Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1899)
Heft: 84

Artikel: Aux champs
Autor: Rouget, Paul
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-248973

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: 08.01.2026

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

ment ; il sera fidèle, honnête et surtout, il s'appliquera à la pratique des vertus.

Bons catholiques: — Il est rare de trouver un bon chrétien parce qu'on ne sait sa religion qu'en partie. Apprenez la d'un bon maître. N'écoutez pas les demi savants plus propres à troubler qu'à inspirer les vérités du salut. Fuyez les hypocrites comme des voleurs, sans leur faire de reproches. Pratiquez les devoirs de notre sainte religions sans ostentation, et sans paraître plus vertueux qu'un autre. Evitez avec grand soin les mauvaises compagnies, et si le hasard ou la nécessité vous y conduit, retirez-vous en avec prudence, et sans bruit si possible. Craignez la lecture des livres pervers et ne vous occupez qu'à des ouvrages instructifs, utiles ou indifférents. Aimez vos parents et vos amis, apprenez et suivez les préceptes de la religion catholique, apostolique et romnine.

Sobres. — L'excès en toutes choses est très nuisible, surtout dans le vin et les liqueurs. On dit avec raison : trop et trop peu gâte tout jeu. Craignez de vous assujettir au vin, au thé au café, au chocolat, au tabac, et à toutes autres choses semblables. Si le besoin du corps vous oblige d'en user, prenez en par forme de médecine ; prenez en aussi, si l'on vous en présente en compagnie honnête, pour ne pas être ridicule et singulier. Ne vous écoutez pas dans vos indispositions du corps : la nature vous aidera plutôt que les médecins, car il ne faut s'en servir que dans la grande nécessité. Ne soyez pas le premier ni le dernier à suivre la mode, et que vos habits soient toujours bien propres et jamais trop élégants. Lavez-vous souvent, la propreté contribue beaucoup à la santé.

Petits joueurs. Ne jouez que dans les temps de récréation, et pour votre amusement, ou par complaisance. Les jeux immodérés sont en tout sens très pernicieux. Evitez la passion du jeu qui conduit aux derniers malheurs, fuyez les tripots, les jeux de hasard, et que votre jeu ne puisse jamais déranger les affaires. Les plus utiles sont ceux qui exercent le corps ; ceux du hasard sont propres à engendrer les plus grands maux. Celui qui est passionné pour le jeu devient facilement voleur, parjure, traître, assassin et suicide, c'est à dire désespéré. L'on n'en a que trop d'exemples.

Jamais impudiques. — Ce péché conduit insensiblement à des maux incroyables. Il fait perdre l'âme, parce qu'il est contraire au 6e et au 9e commandement de Dieu ; le *corps*, puisqu'il engendre les plus honteuses, et les plus douloureuses maladies, qui font languir et mépriser les personnes qui en meurent, ou qui ne souffrent cruellement ; il affaiblit les cinq sens, surtout sur la vue, et l'ouie ; *l'esprit* parce qu'on n'est pas capable de méditer, ni de bien réfléchir, quand on est obsédé de cette infâme passion : elle entraîne après elle, la mémoire, et le jugement, qui ne peuvent plus s'attacher à des objets importants ; *la fortune* parce que cette destructible passion fait sacrifier ses propres biens présents et négliger ceux qu'on pourrait acquérir. On perd moins d'avoir les membres cassés que de tomber dans ce péché. Le premier pas coûte à une honnête personne : craignez de le franchir, plus que de tomber dans un brasier ardent. Le moyen de s'en préserver est de fuir les mauvaises compagnies comme la peste, de détourner ses regards, et de retirer ses mains de tout objet malhonnête, soit sur son corps ou sur celui d'un autre ; d'éviter la familiarité des personnes de différents sexes, surtout leur entretien secret ; de rejeter avec horreur et mépris les livres et images obscènes, qui conduisent à la perversité des mœurs, à la perte de la chasteté, et de détourner son esprit de toutes mauvaises pensées, par des occupations continuelles et un travail fatiguant ; fréquenter les sacrements ; se respecter soi-même, et avoir soin de son honneur, plus que d'un riche trésor. La débauche du vin attire la luxure, et la mauvaise compagnie fait tomber dans le précipice, souvent caché sous les traits séducteurs de l'innocence. Prenez-y garde. Ne vous laissez pas surprendre par le loup couvert de la peau de brebis, et qui ne cherche qu'à dévorer. Si vous vous trouvez malheureusement engagé dans une de ces compagnies que vous ne puissiez quitter sans danger d'en être maltraité, recommandez-vous à Dieu, à la Sainte Vierge, et à votre ange gardien, et réfléchissez à un moyen de vous en retirer honnêtement, par exemple, en prétextant une maladie de colique, ou autre apparente, une obligation indispensable de vous trouver incessamment dans un tel endroit, auprès de votre supérieur ou d'une autre personne, une nécessité absolue de remplir un devoir etc., etc. Inventez un moyen plausible, et saisissez l'occasion de vous sauver du malheur, auquel vous exposé. Vous en aurez du mérite devant Dieu, et une grande satisfaction dans la suite. »

