

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** 4 (1901)  
**Heft:** 172

**Artikel:** Aux champs  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-285346>

#### **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>**

de quoi le département nous enverrait des gendarmes à discréption dans le village.

L'année dernière, on a commencé à voler partout, à tel point qu'aujourd'hui il n'y a plus rien de sûr, ni dans les maisons, ni dans la campagne. Environ vers le 15 novembre entre onze heures et minuit, il est arrivé à Courfaivre au moins une vingtaine de volontaires français avec des sacs pour emporter le produit de leurs vols. Ils ont enlevé toutes les raves et les carottes dans les jardins, et pendant toute la nuit, ils ont dérobé ce qu'ils ont pu. On a tout volé les abeilles; presque toutes les nuits on enlève des brebis, enfin tout ce qu'on peut voler... on n'est seulement pas sûr dans les maisons.

Le 16 janvier 1796 on nous a volé pendant la nuit dans le moulin environ sept ou huit boisseaux de mouture: on est entré par la roue du moulin de devant, et sorti par la porte de derrière.

Dans la séance du 21 Nivose le député Duot a demandé par motion d'ordre que le 21 janvier (vieux style) le Directoire Exécutif fasse célébrer dans toute la République l'anniversaire de la mort du tyran (Louis XVI) et que ce jour-là, les membres du corps législatif présentent dans chaque conseil, entre les mains du président, le serment de haine à la royauté et d'amour à la République. La motion a été renvoyée à une commission pour en faire rapport.

(A suivre.)

## L'alcoolisme et la tuberculose

Dans la séance du 2 avril de l'Académie de médecine de Paris il a été traité une question bien intéressante: M. Lancereaux a donné lecture d'un travail sur les causes de la terrible tuberculose pulmonaire dont les victimes ne se comptent plus.

Depuis quarante ans il a réuni plus de deux mille observations qui prouvent que le bacille de la tuberculose ne joue qu'un rôle secondaire. Ce qui est le plus important pour le développement de cette maladie, c'est l'état de l'organisme qui présente au bacille un terrain plus ou moins favorable à son développement.

Le bacille se rencontre partout. On en trouve dans le nez et même dans la bouche des personnes les plus saines. Il ne prolifère et n'exerce des ravages que lorsque l'organisme est dévoué pour lui un vrai bouillon de culture.

D'après les observations de M. Lancereaux, l'hérédité et la contagion n'ont dans le développement de la tuberculose qu'un rôle très restreint, puisque sur les 2.000 cas qu'il a observés, 93 seulement ont pour origine l'hérédité et 46 sont dus à la contagion.

bonne madame de Guinto, d'obéir à mon père.

La lettre, où la jeune fille faisait sa soumission, trouva Constantin Hedjer assis dans son cabinet de travail en face du vicomte de Romeure! Il se délectait à haute voix de son habile diplomatie.

— N'ai-je pas bien fait, disait-il, de ne pas brusquer violemment les sentiments de ma fille? Nous voilà arrivés au point qui était notre objectif. Avec la patience on arrive à tout. Il n'est rien qui résiste à l'action du temps.

Lucien de Romeure inclinait la tête en signe d'assentiment.

Du reste, toujours il approuvait chacune des paroles du riche banquier. Il n'avait qu'un désir et qu'un rêve: devenir le gendre du millionnaire.

Por contre, près des deux tiers des cas se rattachent à l'alcoolisme et 814 à l'aération insuffisante et à la misère.

La tuberculose des buveurs s'observe entre 25 et 50 ans. Elle est plus fréquente chez l'homme que chez la femme et se localise ordinairement au sommet du poumon droit.

La tuberculose qui est due à la misère et à l'aération insuffisante s'observe surtout entre 15 et 40 ans. Elle est plus fréquente, chez la femme que chez l'homme et elle siège surtout au sommet du poumon gauche.

M. Lancereaux pense que c'est une utopie de vouloir faire la guerre au microbe qui existe partout et qu'il vaut mieux lutter pour rendre l'organisme réfractaire à son développement. Et d'abord il importe de combattre l'alcoolisme, le plus grand facteur de la tuberculose. On doit le combattre par des lois qui limitent le nombre des cabarets et défendent les boissons telles que l'absinthe, les amers et les apéritifs divers qu'on décore du nom de boissons hygiéniques.

L'eau est l'unique boisson hygiénique pour M. Lancereaux.

L'aération dans les établissements publics, dans les ateliers, les magasins, etc., sera aussi de la plus grande utilité pour combattre la tuberculose.

## Aux champs

Quelques règles à suivre pour la culture des pommes de terre. — Nourriture des volailles. — Reherbage des terres. — Destruction des Chenilles.

