

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** 2 (1899)  
**Heft:** 77

**Artikel:** Aux champs  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-248911>

#### 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:** 13.01.2026

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

les maladies. C'est ainsi que, dans la pneumonie, la fièvre éclate brusquement après un frisson et que la température se maintient très élevée, entre 39 et 40 degrés, pendant 5, 7 ou 9 jours, pour faire alors une chute rapide au moment de ce qu'on appelle la crise. Dans la fièvre typhoïde la température s'élève insensiblement pendant une semaine, pour se maintenir élevée pendant deux semaines et redescendre graduellement avec de fortes rémissions le matin, pendant la quatrième semaine. La scarlatine, la variole, la fièvre intermittente et bien d'autres maladies infectieuses présentent également des types de fièvre caractéristiques.

Comme on peut le comprendre, d'après ces renseignements sommaires, l'élévation de température fait généralement partie du cortège de symptômes d'une maladie. Vouloir à tout prix la combattre et surtout n'avoir qu'elle comme point de mire de la thérapeutique, c'est comprendre bien mal le but de la médecine, et qui sait si, dans certains cas, il n'est pas plutôt nuisible de troubler un phénomène naturel dont on s'épouvanterait souvent à tort. Qu'on puisse soulager un malade avec de l'antipyrine ou tel autre antipyrrétique lorsqu'il bout dans son sang, d'accord ; mais le seul moyen rationnel de chercher à agir sérieusement contre l'élévation de température, c'est de lutter contre la source même du mal et de soutenir les forces de l'organisme, pour qu'il puisse sortir victorieux de la lutte qu'il engage avec l'ennemi qui lui a déclaré la guerre. C'est ainsi que la quinine, en agissant comme spécifique, peut couper un accès de fièvre intermittente ; c'est en agissant sur l'élément infectieux répandu dans le sang, que le salicylate de soude fait baisser la fièvre du rhumatismat à mesure qu'il fait disparaître le gonflement des articulations et les douleurs ; c'est en neutralisant les poisons fabriqués par les germes de la diphtérie que le sérum antidiphérique rend afébrile l'enfant atteint d'angine couenneuse ou de croup tout en le débarrassant des membranes qui tapissent le fond de sa gorge.

Le thermomètre, on le voit, peut donner des renseignements précieux, il peut nous aider dans le diagnostic et nous indiquer si le traitement institué a une action positive. Mais on doit se contenter de s'en servir comme guide et ne pas se croire obligé de vouloir absolument le faire descendre toutes les fois qu'il veut monter. A ce point de vue le public est mal renseigné et la question de savoir si l'élévation de température doit être oui ou non combattue, dans un cas donné, est affaire du médecin et non pas celle du malade ou de son entourage. Il est en outre inutile, sauf indications spéciales, de prendre la température à toutes les heures du jour et de la nuit, comme le font certains parents soucieux. On fait ainsi de la mauvaise besogne, on se tourmente à tort, on fatigue le malade et l'on mérite les reproches que nous rappelions en tête de cet article.

Chez l'enfant surtout on observe très facilement des mouvements fébriles, leur sensible organisme réagissant d'une manière bruyante aux infections les plus légères. Il n'est vraiment utile d'employer, chez eux, le thermomètre qu'à la condition de ne lui demander que ce qu'il peut donner, c'est-à-dire l'indication de la température, et de ne pas croire hébété perdu dès que l'instrument indique 39 ou 40 degrés !

Dr G. S.

(Feuilles d'Hygiène).

## Aux champs

### Trois cultures d'actualité

Nous allons aujourd'hui, chers lecteurs, con-

sacrer notre chronique agricole, à causer de trois plantes bien intéressantes et pourtant bien délaissées : le maïs, le sarrasin et le lupin.

Toutes trois peuvent donner du fourrage, des graines et de l'engrais. — Mais c'est au premier point de vue surtout que nous les examinerons successivement.

#### Le maïs-fourrage

Chaque cultivateur devrait réservé tous les ans une pièce de terre bien fumée et bien préparée pour y mettre du maïs.

Le maïs vert est, en effet, une des ressources les plus précieuses du cultivateur, puisqu'il fournit pendant l'été un des fourrages les plus salubres, les plus agréables et les plus alimentaires pour les ruminants.

Nourrie au maïs-fourrage, la vache laitière donne beaucoup de lait et un lait très riche en crème ; aussi engageons-nous nos lecteurs à faire l'essai de cette culture : nous sommes persuadé qu'ils s'en trouveront bien.

On peut semer le maïs destiné à être consommé en vert depuis le mois de mai jusqu'en juillet, n'ensemencant à la fois que de petites surfaces et recommandant tous les quinze jours ou trois semaines, de façon à obtenir, pendant tout l'été et jusqu'aux gelées d'automne, un fourrage tendre et abondant.

