**Zeitschrift:** Le pays du dimanche
**Herausgeber:** Le pays du dimanche
**Band:** 1 (1898)
**Heft:** 41

**Artikel:** La vie des champs
**Autor:** [s.n.]
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-248198

**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:** 19.08.2025

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

# LA VIE DES CHAMPS

*Pour conserver les choux. — Les tomates tardives. — Culture et sélection de la pomme de terre.*

Il y a différents moyens de conserver les choux. Quand on en voit dont la pomme est déjà dure et qu'on est assuré ainsi qu'ils sont bons à manger, on les place le long d'un mur exposé au nord sur des claies, un peu élevées, autant que possible, et on les recouvre de longue paille.

Si les choux à conserver sont en grande quantité, il faut alors recourir à des amoncellements, à des meules par exemple. Voici l'une des meilleures façons de procéder :

On prend des fagots qu'on délie et qu'on répand sur le sol du jardin, en entrecroisant les tiges, on en couvre plus ou moins d'espace, selon que l'on a une meule plus ou moins grosse à faire. L'épaisseur de cette couche de bois sera de 25 à 30 centimètres.

Au centre de ce lit de fagots, on en place un autre dont l'extrémité supérieure seule sera liée. On aura enlevé le lien inférieur et écarté les tiges de bois de façon à former comme un cône.

Autour de ce cône, on placera alors les choux, la tête en dedans, les pieds en dehors. On en mettra une seconde couche sur la première, semblablement disposée, puis une troisième sur la seconde, et ainsi de suite jusqu'en haut. On a alors comme un grand cône formé de choux. On recouvrira le tout d'une bonne couche de paille qui garantira cette meule, soit de la pluie, soit de la neige.

Ce moyen est excellent. Il a l'avantage, en effet, d'éviter à peu près sûrement toute fermentation et toute pourriture. Le milieu de la meule ne cesse pas d'être aéré.

Parfois, lorsqu'arrivent les grands froids, les choux sont encore chétifs et ils ne font que commencer à se fermer. Il est trop tôt, semble-t-il, pour les couper, et on a intérêt à les conserver attachés au sol.

Au moyen d'une bêche, on enlèvera au nord du pied une bêchée de terre. Cela fera comme un trou dans lequel on couchera le chou. On le recouvrira de la pelletée de terre prise au pied du chou voisin, et qui le maintiendra dans cette position tout en le couvrant légèrement. Il sera ainsi protégé et se conservera bien.

Les choux qui sont mûrs à l'automne peuvent être conservés de cette façon.

On choisira pour les arracher un temps bien sec et on les laissera tant qu'on ne craindra pas la pluie, sur le sol même du champ, en ayant soin de les placer la tête en bas, le pied en l'air, afin de favoriser la dessiccation. Ensuite, on les placera sous un hangar et on les laissera jusqu'à ce qu'ils commencent à se faner. Enfin, on les portera au grenier où on les placera les uns à côté des autres, racine en l'air.

Ils résisteront très bien à la gelée ainsi préparés et on n'aura pas à redouter la pourriture.

Seulement, séchés ainsi, ils demanderont, avant leur consommation, à être trempés un peu dans l'eau. Ils passeront parfaitement l'hiver.

Les choux de Bruxelles sont assez délicats et par suites difficiles à conserver. On se gardera bien d'enlever les feuilles qui entourent les pommes, ces feuilles étant des sortes d'abris pour elles, et les garantissant pendant les froids des rayonnements nocturnes ou les protégeant contre la neige. Avant l'hiver, on enfoncera une bêche sous le pied du chou et on soulèvera légèrement. Cette opération aura pour effet de lui faire perdre un peu de l'eau qu'il renferme et par suite d'en rendre la gelée plus difficile.

***

On voit parfois, en septembre, des tomates qui demeurent vertes au lieu de rougir et de mûrir. Cela peut tenir à la température froide ou pluvieuse.

Il y a deux moyens de les amener à maturité.

Dans le premier, on les arrache avec leurs racines. On a préparé un lit de paille sous un châssis, et c'est là qu'on les place. On ne tarde pas à les voir rougir et, au bout d'une quinzaine de jours, elles sont aussi belles et aussi bonnes que si elles avaient achevé leur maturité sous un beau soleil.

Ou bien, après avoir arraché les tomates tardives, avec leurs racines, comme dans le premier cas, on les enveloppe soigneusement dans du papier de journal, puis on les emballe dans une caisse qu'on dépose dans un lieu sec et frais à la fois, mais où la gelée ne soit pas à redouter. Elles se conserveront longtemps ainsi.

Quand on voudra les employer, on les déballera ; on les sortira de leur enveloppe et on les exposera pendant quatre ou cinq jours à la lumière ou à une douce chaleur.

Elle deviendront ainsi très rouges et seront bonnes pour la consommation.