Nous croyons rendre service à bien des cultivateurs en leur donnant quelques conseils pratiques dont l'expérience a démontré l'utilité:

1<sup>o</sup> Les pommes de terre qui ont fortement germé en cave ou qu'on a dû débarrasser de leurs germes, à plusieurs reprises, sont toujours une mauvaise semence. Les premiers germes absorbent les meilleurs sucs végétaux et au lieu d'avoir des pousses vigoureuses et saines, on n'obtient que de chétifs rejets, nombreux il est vrai, mais mal venus dont, à moins de circonstances exceptionnellement favorables, il ne sortira rien de bon.

2<sup>o</sup> Les pommes de terre qu'on a exposées à l'air et même à la lumière pendant plusieurs jours avant de les planter germent plus énergiquement que celles qui n'ont pas été en quelque sorte flattées par ce procédé. Elles donnent aussi un meilleur rendement.

Ils est dès lors à recommander d'étendre les pommes de terre à planter dans un local bien

La fortune du père d'Alba s'était encore accrue. Dans une récente opération financière, il venait de gagner de nouveaux millions. Son activité était prodigieuse. Il faisait exploiter une mine d'or au Transval: il avait aussi beaucoup gagné sur d'immenses terrains, achetés à vil prix, et revendus, avec d'énormes profits, à des compagnies de colonisation.

Et, plus que jamais, le vicomte de Romeure aspirait à devenir le gendre du financier omnipotent, qu'on ne nommait plus que le richissime Levantin. Le père d'Alba désirait à un degré égal, s'attacher ce diplomate à la parole concise et frappant juste, dont le talent servirait à souhait, tous ses desseins. Associés, ces deux hommes se compléteraient et deviendraient puissants.

(La suite prochainement.)

aéré, sec et si possible bien éclairé et cela un jour ou deux avant la plantation.

3<sup>o</sup> Les tubercules les plus lourds, espacés convenablement, rendent le plus. Les plus petits donnent les rendements les plus faibles en poids et qualité.

Les meilleurs plants sont fournis par les pommes de terre de grosseur moyenne. Les grandes espèces à grand rendement exigent un écartement plus grand, les petites par contre seront plantées plus rapprochées. Un sol riche et abondamment fumé supportera aussi des plants plus rapprochés qu'un sol maigre et de peu de valeur.

4<sup>o</sup> Les yeux qui entourent la pointe du tubercule et qui ont reçu le nom de couronne auraient la plus grande force germinative. Ils produisent, dit-on, des pousses beaucoup plus fortes et plus précoces que les yeux latéraux ou de l'extrémité opposée. Ces derniers jets plus faibles et plus tardifs nuisent souvent au développement des premiers et diminuent le rendement. Quand on aurait du temps et un personnel disponible, on ferait bien d'enlever tous les yeux, excepté ceux de la couronne. Il va sans dire que dans la culture en grand la chose n'est guère possible.

Si l'on se trouve dans la nécessité de partager les pommes de terre à planter, il importe de n'en partager que de grandes et belles afin de laisser à chaque morceau la plus grande quantité de pulpe possible.

5<sup>o</sup> Le coupage des pommes de terre n'est pas pratique dans la grande culture parce que, d'un côté, les petites pommes de terre, si elles sont encore coupées, rendent peu ensuite parce que les pommes de terre coupées sont plus facilement attaquées par la vermine ou la pourriture. Il n'en est pas de même pour les petits plantages ou une culture de primeurs où l'on ne tient pas tant à la quantité, mais où l'on recherche avant tout une marchandise qui se vend bien sur les marchés.

Le *Messager* fait observer que pour les poussins il n'y a pas d'heures à fixer pour la distribution de la nourriture. Quand il s'agit de jeunes élèves que l'on destine à l'engraissement, il faut les pousser le plus possible à manger pour qu'ils prennent des muscles, se fortifient, grossissent. Les poussins que l'on néglige dans la plupart des fermes, ne trouvant que leur subsistance, ne grandissent guère et vers l'âge de 3 1/2 mois, ces derniers pèsent 1/3 de moins que les premiers. Les jeunes volailles qui auront été abondamment nourries seront à cet âge prêtes à être engrangées, tandis que les élèves parcimonieusement nourris exigeront plusieurs semaines de croissance avant d'être mis avantageusement à l'épinette. En principe, est indispensable à une exploitation agricole: Produire dans le moins de temps possible de la volaille grasse, en excitant dans le premier âge les élèves à manger par tous les moyens possibles. C'est ce qu'ont parfaitement compris les éleveurs de la contrée de Houdan, et c'est ce qui a beaucoup contribué à la renommée de leurs sujets, tout autant au moins que les qualités hors lignes de la race de Faveroles, la seule répandue dans la contrée. On aura donc soin que toujours les billots et les augeettes soient garnis de pâture que l'on retournera et remplacera le plus souvent possible, afin d'exciter par une nourriture qui semble plus fraîche l'appétit des jeunes élèves. Jusqu'à l'âge de deux mois on pourra donner exclusivement cette pâture, composée comme suit: un litre d'eau ou de lait coupé de 50% d'eau ou de petit lait pour 1 kilo de farine. Cette pâture aura la consistance voulue, ni trop claire, ni trop épaisse, évitant aux poussins de salir leur

