans le Nord, qui est d'ailleurs le pays du lin, est considéré comme supérieur au tourteau de colza. De même que pour celui-ci, le tourteau de lin indigène est bien préférable au tourteau de lin étranger. Des expériences faites ont démontré que le tourteau de lin est plus digestif que celui de colza ; de plus il rancit moins vite, mais il a, lui aussi, ses inconvénients : il communique également un mauvais goût au lait et il paraît que ce mauvais goût peut se transmettre à la viande.

On ne le donnera donc qu'à certains animaux,

chez lesquels on n'aura pas à redouter ces conséquences signalées, par exemple chez les jeunes bœufs, les vaches en gestation, les poulains, les chevaux.

Le tourteau de chanvre n'aurait pas, paraît-il, les mêmes inconvénients que les précédents. Mais, comme le chanvre est de moins en moins utilisé, il en résulte que le tourteau est de plus en plus rare. Il est bon, quand on le donne aux animaux, d'ajouter du sel, car sa saveur est plutôt fade et a besoin d'être relevée. De plus, le sel facilite la conservation. On a remarqué qu'il était susceptible de provoquer des dérangements d'intestin, des diarrhées.

Le tourteau d'oeillette est mangé avec plaisir par tous les animaux, sauf par le cheval. Il a moins d'odeur que les autres ; il ne communique pas de mauvais goût au lait, et pas davantage à la viande. Comme la graine n'a pas toujours la même couleur variant du blanc au gris, le tourteau n'a pas non plus de couleur très déterminée. Il convient pour l'engraissement : aussi bien pour celui du bétail ou des porcs que pour celui des volailles.

Les tourteaux importés sont ceux de coton, de sésame, d'arachide, de coprah, de palmiste.

Le tourteau de coton a été et est encore assez populaire. Il est généralement fabriqué avec des graines décortiquées. Son emploi raisonné et prudent donne de très bons résultats. Son abus pourrait être préjudiciable. Il faut aussi qu'il ne provienne pas de graines altérées.

Le tourteau de sésame, moins connu, est bon aussi.

Celui d'arachide également. En Angleterre, on le distribue surtout aux porcs. Il est bon de l'additionner de sel pour en atténuer un peu la fadeur. Il a la propriété d'être assez échauffant ; il est donc prudent de le donner concurremment à un aliment jouissant de propriétés contraires, les plantes racines par exemple.

Le tourteau de coprah, qui n'est autre que celui de cocotier, est assez employé à présent. Son odeur et sa saveur ne sont pas désagréables et plaisent assez aux animaux. Il ne communique de mauvais goût ni au lait ni à la viande. On le donne en buvées ou en poudre mélangée à des racines.

Tout cultivateur devrait, aujourd'hui, connaître les noms de chacune des plantes qui entrent dans la composition du bon foin. Les instituteurs se souviendront que c'est à eux qu'appartient le rôle d'enseigner la botanique pratique aux enfants et de l'apprendre, au besoin, aux parents. Ceux-ci, en effet, tireront tout profit de cette connaissance... Car parmi ces graminées les unes sont excellentes pour les animaux ; d'autres n'ont qu'une valeur médiocre ; d'autres encore n'en ont pas du tout et sont même plutôt mauvaises.

Nous allons passer en revue ici les principales sortes de ces graminées avec les propriétés de chacune d'elles.

Voici les noms de ces espèces : paturin, vulpin, ray-grass, avoine, fétuque, houlques, dactyle, bromes.

Le *paturin* est, parmi les graminées des prairies naturelles, une des plus communes, des plus répandues. On en distingue de deux sortes : le paturin des prés et le paturin commun. Toutes deux sont excellentes et consommées avec plaisir par le bétail. Toutes deux poussent un peu partout. Mais on voit généralement le paturin au bord des chemins.

Le paturin fournissant assez peu dans la récolte devra entrer pour un quart environ dans les plantes semées, mais pas pour plus.

Le *vulpin* est, lui, moins abondant et a moins d'importance dans les prairies naturelles. Si on en sème beaucoup, il n'en reste guère. Il est facile à reconnaître à cause de son épi

qui affecte la forme d'un petit fuseau. Cette plante est plus élevée que le paturin ; elle ne se plaît pas partout, mais plutôt dans les endroits frais, dans les terrains un peu humides. Comme valeur de fourrage elle occupe une bonne place parmi les graminées : les espèces vulpin, des prés surtout et vulpin à vessie. Mais il n'en est pas de même du vulpin des champs qu'on ne saurait recommander, qui, sans être une plante nuisible, ne peut pas non plus figurer parmi les plantes vraiment utiles et qui a la propriété de se multiplier très rapidement et dans tous les terrains.

Les *ray-grass* ont encore une grande importance. En majeure partie ils forment les gazons, les pelouses des jardiniers. Il y en a deux espèces : le ray-grass anglais ou vivace et le ray-grass d'Italie. Le premier est le meilleur, parce qu'il dure plus longtemps ; le second est d'une durée moindre, souvent même il ne vit qu'un an. L'importance des ray-grass est surtout dans leur quantité ; en qualité ils ne valent pas les paturins, mais produisant beaucoup, ils donnent un foin abondant et qui n'est pas mauvais.

