À propos de la valeur alimentaire des choux

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Bulletin pédagogique : organe de la Société fribourgeoise d'éducation et du Musée pédagogique**

Band (Jahr): **86 (1957)**

Heft 3

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

le passage de documents épais. MILCOP imprime sur tout papier, du papier de soie au carton souple. MILCOP est le duplicateur qui bat le record de production du monde ! C'est le plus vendu dans les écoles de France, de Belgique et des USA ! Nous l'avons présenté avec un immense succès *au 65e cours normal, à Neuchâtel.* La coopérative scolaire, Neuchâtel 1 (importatrice) en assume la vente dans toutes les écoles suisses, et cherche des collaborateurs dans toutes les régions du pays.

Collègues, procurez-vous sans tarder un duplicateur MILCOP (voir nos annonces dans ce journal).

F. PERRET.

La fonction du travailleur social

Lors du cours de perfectionnement 1956 organisé à Porrentruy par l'Association suisse des travailleurs sociaux, Mme Léo de Bray, inspectrice du Service social pénitentiaire de Bruxelles, a présenté un exposé fort intéressant sur la *fonction du travailleur social*, lequel est reproduit intégralement dans *L'Information au service du travail social*, de février.

Il sera utile à nos lecteurs de connaître l'évolution de cette profession, les caractéristiques de la conception actuelle et les limites de la fonction du travailleur social.

On obtient ce numéro au prix de 50 cent., à l'*Information au service du travail social*, rue de Bourg 8, Lausanne.

A propos de la valeur alimentaire des choux

Toutes nos variétés de choux, les choux blancs, les choux frisés, les choux rouges, les choux de Bruxelles et les colraves, contiennent, à côté de nombreux sels minéraux, des quantités importantes de sucre. C'est la présence de sucre qui permet de préparer de la choucroute avec les choux blancs, le sucre étant transformé par fermentation en acide lactique. Les choux renferment également des quantités notables de vitamine C. La valeur nutritive des ces légumes est favorablement influencée par une fumure harmonieuse.

On commence par distribuer une bonne dose de compost avant la plantation et on complète cet apport de matière organique en semant par m², lors de la préparation des planches, 1 ou 2 poignées d'Engrais complet Lonza, dont la composition est parfaitement bien équilibrée. Les choux ne doivent jamais souffrir d'un manque d'eau. Comme les choux sont plus exigeants en azote que les autres légumes, il est très recommandable de leur donner, après la reprise, 1 à 2 poignées de Nitrate d'ammoniaque par m². Enfin il ne faut pas négliger d'ameublir le sol par un bon sarclage au moment du départ de la végétation.