Comme le maïs est une plante très épuisante et qui n'occupe le sol que peu de temps, on le met généralement en culture dérobée et dans une terre peu éloignée de la ferme, afin d'économiser la main-d'œuvre que nécessite le coupage quotidien de ce fourrage.

Quand on a choisi la pièce de terre qui convient, on y répand le fumier : il faut en mettre le plus possible, et du bien consommé au moins à raison de 25.000 kl. à l'hectare. — Si l'on n'a pas assez de bon fumier, on peut y ajouter 150 à 200 kl. de nitrate de soude à l'hectare.

Généralement on sème à la volée. Dans ce cas, il faut semer très dru. De cette façon, le maïs remplit le rôle de plante étouffante dans laquelle les mauvaises herbes ne peuvent arriver à maturité.

Cette méthode est préférable à celle qui consiste à semer en lignes distantes de 40 à 50 centimètres, mais qui permet de donner à la plante un binage à la houe.

Dans le premier cas c'est-à-dire dans les semis à la volée, les tiges sont plus fines et plus molles et par conséquent plus nutritives et plus agréables à consommer pour le bétail que les tiges grosses et dures produites par l'espacement de 40 à 50 centimètres.

De plus, à la volée, le maïs souffre moins de la sécheresse que celui semé en lignes.

#### Le sarrasin

Le sarrasin, encore nommé *blé noir*, *bucail*, est une plante très utile pour l'homme, les animaux et les volailles : en fleurs, il fournit une abondante pâture aux abeilles et un excellent engrais vert à enfouir.

C'est donc une très bonne chose d'en faire la culture. Aussi, en maints pays, la Bretagne notamment, le sarrasin occupe une place importante dans toutes les fermes.

Peu difficile sur le terrain, le sarrasin peut être cultivé partout.

Nous engageons donc nos lecteurs à en faire l'essai. Ils s'en trouveront certainement bien, soit qu'ils l'emploient comme fourrage vert, comme aliment pour les volailles ou comme engrais vert.

*Climat.* — Le sarrasin réclame une température chaude, plutôt humide que sèche. Il redoute les gelées de printemps et les brouillards persistants. On le sème d'avril à juillet.

*Engrais.* — La végétation du sarrasin s'effectue en trois mois.

C'est-à-dire qu'il n'y a guère de plante plus précoce.

Aussi doit-on lui donner des engrains d'une parfaite assimilabilité (nitrate, superphosphate, sulfate de potasse). Plante peu exigeante, le sarrasin est souvent semé sans engrais. C'est un tort, car il rend au centuple le peu qu'on lui en donne.

*Préparation de la terre.* — Le sol pour sarrasin doit être bien démeublé. En Bretagne on dit qu'il doit être semé « dans la cendre et avec de la cendre », c'est-à-dire dans une terre bien meuble et avec du fumier consommé à l'état de « beurre noir ».

*Semailles.* — Cultivé pour graine, on sème 80 à 90 litres à l'hectare.

Comme fourrage vert, on met de 100 à 150 litres.

Le grain de la dernière récolte est le meilleur pour la semence.

On sème à la volée sur un labour ou un scarification : on enterre le grain par un hersage ou un très léger scarification. Le rouleau est bon, mais non indispensable.

Le sarrasin tient au bout de huit à dix jours.

Si le temps est beau, il se développe vite et ne tarde pas à recouvrir le sol avec sa vigoureuse végétation.

*Usages.* — Pour engrais vert, on enfouit le sarrasin en fleur, après un roulage dans le sens du labour pour bien couvrir la plante sur le sol. C'est un excellent engrais vert ne coûtant que le prix de la semence. Quant au fourrage que donne le sarrasin, il n'est pas excellent, durcissant très vite.

Pour les volailles, le grain n'a pas son pareil : il excite les poules à pondre et les engrasse.

Enfin les « bonnes galettes de blé noir » et « les groupes » sont trop connus pour qu'on en parle longuement.

Cultivé pour le grain, le sarrasin donne 15 à 20 hectolitres à l'hectare.

Une considération importante est que le sarrasin favorise la multiplication du gibier, en particulier des perdrix et faisans.

#### Le lupin

Le lupin est la plante des sols pauvres, siliceux et sablonneux, mais non calcaires.

*Culture.* — Sa culture est simple ; la voici résumée.

Grâce à sa prompte végétation, le lupin peut être semé partout et après n'importe qu'elle culture. Pourtant, on le met, en général, après soleil, blé ou avoine en culture dérobée.

Un simple déchaumage à l'extirpateur suffit pour préparer le sol à recevoir la graine.

On sème d'avril à août inclusivement à la volée ou en lignes, à raison de 150 à 200 kil. à l'hectare.