Les *avoines*, graminées des prés, qu'il ne faut évidemment pas confondre avec l'avoine ordinaire, entrent aussi pour une bonne part, le quart ou le cinquième environ, dans les plantes des prairies.

L'avoine *fromental* est une des plus répandues. Elle a des tiges assez élevées qui demandent, si on ne veut pas les avoir dures, à être fauchées de bonne heure.

L'avoine à chapelet ne vaut pas cette dernière espèce. Elle envahit les champs, les épuit par ses racines voraces.

L'avoine des prés et l'avoine pubescente se rencontrent également, mais en moins grande quantité. Elles sont aussi, comme plantes, de dimensions plus réduites.

Une autre espèce plus petite encore est l'avoine jaunâtre, qui prospère surtout dans les sols plutôt secs et dans les terrains calcaires. Le foin qu'elle donne est bien coté.

Parmi les *fétuques* la fétuque des prés tient la première place. Sa taille est assez élevée, son produit abondant. De plus, le foin qu'elle fournit passe parmi les foin de bonne qualité. De préférence elle se plaît dans de bonnes terres plutôt fraîches.

La *fétuque roseau*, elle, préfère les prés marécageux. Elle est beaucoup plus forte que la précédente, mais elle est loin de la valoir. Sa dureté déplaît aux animaux qui la mangent rarement.

D'autres variétés de fétuques, plus petites et moins productives, mais donnant un foin passable, viennent dans des terrains plus secs.

Le dactyle dit *pelotonné* est commun, d'assez grande dimension, facile à distinguer par ses larges feuilles formant à leur base une sorte de gaine aplatie. Il pousse par touffes volumineuses et les épillets sont disposés en pelotes.

Il croît dans tous les terrains en général, et est consommé avec plaisir par les animaux. On le fera entrer pour un quart ou un cinquième dans les herbes des prairies. Il n'a qu'un inconvénient, c'est d'être un peu dur, mais dans ces proportions il ne l'est pas trop.

Les *houlques* ont deux variétés : la laineuse affectionnant les terrains calcaires, et ceux dont la base est la silice, la tourbe l'argile. L'épillet est violacé ; la tige et les feuilles sont recouvertes comme d'un duvet soyeux. Le foin est d'assez bon rapport ; malheureusement il devient poussiéreux en vieillissant.

La houlque molle ne vaut pas ; ses touffes sont plus vertes ; la feuille est un peu plus large.

Les *bromes* ont une grande importance aussi.

Le brome des prés, herbe rude au toucher

couverte de poils raides et durs, est mangé par les animaux. Le foin de cette graminée n'est pas mauvais, mais la fauchaison devra en être faite de bonne heure. Il pousse bien, un peu partout, spontanément dans beaucoup de terres calcaires qu'il affectionne d'ailleurs.

Le brome mou pousse un peu partout, mais est médiocre. Les autres ne valent rien du tout comme fourrage et ne sont même que de très secondaire qualité comme herbe.

Les *agrostis* sont de mauvaises graminées ; les crêtelles, toutes petites, donnent un bon foin ainsi que la flouve odrante.

Il importe donc d'apprendre à connaître et à distinguer chacune de ces plantes. Juin est le mois de leur floraison ; c'est celui où il sera le plus facile de tenter, avec l'aide de livres ou de renseignements, ces études pratiques.

Paul ROUGET.

L'ORDRE HIÉRARCHIQUE

I

Deuxième du trois, un jeun'troubade
Reçoit une lettre du pays
Ousqu'on lui dit qu'on père malade
Voudrait l'avoir auprès de lui.

Conscrit de la classe, au régiment
Faut que tout s'passe hiérarchiquement.

II

L'conscrit va voir l'cabot d'chambrée
Lui mont' la lettre de son parent ;
L'cabot dit : « Permission d'emblée !...
« Faut aller trouver votre sergent. »

Conscrit de la classe, au régiment
Faut que tout s'passe hiérarchiquement.

III

Le pied-de-banc voit la demande
Et dit : « Oui, c'est un cas pressant !...
« Comm' le règlement le commande
« Chez le doubl' je vais à l'instant. »

Conscrit de la classe au régiment
Faut que tout s'passe hiérarchiquement

IV

Le sergent-major voit la lettre
Du conscrit qu'attend'nt ses parents,
« Un congé d'huit jours peut se permettre,
Qu'il dit, allons voir l'adjudant... »

Conscrit de la classe, au régiment
Faut que tout s'passe hiérarchiquement.

V

A l'adjudant qu'était d'semaine
L' sergent-major dit : « C'est urgent,
« Ce pauvre garçon est dans la peine... »
L'adjudant court chez l' sous-lieutenant.

Conscrit de la classe, au régiment
Faut que tout s'passe hiérarchiquement.

VI

L' sous-lieut'nant jug' que la chose
Mérite quelque empressement,
A l'exercice, pendant la pose,
Il soumet le cas au lieutenant.

Conscrit de la classe, au régiment
Faut que tout s'passe hiérarchiquement.

VII

Le lieutenant dit : « J'veis en instruire
Le capitain'sans perdr' de temps,