Places de la famille Guélat à l'église — Extrait des registres de l'Eglise St-Pierre de Porrentruy Folio 36 pour l'adjudication des places.

« *Du côté de l'évangile* 10e banc 3e place, aux descendants de feu M. Münck receveur de Son Altesse.

modo à Joseph Guélat pour 10 à 10 s.

4e place du 3e banc, à compter du pilier où était ci-devant l'autel de N. D. de Pitié, transféré en 1758 à l'autel des trois Rois,

Du côté de l'Epître 4e place à Joseph Guélat pour 13 ₣

Depuis la mort de Joseph Guélat, ces trois places appartiennent à son fils François Joseph Guélat avocat, qui en jouit exclusivement à tous autres. »

---

val et lui fit prendre une allure accélérée, s'enfonçant en plein Bocage, dans des chemins de labyrinthe où il fallait son œil exercé pour marcher sans jamais risquer de se tromper.

Il y a cent ans, on n'avait pour voyager sur les grandes routes que le coche, la litière portée par des mules ou des chevaux, et la chaise de poste, ces deux dernières abordables aux seuls gens riches ; mais, pour circuler dans la campagne, et surtout dans les champs encaissés, boueux ou raboteux du Bocage, à peine accessibles aux lourds chariots tirés par des bœufs, force était bien d'aller à dos de mule ou de cheval. Il n'était pas rare de rencontrer par les chemins métayères cossues ou dames de la ville montées sur de bons chevaux, ou même assises en croupe, derrière leur mari, sur quelque solide monture.

(La suite prochainement).

Aux champs

Causerie agricole et domestique.

Verse des blés. — Le bon fumier. — L'engrais joue un grand rôle dans la verse des blés et ce sont souvent ceux qui sont le mieux fumés au fumier de ferme qui se couchent le plus facilement. Cela tient surtout à ce que le fumier est trop riche en azote proportionnellement à l'acide phosphorique ; il est facile de remédier à cela par l'emploi d'engrais artificiels phosphatés. Il faudrait plus d'acide phosphorique que d'azote, tandis que c'est l'inverse qui a lieu avec le fumier et on ne doit pas l'oublier, le blé est grand consommateur de l'acide phosphorique qu'il trouve dans le sol.

Quand on emploie du nitrate de soude, surtout si le sol a déjà reçu une fumure au fumier de ferme, il ne faut pas manquer d'y ajouter du superphosphate de chaux et cela dans une proportion presque double. Ainsi si on emploie 100 kilos de nitrate de soude, il faut compléter cette fumure supplémentaire en y ajoutant 200 kilos de superphosphate, on a alors donné au sol 15 d'azote et 25 à 30 d'acide phosphorique suivant la richesse du superphosphate. C'est ce que recommande le journal d'*Agriculture* qui fait observer que l'emploi, même exagéré, des phosphates n'a pas d'inconvénient, c'est une avance faite au sol qui n'est pas ingrat tandis que les engrais azotés ont le grand inconvénient qu'on vient de voir.

Les engrais potassiques sont aussi nécessaires car ils aident à l'assimilation de la silice du sol qui, comme on sait, contribue à la fermeté de la paille ; on en trouve toujours une dose élevée dans les cendres lorsqu'on incinère la paille.

