

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

**Artikel:** Avis industriels et commerciaux  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-248199>

### **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:** 23.02.2026

**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 bêche 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 enfonce 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 quesi 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 débarrassera ; 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'amointrit. 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 féculé 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 féculé 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 féculé.

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 américaines.

nes; les droits de débarquement de 2 % ad valorem continueront à être perçus comme par le passé; les surtaxes douanières de 6 % ad valorem, instituées le 21 août 1896 par décret du gouvernement espagnol sont, par contre, dorénavant abrogées.

Tout envoi doit être accompagné de *factures consulaires*; l'on a prévu un texte spécial en ce qui concerne la facture, le certificat consulaire et la déclaration écrite que l'expéditeur doit soumettre au consul. Le département fédéral du commerce (service d'information) reste à la disposition des intéressés pour leur fournir tous renseignements à ce sujet.

(Feuille off. suisse du commerce.)

Il est rapporté que la Chine fait une demande considérable de montres et pendules bon marché. Un rapport allemand dit que l'importation des montres de Chine s'est accrue de 16,029 en 1895 à 37,220 en 1896. Les montres allemandes sont détrônées du marché chinois par les montres américaines.

## Çà et là

*Le Goliath de l'Océan.* — C'est le nom qui a été donné au *Pensylvania*, un des grands transatlantiques qui fait le service entre Hambourg et New-York. Voici quelques chiffres sur les dimensions de ce navire qui est probablement le plus grand du monde. Il a été construit en Angleterre pour le compte d'une compagnie hambourgeoise. Il mesure 177 mètres de long, il est large et haut en proportions. La passerelle du capitaine est à la hauteur d'un sixième étage au-dessus de la surface de l'eau. Tous les bateaux à vapeur du lac Léman tiendraient à l'aise en travers de la moitié du pont de la *Pensylvania*.

Pour remplir ce colosse, il faut 1200 wagons, soit trente trains de marchandises. Il est vrai qu'il peut embarquer 400 passagers de 1<sup>re</sup> classe et 2000 émigrants de 3<sup>e</sup> classe. L'installation de l'entrepont a été faite de manière à permettre d'y englober au besoin 4000 personnes.

## LETTRE PATOISE

Da lai Montaigne

Monsieu le rédacteur di petêt Pays,  
Porreintru.

Vos ai dje recie de bin des souëtches de latres patoises, que faint encoé bin ai rire les amis di *Pays di duemoenne*.

Ai y en é que discutant su les bouëbes, des âtres su les baisattes, cé ci su les foiriës, cé là su des bës l'aines: encoé des âtres su lai voir-tai, vou bin su les mentou... Quoi! in pô de toutes les souëtches. Se vos ai lai bontai de me bayië encoé enne petête piaice, i veu vos en raicontai enne su les tchins d'lai raice di Mont St-Bernard.

C'était en mil sept cent et quéques annë (ai n'en tchâ lai quële, i sais bin que c'était dain le mois d'avri). Un de ces gros mairtchins de l'Oberland airrivé en lai Montaigne des Bôs: ai l'avaït in bé gros tchin di St-Bernard.

Ai péssé és Bôs, main ai n'airaté pon, ai'allé djunqu'à Nermont. Li devaint, ai l'aïcheté bin des bouennes vaïches: vos saïtes bin qu'en lai Montaigne on voidje tot des bouennes bêtes. Les dgens di Nermont étint tot émayiës de voue in se bé gros tchin.

Un qu'était pu capriciou que les âtres se boté ai le mairtchindai.

Mon djoé yi fai in prië de fô: mon hanne, taint lai bête yi plaisait, l'aïcheté, et pe ai dié à djoé: « Quement farait-é faire pou que lai raice de sti tchin demouere en lai montaigne? ai pé-réssan aidé. » — « *Parbleu* qui dié le djoé, c'est une bonne chien, y faut le nourrir rien qu'avec tu boïson, é pi, y veut beubler, é pi, chë carandi vous bourrez gonservé le race. »

Bon. — I rébiéde vos dire que stu qu'é aïchetai le tchin était de societé d'aïvo des âtres hannes di Nermont pour l'achat de lai bête. Ai fayai di poisson coûte que coûte pou neurri sti tchin. pou que tot alle bin! — Les Nermoiniës, contents quement des aïndjes de lu aïquisition, vain tu à Theusèret pou aïchetai le poisson nécessaire. Le caïbairti di Theusèret n'avait pu que quatre anguilles. — Ce n'a pon note aïffaïre gôli, ç'a des tra longs poissons; ai l'en fâ des pu petêts, qu'ai diennent tus. — Ça pou bayië en sti tchin. — Mes hannes remballant contre Gomois, li, ai trovenne di poisson pïen les réservoirs.

« *Nosont de Baïle* » dié le pu intéressië, et pe ai s'entend aïvo le ven lou de poisson, pou y en feurni 12 livres tot les semaines.

