Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1907)
Heft: 56

Artikel: Carnet du paysan
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-256819

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: 17.07.2025

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

Ceux-là ne doivent jamais semer qui ont peur des moineaux.

——

Il en est de la parole comme de la flèche; une fois lancée, celle-ci ne revient plus à la corde de l'arc, non plus que l'autre sur les lèvres.

——

On se réjouissait à ta naissance et tu pleurais; vis de manière que tu puisses te réjouir au moment de ta mort et voir pleurer les autres.

——

Qu'on mène un âne à la Mecque, fût-ce l'âne du Messie, on n'en ramènera jamais qu'un âne.

——

Le sourire du roi montre qu'il a des dents de lion.

Carnet du paysan

Les tourteaux. — Pommes de terre printanières. — Coryza des volailles.

De plus en plus dans nos contrées le cultivateur emploie les tourteaux. Les années où le foin est rare les résidus industriels sont une ressource fort utile. Cette année les tourteaux sont chers : cela est dû à la sécheresse qui a fait, dans maintes régions, manquer les récoltes du fourrage. On me donne cet aperçu des prix par 5 000 kilos ou au moins par 1.000 kilos en gare d'origine ou dans les ports d'arrivée :

Tourteaux de coton décortiqué	18 fr. 10 à 20 fr.
— coprah en pains	19 fr.
— arachides décortiquées	7 fr. 50 à 18 fr. 50
— sésame	17 fr. 50 à 18 fr. 50
— colza	14 fr. 50
— lin	9 fr. 50 à 21 fr.
Gluten de maïs	2 fr.

Ce sont là les tourteaux les plus connus et d'un usage devenu commun.

Le « tourteau de coton » se présente dans le commerce sous trois formes : non décortiqué, demi décortiqué et « décortiqué » ; c'est sous cette dernière forme qu'il convient de l'employer ; dans les deux premières, il contient du duvet qui peut former pelote dans l'intestin ou bien de dangereuses moisissures. Le tourteau de coton décortiqué renferme 43 0/0 de matières azotées, soit 8 0/0 d'azote environ et 13 0/0 de matières grasses ; il est donc extrêmement riche en azote et assez riche en graisse. On doit le réserver aux ruminants et le distribuer après avoir été concassé ou donné en buvées préparées à froid et peu de temps avant la distribution ; par tête de gros bétail et par jour 2 à 3 kilos au maximum. Prix actuel : 18 fr. 50 c. à 20 fr.

Le « tourteau de coprah » contient en moyenne 20 0/0 de matières azotées, soit 4 0/0 d'azote et 13 0/0 de matières grasses. Il est donc moitié moins riche en azote, et moyennement en graisse. Sa saveur agréable très appréciée des animaux, sa bonne digestibilité le font apprécier, et expliquent son prix exorbitant actuel, 19 francs. On le donne concassé ou en buvées à tous les animaux, particulièrement aux vaches laitières. Le conserver en lieu sec et obscur, car il rancit vite.

Le « tourteau d'arachides décortiquées » contient 47 0/0 de matières azotées 7,5 0/0 de matières grasses. C'est le plus azote des tourteaux (9 0/0 d'azote). On l'emploie de préférence quand on veut relever le taux des matières azotées d'une ration. Il a une saveur fade qui le rend peu appétissant, mais qu'on corrige facilement avec un peu de sel. Comme le tourteau de coton, il est constipant à cause de sa richesse en azote ; il ne faut donc pas dépasser la dose de 2 à 3 kilos par tête de gros bétail et par jour.

« Le tourteau de sésame », 35 0/0 de matières azotées, soit 7 0/0 d'azote ; 12 0/0 de matières grasses. Excellent en buvées pour les vaches laitières.

Les « tourteaux de colza, ravettes » et autres crucifères indigènes sont bons pour les moutons et brebis nourrices, médiocres pour les bovins, refusés par les porcs. Ils contiennent en moyenne : 30 0/0 de matières azotées (6 0/0 d'azote) 20 0/0 de matières grasses. On ne dépasse pas la dose de 1 kilo 500 par tête et par jour pour les vaches laitières, afin de ne pas donner une saveur âcre au lait.