En général, il ne faut employer aucun de ces engrais artificiels seul, il faut pour en obtenir tout l'effet utile, employer de l'azote, de l'acide phosphorique et de la potasse, car ce n'est que par ce moyen qu'on peut obtenir un surplus de récolte sans courir le risque de la verse ou une dépense inutile ou tout au moins peu productive.

En dépit de l'importance qu'ont prise les engrais et qu'il faut bien reconnaître aujourd'hui, le fumier dans une petite ferme, leur sera toujours supérieur, d'abord au point de vue du prix et aussi par ses propriétés. Les engrais du commerce, tirés de substances minérales, pourront servir d'éléments fertilisants et auront une action sur la plante même, tandis que le fumier, lui, agira d'abord comme aliment de cette plante et ensuite modifiera avantageusement l'état de la terre qu'elle ameublira, adoucira et rendra plus apte à retenir la fraîcheur.

Le rôle des engrais dans un sol exclusivement argileux ne sera jamais le même que celui du fumier. Ce dernier vaudra toujours mieux. Il réussira, intelligemment distribué, à rendre profitables toutes les cultures. Dans tous les sols en général, il sera utile.

Il devra donc former, pour la petite culture principalement, la base de l'amendement du sol. Il est certain qu'on ne devra pas pour cela négliger l'emploi des engrais, mais le rôle de ceux-ci sera complémentaire de celui du premier.

On agira donc sagement, et selon ses intérêts, en prenant grand soin à la préparation et à la conservation du fumier. En avoir le plus possible et de bonne qualité, telle devra toujours être la devise du cultivateur.

On pourrait l'utiliser dès sa sortie de l'écurie ou de l'étable, celui de l'étable principalement. Mais il en est pas ainsi d'ordinaire.

Aussi devra-t-on d'abord avoir une fosse à purin et une plate-forme à fumier bien établie.

La plate-forme sur laquelle sera déposé le fumier ne sera pas trop éloignée des écuries, disposée un peu en contre-bas si possible. Cette plate-forme ne devra pas être quelconque, mais bien préparée. On bétonnera d'abord, ou bien on répandra une couche de ciment. Si l'on ne peut former la base de la plate-forme de l'une ou de l'autre de ces façons, on la formera simplement par une couche d'argile qui aura entre 8 et 10 centimètres d'épaisseur.

Si c'est une fosse, elle sera ou creusée dans le sol ou établie à son niveau. En ce cas ce sera plutôt une sorte de réservoir. Dans le pre-

mier, le fond sera disposé en pente commençant au niveau du sol et s'abaissant jusqu'à 1m 50 environ. A cette extrémité on pourra faire construire un petit mur pour augmenter l'élévation, et par suite la capacité de la fosse. On n'oubliera point que toutes les parois devront être soigneusement cimentées de façon à ne pas laisser passer le purin.

Dans la fosse le purin peut-être enfermé en même temps que le fumier. Si l'on a une plate-forme, elle devra être légèrement bombée et creusé de rigoles conduisant à une petite fosse à purin creusée à proximité et autant que possible pourvue d'une pompe qui permettra au fur et à mesure de l'écoulement de retirer le purin pour en arroser le fumier qui se dessécherait et perdrait de sa valeur.

Une fois le tas de fumier monté on le laisse se décomposer. Une fermentation s'opère, fermentation avantageuse augmentant la valeur du fumier.

Doit-on couvrir celui-ci, en élevant un hangar très simple, une toiture abri, ou vaut-il mieux l'abandonner au plein air, à toutes les intempéries des saisons ?

La question a souvent été posée. La couverture a des partisans et des détracteurs. Ces derniers sont même, et avec raison semble-t-il, en plus grand nombre.

Evidemment une longue période pluvieuse ne peut faire du bien à un tas de fumier qui y est exposé. Mais ces longues périodes sont rares ; des pluies ordinaires, généralement, sont profitables. De plus, le hangar coûte à établir et gêne souvent la circulation des voitures qui doivent emmener le fumier.

A cela les partisans répondent que le fumier couvert se déssèche bien moins rapidement et qu'ensuite les gaz utiles, provenant de sa fermentation, qu'il renferme, se volatilisent beaucoup moins.