Aïpré, ai vain tu à café pou faire ai foraidjië lai bête, qu'en aïvai bin fâte. Tot content lai tieusenière se boté en traiveil. A bout d'enne houëre ai y aïvai di poisson reïti, et pe le tchin était foraidjië. Les hannes boyenne tché-tchun in vare de vin, et pe maindjië in bout de pain. — Tot était bin restauré, le tchin et les hannes. — Le moment de s'en allai était li. Ai se botan tu en route pou le Crâs Loup, le tchemin le pu droit pour le Nermont. Airivé en mé lai côte, lai pouëre bête aïquemenne d'aïvoi mâ, de se touëdre, de railai.

« Ai veu crevé » dié un. — « Ai veu faire ses djuènes » dié l'âtre. — « Ai fa l'allai y tcheri de l'ave » redië le trajiëme. — Suffit: ai ritan tu à pu pré vésin, pou soulaidjië lai bête. — Un aïpoëtché in penië. — Un in bidon d'ave, in âtre in moncé d'étrain. — Djemais bête ne feu meu soignië que sti tchin, main ai nepoyé pon remontai à Nermont le même djoé. Les Nermoiniës airrivennent an l'hôta sain lu gardien. Le poisson aïvait fait effet! — Po de temps aïpré, on voyait béco de ces belles bêtes. Ç'a dâ ste fois li, qu'en ont conservai lai raice des tchins di St-Bernard an lai Montaigne.

In MONTAIGNON  
vésin di Nermont.

## Cote de l'argent

Du 12 octobre 1898

Argent ftn en grenailles . . fr. 107. —  
le ki.o.

## Récréations du dimanche

Solutions aux questions posées dans le N° 39  
du *Pays du Dimanche*:

148. CHARADE

Bis-cuit (biscuit).

149. MOT CARRÉ.

L A C  
A M I  
C I D

150. ÉNIGME.

Le nez.

151. MOT EN LOSANGE.

I  
B A L  
J A C O B  
L O T  
B

Ont envoyé des *Solutions complètes*: MM. Epine-Vinette au Noirmont; Enne petête Montaigne à Porrentruy; Elisa Beuchat, institutrice à Vellerat; Un dur à Roggenbourg; Jeanne G. D. à Courrendlin; Lusturû à Delémont; Charles Dentz à Porrentruy; Stu qu'ai la soinnatte ai Boncoé; In tchait ai Boncoé; Jules Humair fils à Undervelier.

Ont envoyé des *Solutions partielles*: MM. Caméléon à Moutier; Henri Frossard à Porrentruy; Paul Girardin à Courrendlin; Ernest et Fripeuse à la revue à Delémont; Un poulet de basse-cour; Une petite louve et son grand oncle à Courtedoux; Pensée à Boncourt; In Vadais; G. de Viné à Bâle.

156. CHARADE.

Mon premier  
Se sert de mon dernier  
Pour manger mon entier.

157. MOT CARRÉ.

Remplacer les X ci-dessous par des lettres de manière à former horizontalement et verticalement les mêmes mots dont les désignations suivent:

X X X X X 1<sup>o</sup> Géographique ou marine.  
X X X X X 2<sup>o</sup> Fleuve d'Asie.  
X X X X X 3<sup>o</sup> Synonyme de brûler.  
X X X X X 4<sup>o</sup> Pour couvrir les toits.  
X X X X X 5<sup>o</sup> Synonyme de se tromper.

158. ÉNIGME

Connais-tu de mon chant l'expression touchante?  
Mais, chose vraiment étonnante:  
Tout en appartenant au sexe féminin,  
Je suis pourtant un écrivain,  
Un lettré distingué dont la France se vante.

159. MOT EN LOSANGE.

Remplacer les X ci-après par des lettres de manière à obtenir horizontalement et verticalement, les termes dont voici les définitions:

X Se trouve dans pipe.  
X X X C'est l'allure la plus sûre.  
X X X X X Une des plus brillantes cités.  
X X X On en trouve 2 à la douzaine.  
X Une consonne.

Envoyer les solutions jusqu'au mardi  
soir, 25 octobre.

## Publications officielles

### Mises au concours

La place de préposé aux poursuites et faillites de l'arrondissement de Moutier. S'inscrire jusqu'au 20 octobre courant à la *Chancellerie d'Etat*.

La place de débitant de sel à Soubey. S'inscrire à la Préfecture de Saignelégier jusqu'au 15 octobre courant.

### Convocations d'assemblées

*Sauley.* — Assemblée communale, jeudi 20 octobre, à 8 h. du soir, pour décider si l'on veut allouer un subside de 50 ets. par âme de population aux établissements de bienfaisance du district; décider l'équipement des sapeurs-pompiers; discuter l'établissement d'un réservoir; voir si la commune veut revenir sur une décision de la dernière assemblée.

*Sornetan.* — Assemblée municipale, samedi 15 octobre à 1 heure pour décider si l'on veut réviser le règlement des corvées et celui des chemins; nommer une commission, etc.

*Tramelan-dessus.* — Assemblée bourgeoise, samedi, 22 octobre à 7 h. pour décider si la commune veut maintenir l'assistance de ses pauvres.

L'Editeur: Société typographique, Porrentruy.