duvet tout en leur permettant sans effort de piquer au billot. Comme boisson, de l'eau pure ferrée, dès le troisième jour déjà tous les poussins s'en trouvent bien; cette boisson pour toutes les volailles est la meilleure. De temps à autre du lait coupé d'eau ou du petit lait. Le lait pur occasionne la diarrhée. Un procédé très pratique, c'est de faire du lait cuit. On dépose du lait dans un vase, on l'écrème, on le laisse un jour ou deux, puis lorsqu'il est bien caillé, on fait cuire au bain-marie et on passe. La partie dure ou caillée est une friandise pour les poussins, l'orsqu'on l'émette, vous les voyez sauter, gambader de tous côtés, se tirailler un morceau plus succulent, c'est un vrai régal pour eux. Le petit lait sert à faire la pâtée, la crème qui est toujours la bienvenue.

Le rehersage est, comme son nom l'indique une opération qui consiste à herser le sol de nouveau quand la semence a pris quelque développement. Dans la pratique, certains fermiers ne manquent jamais de reherser leurs avoines et même assez souvent de reherser les froments d'hiver, quand ils les trouvent languissants au printemps. Ils ont presque toujours lieu de s'en applaudir. On reherser les avoines afin surtout de donner un binage et de faire périr les mauvaises herbes et en particulier la moutarde sauvage.

Dans les terres noires où la couche du sol est lisse, luisante et dure, le but principal est de briser la croûte qui se forme à la surface des terres battues par les pluies, pour dégager le collet de la plante et aérer le sol dans lequel les racines cherchent la vie. Le jeune plant qui traverse cette couche est mal à l'aise et semble vouloir se faner. Le collet de la plante, ce nœud vital des végétaux, se trouve étreint comme dans un carcan ou un étouffé par cette croûte dure du sol, qui, d'un côté, lui donne, paraît-il, tout ce qu'il faut par l'intermédiaire des sucoirs de ses racines, et qui, de l'autre, empêche en quelque sorte la translation des principes nutritifs par les canaux trop comprimés à cette sorte de limite entre la partie de la plante engagée dans la terre et celle qui est dans l'air.

Qu'on choisisse au printemps une pièce d'avoine, la plus mal venante, de toutes celles qui souffrent de cette sorte d'étouffement et d'étranglement. On se procurera ensuite un rouleau et une herse ordinaire, à pointes mieux effilées, médiocrement émoussées. Avec ces deux instruments, trainés chacun par un bon cheval, on se rendra sur le champ d'expérience; le rouleau sera promené sur toute la surface du sol qu'il crèvera en mille endroits, tout en pulvérise les mottes qui se rencontreront sur son passage. On conduira ensuite la herse partout où le rouleau aura passé lui-même, afin d'éparpiller et de diviser encore les parcelles de terre déjà désagrégées par la compression. Ne pas s'effayer si quelques brins d'avoine sont arrachés et jetés là et là, les racines en l'air, derrière la herse; pour un de perdu, il en repoussera quatre.

La pluie est, dans ce cas, le seul péril à appréhender; quand elle survient trop immédiatement après cette opération, qui n'est, on le voit, qu'un binage et un sarclage exécutés sur une grande échelle et d'une manière expéditive.

Il suffira de quelques jours de beau temps pour rendre manifeste la différence du champ rehersé de ceux qui ne le sont pas. Mais le fait aura surtout une évidence au moment de la récolte, puisque, toutes choses égales, on obtiendra au moins de 2 à 3 grains pour un de plus

que si l'on eût laissé les choses dans leur état accoutumé.

Pour faire cet essai, il importera de choisir le moment où l'avoine n'est pas encore très haute; si l'on attendait, en effet, qu'elle fût sur le point d'épier, l'opération serait nuisible au lieu d'être salutaire. Ainsi l'on doit agir avant l'épise: après, il y aurait témérité.