***

Tout récemment, je causais avec un brave cultivateur sur la culture de la pomme de terre et la production de rendements élevés. Finalement, il en vint à me tenir à peu près ce langage : « Je ne demande pas mieux que d'obtenir de fortes récoltes ; mais il est bien évident que mes voisins chercheront et arriveront à obtenir le même résultat. Comme conséquence, le marché sera encombré et fatalement une baisse de prix s'en suivra. Dans de telles conditions, l'augmentation des rendements ne présente en réalité, aucun avantage et il paraît préférable de s'en tenir à la production habituelle. »

Cette objection, qui est juste au fond, je n'eus pas de peine à la réfuter. Même en supposant qu'on ne veuille pas augmenter la quantité de tubercules récoltée annuellement, soit en vue de la vente, soit par les besoins de la ferme, ce n'est pas un motif pour se refuser, par des méthodes pratiques et raisonnées, à obtenir une production élevée. Un exemple permettra de bien saisir.

Supposons que l'on consacre chaque année à la culture de la pomme de terre la surface d'un hectare et que l'on obtienne une moyenne de 80 quintaux de tubercules. Si, par un moyen quelconque on parvient à produire le double, soit 160 quintaux à l'hectare, il suffira donc d'un demi-hectare pour réaliser la quantité de 80 quintaux que l'on juge nécessaire à ses besoins. On pourra donc, par suite, couvrir d'une autre récolte le demi-hectare restant. Voilà un premier profit. Et ce raisonnement peut s'appliquer à toutes les cultures.

C'est uniquement au point de vue de la vente que l'avantage des grands rendements s'amoindrit. Mais pour ce qui concerne plus particulièrement la pomme de terre, le cultivateur ne doit pas la considérer à ce seul point de vue ; la pomme de terre trouve encore un écoulement pour la préparation industrielle de la fécule et de l'alcool. Elle est surtout précieuse pour l'alimentation des animaux de la ferme ; c'est, pour nous, l'emploi le plus important.

C'est qu'en effet depuis plus de quinze ans, tous les produits du sol ont vu leur prix diminuer de plus en plus. Celui de la viande seul est resté élevé. L'élevage du bétail est donc plus rémunérateur et c'est à sa production que le cultivateur doit consacrer le surplus de ses récoltes plutôt que de les vendre à vil prix.

La pomme de terre, on le sait, est la base de la nourriture du porc ; mais elle convient également aux bêtes à cornes comme nourriture saine et favorable à l'engraissement. Nous avons dès lors tout avantage, sur une surface donnée et avec les mêmes frais d'obtenir le rendement le plus élevé possible et d'où découle nécessairement un prix de revient plus faible.

En dehors du choix de la variété, et de l'application d'abondantes fumures, pour arriver à obtenir d'abondantes récoltes de pommes de terre, il est un point important sur lequel nous voulons appeler l'attention du cultivateur parce qu'il est un peu trop pour ne pas dire totalement négligé : la sélection.

Nous sommes précisément à l'époque où doit commencer d'opérer cette sélection, c'est-à-dire faire le choix des semences pour l'année suivante. On peut, en effet, dès maintenant, déterminer les tubercules qui se signalent extérieurement par les fanes les plus vigoureuses. Plus tard, à la maturité, cette distinction est difficile parce que les tiges sont couchées sur le sol, et même en parties desséchées ou détruites.

Lorsque la floraison est terminée, la croissance des parties aériennes s'arrête ; mais les rameaux restent encore verts un certain temps, et il est facile de juger de la vigueur de végétation.

Il faut alors faire un examen attentif des touffes qui présentent le plus grand développement, parce qu'elles abritent les meilleures semences, et les marquer par un signe quelconque.

Au moment de l'arrachage, tous les tubercules provenant des pieds marqués sont mis à part, puis on en opère un nouveau triage à l'époque de l'ensemencement. De cette façon, on a sûrement des semences de choix qui communiqueront incontestablement leurs qualités à leurs descendants.

Les meilleures semences sont les plus volumineuses et les plus denses. Les gros tubercules sont, en général, les premiers apparus ; ils donneront forcément des pousses plus hâtives et plus vigoureuses et, conséquemment, une récolte nette plus élevée, conditions très avantageuses pour la récolte qu'on destine à la vente.

C'est également aux gros tubercules qu'il faut recourir si la culture est faite en vue de l'alimentation du bétail ou de la fabrication industrielle de la fécule et de l'alcool, parce que ce sont eux qui fournissent, pour le premier cas, un rendement plus grand et, pour le second cas, une richesse plus élevée en fécule.

Dans la culture de la pomme de terre, le cultivateur a donc grand intérêt à rechercher l'augmentation de la production. Pour cela il doit d'abord s'attacher à une bonne sélection des tubercules qu'il destine aux ensemencements ; mais, en outre, de ce choix, il faut aussi que les tubercules soient confiés à un sol profondément labouré et abondamment fumé par des matières fertilisantes appropriées.

LONDINIÈRES.

# Avis industriels et commerciaux

*Iles Philippines.* — Le consulat de Suisse à Manille fait savoir, par télégramme, que le nouveau régime douanier établi dans les ports occupés par les Etats-Unis d'Amérique est entré en vigueur le 3 août.

Les droits du tarif (espagnol) appliqués jusqu'ici ont été incorporés presque sans changement dans les nouvelles prescriptions américai-