On entrepeut peu la graine ; un simple et léger hersage suffit amplement.

Le lupin ne tarde pas à recouvrir le sol de sa vigoureuse végétation et rend ainsi inutiles binage et sarclages.

Le lupin blanc ou *pois de loup* est le plus employé comme engrais vert, parce qu'il est très vigoureux et donne des tiges très nombreuses.

Le lupin jaune est également très vigoureux ; mais il réussit mal en France. Quant au lupin bleu, il n'est pas employé.

*Usages.* — Le lupin sert comme fourrage et comme engrais vert. Comme fourrage à l'état vert, le lupin n'est pas mangé par les bêtes bovines. Il l'est au contraire par les moutons à qui il donne une vigueur salutaire pour résister à la cachexie aqueuse.

Néanmoins il est préférable de le faner, sécher et mélanger à d'autres fourrages plus rapides, par exemple à la luzerne et au sainfoin.

Ensilé, en ayant soin de faire alterner les couches de lupin en vert avec celles d'un autre fourrage, il perd son amertume et est bien mangé.

Mais c'est surtout comme engrais vert que le lupin rend de grands services, en sols sablonneux, secs et dénusés de calcaire, là où aucune autre plante améliorante ne viendrait.

Grâce à sa qualité de légumineuse, le lupin a la propriété de fixer dans le sol l'azote de l'air. Or la racine pivotante du lupin descend jusqu'à 0m. 20 et les radicelles jusqu'à 1m et 1m 10 dans le sous-sol; on voit donc quel emmagasinement d'azote on peut obtenir par une culture de lupin. L'enfouissement du lupin se fait quand il est en fleur : la plante est couchée au moyen du rouleau et enterrée par la charrue. Néanmoins, quand le lupin est de belle venue, il est parfois difficile de procéder ainsi ; il vaut mieux alors l'arracher à la main et le couper dans la racine ou bien le faucher.

Ajoutons que le cultivateur doit récolter lui-même la graine de lupin, parfois introuvable, toujours chère et rarement bonne.

Pour cela il peut réservier un carré où le semis a été fait moins dru, récolter un peu avant maturité (car les goussettes éclatent facilement), arracher à la main, faire sécher et battre au fléau.

En résumé, le lupin est, dans les sols pauvres non calcaires, la plante la plus propre à reconstituer la provision d'humus et d'azote indispensable à un sol. C'est le meilleur engrais à appliquer aux terrains siliceux et c'est aussi le plus économique.

#### LONDINIÈRES.

#### Récréations du dimanche

Solutions aux questions posées dans le N° 75 du *Pays du Dimanche* :

#### 292. ENIGME.

Hache. H. Ache.

#### 293. DOUBLE ACROSTICHE.

P A T E R  
D V I S O  
P R I A M  
E T O L E

#### 294. COQUILLES AMUSANTES.

- N° 1. — Fait. Heureux.  
N° 2. — Tendre. Des. Pièges. Tendus.  
N° 3. — Aide. Aidera.  
N° 4. — Finistère. Récifs. Lames.

#### 295. MOT EN TRIANGLE.

P A R A C E L S E  
A N O M A L I E  
R O M A R I N  
A M A N T E  
C A R T E  
E L L E  
L I N  
S E  
E

Ont envoyé des *Solutions complètes* : MM Charles Dentz à Porrentruy.

Ont envoyé des *Solutions partielles* : MM. G. de Viné à Bâle ; C. Boucon au Noirmont.

#### 300. ENIGME.

Ma tige est sans nœuds et d'un ton verdâtre,  
Mon feuillage épais, étroit, persistant,  
Mon bois est poreux, ma baie est noirâtre,  
Et je reste vert au froid résistant.  
Poète, guerrier, demi-dieu, génie,  
Pour me conquérir trouvent aplanié  
La difficulté par leur folle ardeur,  
Et le cuisinier savamment rehausse  
D'un mets un peu doux l'alléchante sauce  
Par le stimulant de ma forte odeur.

#### 301. SYNONYMES.

Les *Synonymes* des mots suivants formeront par leurs initiales, le commencement d'un Proverbe :

Sublime. — Sympathie. — Inventer. — Railleur. — Stable. — Crise. — Hasardeux. — Fou. — Gain. — Ravissement.

#### 302. CONTRAIRES.

Les *Contraires* des mots suivants formeront, par leurs initiales, la fin du Proverbe :

Repos. — Laborieux. — Obscur. — Baisser. — Récréation. — Victoire. — Aspirer. — Gagner. — Prodigue. — Affirmation. — Faudre. — Régale.