Le « tourteau de lin » contient en moyenne 37 0/0 de matières azotées, 8 0/0 de matières grasses. On le préfère au tourteau de coza, parce qu'il n'est pas échauffant, il rancit moins vite, et le bétail l'accepte volontiers. Il convient particulièrement pour l'engraissement des animaux jeunes, car il est riche en acide phosphorique. Comme il est relativement cher, on le donne souvent en mélange avec les tourteaux d'arachides ou de coton qu'il rend aussi moins échauffants.

« Tourteaux de maïs d'amidonnerie » 15 à 10 0/0 de matières azotées, 8 à 10 0/0 de matières grasses.

« Tourteaux de maïs de distillerie », 15 à 30 0/0 de matières azotées, 5 à 10 0/0 de matières grasses.

Tous les tourteaux conviennent aux bovidés. On ne peut donner aux chevaux que ceux de lin, sésame, coprah et maïs.

* * *

Dans les contrées où le climat et le sol le permettent, la culture des pommes de terre printanières est des plus avantageuses. Leur prix atteint un chiffre très élevé en comparaison des autres pommes de terre. Aussi le *Sillon romand* engage vivement nos agriculteurs à utiliser leurs terrains de cette façon, d'autant plus que cette combinaison leur permettra d'avoir double récolte, car aussitôt que leurs pommes de terre printanières seront ramassées, ils planteront à leur choix, des choux, des choux-fleurs, des raves, des betteraves, qui croissent très rapidement, ou bien encore, ils pourront semer du maïs ou des légumes tardifs.

Les beaux bénéfices qu'il est possible de réaliser mettent en première ligne la culture de la pomme de terre printanière, surtout lorsqu'on possède un bon terrain bien exposé, qui sèche très vite et promet une récolte précoce. Un sol léger, se rechauffant rapidement, donnera d'excellents résultats, surtout s'il est favorisé de temps en temps par de bonnes pluies chaudes. Dans les terrains moins bien favorisés, les tiges restent plus longtemps vertes et les pommes de terre sont plus tardives.

Celui qui veut porter les premières pommes de terre au marché, commence bien vite ses préparatifs. Aussitôt que la température devient plus douce, et que les pommes de terre commencent à germer, on étend celles-ci dans un endroit clair où la température ne descend pas au-dessous de 0°. Alors au lieu de longs germes blancs, il se forme d'épais bourgeons qu'il faut se garder d'enlever pour la plantation si l'on ne veut pas retarder et affaiblir la végétation. Les pommes de terre roses printanières ont donné d'excellents résultats.

Un terrain bien fumé a aussi une grande importance pour la précocité des pommes de terre, cependant en ceci, comme en toutes choses, il ne faut pas d'abus, sinon les tiges se développeraient trop au développement des tubercules. Le sol doit être très léger afin que les pommes de terre puissent pousser rapidement et que la végétation soit prompte. Le terrain doit être préparé en automne, de manière, qu'au printemps on puisse retourner la terre encore une fois facilement. On peut employer avantageusement le salpêtre du Chili pour favoriser la croissance des tubercules, mais il est nécessaire de le mélanger à de l'engrais qui nourrira le sol. La quantité de salpêtre à employer dépend de la quantité d'engrais.

Ordinairement, on plante les pommes de terre aussitôt que le sol est sec, souvent c'est beaucoup trop tôt, car les pommes de terre ne peuvent germer avant que la terre soit suffisamment réchauffée, et en attendant il arrive que les tubercules deviennent détériorés par les souris et les insectes rongeurs. De plus les pommes de terre sont très sensibles aux gelées, qui brûlent les germes et les retardent beaucoup.

Le choix des espèces de pommes de terre est très important pour qui veut avoir une belle récolte.

* * *

Le coryza des volailles est une maladie très contagieuse, et si le ou les sujets atteints ne sont pas immédiatement séparés du reste du troupeau, on voit ce dernier complètement contaminé en peu de jours. Elle présente les symptômes suivants :

Narines engorgées et même complètement bouchées d'un amas séreux ; cet engorgement des fosses nasales provoque même le gonflement des joues et l'enflure de la région des yeux au point de les faire pleurer abondamment. L'animal éternue souvent, projetant autour de lui des sérosités qui constituent autant de germes épidémiques.

Par suite de l'obstruction des fosses nasales, l'animal respire par le bec et hume l'air. Cette habitude peut dégénérer rapidement en phtisie ou en diphtérie, surtout par les temps froids et humides. L'appétit disparaît, l'envie de boire est fréquent. Le malade se tient raide, triste et immobile à l'écart, ayant l'air de sommeiller.