C'est vrai encore. Aussi est-ce à chacun, en cette matière, à peser les avantages et les inconvénients du hangar.

En tout cas, si l'on n'a pas d'abri on peut en obtenir un, relatif, bon contre l'ardeur du soleil, en plantant autour de la plate-forme ou de la fosse, des arbres de croissance hâtive dont les ramures arrêteront l'action désséchante des rayons de soleil. Parmi ces arbres les principaux sont le peuplier, le platane et le faux acacia.

Dans quelques pays encore, la fosse à fumier se trouve dans l'écurie même, derrière le bétail. Ce système a de graves inconvénients. La santé du bétail abrité dans l'écurie est compromise par les gaz et les miasmes qui se dégagent. C'est une erreur de croire que l'odeur du fumier est saine. Elle est un peu comme celle de toutes les fermentations.

Il ne faudra pas oublier qu'un tas de fumier est d'autant meilleur qu'il a été plus tassé. Chaque fois que les écuries et étables seront curées, on disposera le fumier en couches uniformes qu'on piétinera au fur et à mesure. Les bords seront arrangés, formés par des fourchées disposées en accotement.

L'arrosage a aussi une grande importance. Un tas de fumier qui ne serait ni tassé ni arrosé, abandonné à lui-même, perdrait en quelques mois les quatre cinquièmes de sa valeur.

En été, si un tas ne doit pas être utilisé avant un certain temps, on fera bien de le couvrir d'une couche d'herbe ou mieux d'une couche de terre. Dans ce dernier cas, si cette couche atteint quinze centimètres, le fumier se conservera très frais et on n'aura guère besoin d'arroser.

Encore une fois, le bon fumier abondant est une des premières richesses du cultivateur.

Paul ROUGET.

LE BEURRE DE BŒUF

Vous avez lu sans doute, comme nous, chers lecteurs, ces mirifiques annonces s'étalant pompeusement dans les colonnes des grands journaux parisiens, annonçant cet étonnant, ce merveilleux, cet excellent et surtout ce très économique produit : la margarine.

Et, attiré par ces sensationnelles réclames, le « bon peuple des badauds » se jette sur cet idéal produit avec un enthousiasme délirant.

Plus besoin de se payer du beurre de vache, si la margarine le remplace avantageusement. Et, sans s'inquiéter, ni de la composition, ni de la fabrication, ni de la nocivité de ce nouveau produit, les clients accourent en foule se pourvoir de ce « beurre de bœuf ».

Nous avons pensé que nos bonnes ménagères, si fières — et à juste titre, certes — de l'excellent beurre qu'elles fabriquent, seraient heureuses de connaître le nouveau produit qui vient les concurrencer, sa préparation industrielle et la manière dont on falsifie le beurre par la margarine.

* * *

Le chimiste philanthrope Mège-Mouriès est l'inventeur de la préparation de la margarine ; et l'usage de cette graisse pour la falsification du beurre tient d'abord à ce qu'elle se conserve plus facilement et plus longtemps que le beurre, et surtout à ce qu'elle coûte moins cher.

Mège-Mouriès (auteur d'un procédé de mouture connu) prit donc, en 1869, un brevet en Angleterre pour cette fabrication de la margarine. Mais, habitant Paris, les débuts de son industrie furent gênés par les événements de la guerre et de la commune. Aussi, ce ne fut qu'en juillet 1871 que se fonda, rue du Pont-Neuf, une Société vendant la « *margarine* » en détail pour le peuple parisien.

La margarine, dite « *beurre de bœuf* », se prépare avec de la graisse fraîche de cet animal. On ne la fabrique en grand guère que dans les villes très populeuses. Quelques établissements conservent ces suifs dans des locaux pourvus d'appareils réfrigérants.

Voici comment se fait la préparation de la margarine et comment on obtient le « beurre margariné ».

Nous indiquerons successivement les diverses opérations nécessaires ; et, comme Petit Jean, nous commencerons par le commencement.

Les suifs, une fois lavés et nettoyés, sont d'abord broyés entre deux cylindres à dents coniques qui les écrasent et les dépouillent des enveloppes membraneuses dont ils sont recouverts.