#### 303. MOT EN LOSANGE.

Remplacer les X du losange ci-dessous par des lettres de manière à former horizontalement et verticalement les mêmes mots dont voici les définitions :

X	1. — Commencement du monde.
X X X	2. — Abréviation de société.
X X X X X X X	3. — Mit un terme.
X X X X X X X X X	4. — Prénom féminin.
X X X X X X X X X X	5. — Espèce de prune.
X X X X X X X X X	6. — Emportées.
X X X X X X X X X	7. — Aux oiseaux.
X X X X X X X X X	8. — Fin des mortels.
X	9. — Voyelle.

Envoyer les solutions jusqu'au mardi soir, 4 juillet prochain.

#### Publications officielles.

##### Convocations d'assemblées.

Bourrignon. — Le 25 juin à 2 h. pour décider si la place d'instituteur sera mise au concours.

Lajoux. — Assemblée paroissiale le 25 juin à 3 1/2 après-midi pour s'occuper de l'installation d'un jeu d'orgues dans l'église des Genevez, voter un subside à cet effet, etc...

#### Cà et là

*Une bonne œuvre.* — Si parmi nos lecteurs il y avait une âme généreuse ayant en sa possession un bon piano, ne serait-ce qu'un panino, servant seulement de décor de salon, nous l'engageons à en faire l'échange avec une vieille boîte à soupirs devenue rétive aux doigts de l'artiste et produisant des sons semblables aux cris d'un vieux matou, mais qui par son extérieur élégant et coquet offre toutes les grâces que réclame un salon. Pour de plus amples renseignements, s'adresser en toute confiance au secrétaire du Cercle catholique de St-Imier.

#### LETTRE PATOISE

I seit ai vu témoin d'enne conversation, qu'i prend la libertai de vos recontaie. Lai voici :  
— Bon djoué. Djean Pière, te ne sais pe ?  
— Quoi ? Djoselé.

— I vin de iére dain enne gazette que lai Confédération suisse veut bottai le monopole chu le touba, c'men ai l'ain bottai chu lai gotte. I me pense q'n'an veut être appelaï ai votai la dechu.

— Explique mie co que ç'a, in monopole.  
— Poiche que te ne le sai pe i te le veu dire.

In monopole, c'a le droit, ou se te veu, le privilège de fai. e ou faire ai faire, de vendre seul enne mertchaindié. Lai Confédération é le monopole de lai gotte ; niun n'en peut fabriquai que lé, et les dgens qu'elle autorise. C'a son privilége. Comprend te ?

— Main. i ai oueyi dire que lai constitution é aboli tot les priviléges ; le peuple ne sairait votai colo.

— Te me fai bin ai rire. Lai constitution, les lois ne sont pe po tot les dgens lai même tchoso. Mitenaint que nos sont gouvernai pa les framessons, paï lai ptéte leudge tot ces dgens li vian être bin payié. ai s'embarraissant pé m'a deslois et de lai constitution. Tot lesans ai voir augmentai los traitements. Les gros, c'a po ai voi les petés dain lai main es élections. An établi les monopoles po aivoi en gros trayin de fonctionnaires, que votan les impôts, et ces fonctionnaires sont siés c'man si le contribuable était ai vu créai et bottai à monde po los. A y en é bin que n'ain casi ran ai faire, et que ne diagnant pe loi moitié de jotte traitemet. Tot coli se fait à préjudice des pouëres paysains, que ne velan pe bintot pu poyai raipondre les dous bouts. Les paysains sont les dgens les pu milleheureux di pays. Le biai côté pu qu'ai ne rai-poëtche. Se la gralle vint rai-vaidié los récoltes, se lai satiø ou trop de pieude les airâtant de poussai, ai fai payié les contributions tot c'ment se tot était bin afflaie. Les ovriës manquant quasi tout paicho : ai l'ainman meu allai es fabriques. laivou ai l'ain moins de m'a — à moins ai le tiudant. Voili lai position des cultivateurs.

D'enne atre san lai gralle, lai satiø et le réchte n'é pe d'influence chu lai payé des fabricants et chu les traitements des gros fonctionnaire : Cé ci ne sont piépe content des dozenmille francs qu'an los paye per an, ai vian touéde qu'an les augmenteche oncoë. Cés de 4, 5, 6 mille francs, que baitéchan des tchétés, vian aidé des augmentations et ai dian à cultivateur : Paye, paye, mardige des pommes de tiere ayò in po de café, et ne dis ran.

Voili, Djoselé, poquois les gros velan les monopoles, les priviléges. Le m'a. dain note pays, c'a le luxe qu'- domine, mais nos en poirint djasai enne être fois.

— Moi. i ne veu pe votai ci monopole.  
— Moi non pu.

#### Cote de l'argent

du 21 juin 1899

Argent fin en grenailles. fr. 106. 50 le kilo.

Argent fin laminé, devant servir de base pour le calcul des titres de l'argent des boîtes de montres . . . fr. 108. 50 le kilo.