Sitôt qu'on s'aperçoit qu'une volaille est atteinte, on la sépare des autres. On procède au nettoyage complet du poulailler : aspersion des murs, des perchoirs et des pondoirs à l'eau additionnée d'acide phénique ou de crésyl. Lavage des auges à boire ou à manger avec la même solution.

Balayage soigneux du parc et des cabanes.

Dans l'eau de l'abreuvoir on mettra quelques cristaux de sulfate de fer (la grosseur d'une noix pour dix litres d'eau).

Le malade sera isolé dans une cage ou une pièce spéciale. Une caisse en bois ayant un côté à claire-voie est préférable. On installe sur un sol bien sec : paille hachée, sciure de bois ou sable. On a soin de lui déboucher les narines à l'aide d'une petite pince ou d'une allumette taillée, et on lotionne l'intérieur des narines et du palais avec un pinceau trempé dans une solution

ammoniacale à 1 pour 100. Il faut avoir soin de faire pénétrer le pinceau assez avant dans la fente du palais séparant les fosses nasales.

On suspendra dans la caisse ou dans la cage un morceau d'éponge imbibé d'ammoniaque pure et roulé dans un chiffon. Comme boisson de l'eau sulfatée et pour nourriture des grains cuits avec un morceau de sucre candi.

Au bout de deux ou trois jours de ce traitement, l'animal sera complètement rétabli.

Poignée d'histoires

Boucles d'oreilles pour vaches

Le directeur général de l'agriculture, à Bruxelles, vient de prescrire que tous les animaux de la race bovine devront avoir les oreilles percés dès l'âge de trois mois.

Pourquoi ? demanderez vous. Pour porter des boucles d'oreilles !

Ce directeur général et génial espère, par ce moyen, fermer la frontière à l'introduction en Belgique des animaux atteints de la tuberculose.

Les éleveurs devront tenir une comptabilité minutieuse de leurs étables, vacheries et bouveries, et c'est pour empêcher la substitution des animaux qu'a été inventée la boucle d'oreilles !

Ce ne sera vraiment pas banal que d'apercevoir d'ici peu de temps dans les verts pâturages flamands, des troupeaux d'animaux dont les oreilles seront ornées des boucles les plus fantaisistes.

La rose changeante

Les Japonais sont d'une habileté prodigieuse dans la culture des fleurs. Leur dernière création, qui sera à la mode sans doute d'ici peu en Europe, est merveilleuse: il s'agit de la « Rose changeante ».

La couleur de cette rose est blanche à l'ombre et rouge au soleil. Quand vient la nuit ou quand on la transporte dans une chambre peu éclairée, cette rose devient d'une blancheur de cire. Les pétales prennent d'abord une teinte bleuâtre qui se transforme rapidement en un rose très pâle qui, lui-même, se change en une blancheur de lys. Transportée au soleil, la rose prend rapidement la teinte rouge écarlate des pivoines.

Sauvés par un marsouin

Le *Courrier des Etats Unis* raconte que le brigantin *J. Soares Costa* est arrivé ces jours à Stapleton (Staten Island), venant de Santos (Brésil) après un voyage de quatre-vingt deux jours, accompli dans des conditions particulièrement dramatiques. En effet, le navire avait à peine quitté Santos, où il n'avait pu trouver de cargaison, qu'il rencontrait une mer démontée. Pendant plus de soixante-dix jours, le mauvais temps continua ; le brigantin avait continuellement le vent debout et, une dizaine de jours avant d'arriver à New York il était tellement fatigué que plusieurs voies d'eau se déclaraient à bord. Il fallut que l'équipage se mit aux pompes et pour comble d'infortune, les provisions étaient complètement épuisées et aucun bâtiment n'était en vue.

Exténués de fatigue et mourants de faim, le capitaine et son équipage étaient désespérés, lorsqu'ils aperçurent plusieurs marsouins qui s'approchaient du navire. L'un d'eux passa à bonne portée, et un matelot réussit à le harponner. C'est ce marsouin qui les sauva, car ils purent vivre de sa chair jusqu'à l'arrivée à New-York.

L'équipage a aussi beaucoup souffert du froid, car la provision de charbon était épuisée et l'on dut brûler une partie des agrès du navire.