Ainsi déchiquetés, hachés et réduits en miettes, ces suifs sont fondus dans des appareils ou chaudières à double fond ou à barbotteurs, où l'on peut maintenir une température constante, réglée par le thermomètre, et qui n'excède pas 40 à 45 degrés, c'est-à-dire une chaleur au dessous du point de fusion de la stéarine ; car il faut que la stéarine et la glycérine soient séparées de l'oléine et de la margarine.

La fonte se fait en trois fois. On ajoute, pour 100 kilos de graisse, 30 litres d'eau dans la chaudière à barbotteurs. On chauffe l'appareil en maintenant la même température ; et on agite constamment la masse.

Les produits se séparent en trois sortes ; 1° l'eau ; — 2° les membranes ; — 3° la graisse.

Les membranes et l'eau, à cause de leur densité, vont au fond de la chaudière ; la graisse, liquide, surnage, surmontée par un peu d'écume fournie par 1 °/o de carbonate de soude.

On écume, et il reste en dessous l'huile entière qu'on décante et qu'on conduit dans un bassin, généralement en fer galvanisé.

Cette huile contient de l'oléine, de la margarine et de la stéarine mélangées. Il s'agit de séparer l'oléine et la margarine de la stéarine.

Pour cela, on fait refroidir la masse à 25 degrés, pendant 24 heures : la stéarine se solidifie et peut servir à faire des bougies ; l'oléine et la margarine restent mélangées et forment un jus appelé oléomargarine. Alors on fait deux filtrages lents à la presse hydraulique, à chauffages successifs, d'abord de 25°, puis de 30° et enfin de 40° dans une 2e pression. Ces deux produits de pression sont mélangés, et nous avons la margarine pure, le beurre de bœuf, le beurre économique, le beurre des pauvres, saluez !

* * *

Voici maintenant comment on fait le beurre margariné.

Une fois la margarine obtenue comme nous venons de le dire, on y ajoute du beurre frais dans la proportion de 25 à 60 °/o ; cette méthode et la plus simple : c'est le vulgaire mélange.

Mais il est un autre procédé qui, plus compliqué et plus long, mais aussi plus économique, est généralement employé par nos excellents margariniers. Voici comment on opère :

On malaxe la margarine pure et on y ajoute du lait non écrémé, frais, dans la proportion de 40 à 60 litres de lait pur par 100 kilos de margarine.

Mais auparavant, comme la margarine se durcit vite, on ajoute à la margarine une graisse végétale neutre : c'est généralement l'huile d'arachide qu'on choisit. On peut y suppléer par l'huile de sésame ou par celle de coton ; cela à cause de leur bas prix.

Cette huile est ajoutée dans la proportion de 10 à 20 °/o et même 30 °/o en hiver.

Ce mélange se fait dans une chaudière pourvue d'agitateurs. C'est alors qu'on ajoute le lait dans la proportion indiquée plus haut.

Cet agréable mélange (margarine, huile et lait est introduit dans une baratte ; et, comme s'il s'agissait de « vulgaire beurre de vache », on tourne la baratte pendant 50 minutes environ, c'est-à-dire jusqu'à ce que la graisse se forme en masse grenue (comme pour le beurre). Alors on soutire la partie liquide de la graisse ; on délaite ; on lave ; on malaxe, toujours comme pour le beurre naturel.

Ce beurre artificiel est mis en mottes ou en pains et ainsi vendu en fraude.

* * *

Si encore la margarine, qui se débite, soit hypocritement sous le masque butyreux, soit franchement sous le nom de margarine ou d'oléomargarine, était faite de graisse de bœuf propre et fraîche, on n'aurait pas trop à se plaindre.

Mais il y entre, le plus souvent, des substances corrompues ou nuisibles à la santé, des suifs vieux et rances, à tel point que le législateur, en plus des 10,000 francs figurant au chapitre 13 du budget de l'Agriculture pour la « vérification des beurres et engrais », a mis les fabriques de margarines sous le contrôle d'agents spéciaux surveillant les matières employées.

Mais ce sont là des chinoiseries administratives qui ne font ni chaud ni froid aux margariniers nés malins.

Quelques chiffres pour finir :

Il existe en France 21 fabriques de margarine, dont 6 à Paris ; dans chacune d'elles on