Curieux procès en divorce

Une dame Martha Hunt, âgée de « cent cinq ans », vient de commencer, devant le tribunal de Salinas (Kansas) une instance de divorce contre son mari.

Au juge de la cour de district, qui paraissait étonné de la demande de la centenaire, elle a fait la déclaration suivante :

« J'ai chassé mon mari de ma maison, alors que je n'avais que 97 ans, et, maintenant, je veux divorcer. Je n'ai que 105 ans et comme je compte vivre encore pendant bien des années, je ne veux pas porter plus longtemps le nom de cet homme, mais celui de mon second mari Merrill qui, lui, était un brave homme. »

Mme Hunt s'est rendue à pied au tribunal, qui est situé à un bon mille de sa maison et elle est revenue de même chez elle. Comme un huissier, âgé d'une soixantaine d'années, lui demandait en riant si elle voulait divorcer pour se remarier, l'a toisé de la tête aux pieds, et, d'une petite voix fluette lui a répondu :

« Jeune homme, je ne crois pas que je me remarierai. J'ai eu, au cours de mon existence trois maris et c'est assez. Cependant, mes deux premiers maris ont été bons pour moi, tandis que Hunt me battait jusqu'au jour où je l'ai mis à la porte. Si jamais je le revois, c'est moi qui, cette fois-ci battrai ce vaurien, car je m'en sens encore la force. »

Hunt qui est âgé de 91 ans, n'a pas paru au tribunal.

Victime d'un caméléon

La dame au lézard, qui defraya la chronique parisienne l'été dernier, a trouvé une émule en la personne d'une jeune Anglaise émigrée au Canada. Mais, il y a lézard et lézard. Celui qu'avala Miss Douglas existait bel et bien. Il a même donne une preuve fatale de son existence en causant la mort de la jeune femme.

L'histoire n'est pas sans une note pathétique. Réduite à la misère, Miss Douglas, avait accepté les offres d'un marchand de spécialités pharmaceutiques. Tous les soirs, sur la scène d'un music-hall, elle avalait un caméléon vivant, qu'elle... restituait aussitôt après avoir bu quelques gouttes du remède à lancer.

Elle a fini par payer de sa vie, dans un hôpital canadien, ce dévouement à la pharmacopée.

Par une étrange coïncidence, une lettre qu'on lui adressait de Londres et qui ne parvint au Canada qu'après sa mort, lui annonçait qu'elle héritait d'une grosse fortune.

Les marrons ont, depuis quelques semaines, fait leur apparition. Nous allons donc en profiter pour préparer avec leur concours quelques bons desserts. Tout d'abord, une délicate compote.

La compote de marrons se fait en faisant cuire les marrons dans de l'eau, puis en les épluchant soigneusement. On les met ensuite dans de l'eau acidulée avec du jus de citron et on les jette enfin dans un sirop bouillant, on les y laisse bouillir cinq minutes et on les vide dans un compotier en les arrosant avec un peu de rhum.

On peut glacer et confire les marrons en les plongeant dans un sirop de sucre à 25 degrés aussitôt qu'ils ont été blanchis et épluchés. Deux heures après, on les met dans une bassine qu'on place sur un feu très doux ou à la bouche du four modérément chauffé.

Passe-temps

Charades : Mouton. — Charade.

Vers figurés

La bouteille

Que mon
F l a c o n
Me semble bon
Sans lui
L'ennui
Me suit,
Me nuit,
Je sens
Mes sens
Pesants,
Mourants,
Quand je le tiens,
Dieux ! que je suis bien !
Que son aspect est agréable !
Que je fais cas de ses divins présents !
C'est de son sein fécond, c'est de ses heureux flancs
Que coule ce nectar si doux, si delectable,
Qui rend tous les esprits, tous les cœurs satisfaits.
Cher objet de mes vœux, tu fais toute ma gloire ;
Tant que mon cœur vivra, de tes charmants bienfaits
Il saura conserver la fidèle mémoire ;
Ma muse, à te louer se consacre à jamais
Tantôt dans un caveau, tantôt sous une treille,
Ma lyre, de ma voix, accompagnant le son,
Répétera cent fois cette aimable chanson :
Règne sans fin, ma charmante bouteille,
Règne sans cesse, ô mon cher flacon.

Editeur-imprimeur : G. Moritz, gérant.