M. de Chasteigner indique, dans la *Nature*, un moyen sûr et facile qui depuis des années lui réussit infailliblement pour détruire les Chenilles sur les arbres fruitiers. C'est le soufre sublimé ou trittré très fin. Il y a une vingtaine d'années, M. de Chasteigner faisait souffrir une vigne atteinte par l'odium. Des pommiers en pleine végétation étaient attaqués par des Chenilles. Passant près de l'un deux, un des ouvriers envoya un coup de soufflet; il les vit se tordre, lâcher prise et tomber mortes sur le sol. L'épreuve fut répétée, le résultat fut toujours le même. On traita alors par le soufre, lancé avec le soufflet, les pommiers entiers. Le résultat fut complet. A partir de ce moment, les Chenilles moururent, les pommiers reprisent leur végétation et restèrent jusqu'à la récolte vigoureux et couverts de fruits au milieu de ceux des contrées voisines, entièrement débouillés.

## La morille cultivée

C'est là un problème tentant non seulement pour les amateurs plus ou moins passionnés de ce champignon, mais surtout pour les horticulteurs. Depuis longtemps déjà ces derniers ont tenté l'expérience, mais ce succulent végétal n'avait point encore voulu répondre à leurs avances, la morille cultivée n'étant pas connue.

Or, aujourd'hui un chercheur, opiniâtre sans doute, aurait eu raison de l'inflexibilité de cette indocile végétation. Il aurait trouvé le moyen de procurer une sorte de production artificielle du rare champignon. Et ne croyez pas, chers lecteurs, qu'il a eu recours pour ce faire, à des artifices ou découvertes extraordinaires. La science elle-même ne lui a été qu'un moindre auxiliaire. Voulez plutôt, comment il relate, dans le *Journal d'agriculture pratique*, la mise à exécution de son procédé, assez semblable à la culture habituelle des champignons de couche.

La couche est composée de 2/5 de terre prise dans un lieu où avaient cru des morilles; 2/5 de terre enrichie avec de la gadoue de ville; 1/5 de bois pourri. « Ma couche ainsi formée, dit l'auteur, j'y semai des fragments de morilles. L'an dernier, ma récolte de morilles est montée jusqu'à 13 kilos 500 grammes sur un espace de 3 m. 50 carrés. La production régulière a commencé dès les premiers jours d'avril, pour durer jusqu'à la mi-juillet. Cette année, ma couche a renommé sa production à la même époque que l'an dernier, etc. »

Simple, n'est-ce pas cette culture? Si élémentaire que nous ne doutons pas de voir la légion, grande partout, dans nos parages, des chercheurs de morilles, en user largement pour leur grand plaisir et pour le plus grand bonheur des gourmets.

## Menus propos

Un correspondant de la *Gazette de St-Pétersbourg*, a interviewé M. Reinach, membre de l'Institut de France qui se trouve en ce moment à St-Pétersbourg, l'un des amis les plus sincères de Dreyfus et voici ce que M. Reinach a communiqué sur l'ex-prisonnier de l'île du Diable:

Si je ne me trompe, il (c'est-à-dire Dreyfus) se trouve maintenant près de Genève et travaille assidûment pour terminer son livre qui étonnera le monde entier, dans 3 semaines. Vous n'ignorez pas que Dreyfus pendant son séjour à l'île du Diable, a tenu très fidèlement son journal et voilà le livre qu'il va maintenant éditer et qui est en somme le recueil des impressions qu'il a éprouvées pendant sa captivité. Ce livre aura pour titre: « Cinq ans de ma vie » et présentera un travail de forte dimension.

— Avez-vous vu ce journal?

— Plus d'une fois, j'ai parlé de ce livre avec Dreyfus.

D'après ce que j'en sais, il sera très intéressant, non seulement comme récit de ce qu'il a supporté, mais c'est plutôt un livre scientifique. Il faut vous dire que Dreyfus pendant sa réclusion à l'île du Diable a voué son temps à l'étude des hautes mathématiques et à la lecture de Shakespeare dans le texte.

Les œuvres de la littérature moderne étaient défendues au prisonnier; on lui permit de lire seulement les livres édités jusqu'à son arrestation.

Dreyfus s'efforçait surtout à l'étude des hautes mathématiques, et l'entraînement de cette branche se reflétait entièrement dans son livre.

D'après le journal de Dreyfus, on doit conclure que c'est un véritable mathématicien.

À la question, si les enfants de Dreyfus étaient au courant de ce qu'il est arrivé à leur père, Reinach a répondu:

— Maintenant, naturellement, les enfants sont au courant de l'histoire de leur père. Quand Dreyfus était en prison, leur mère savait le leur cacher et elle le faisait très adroitement.

— Comment Dreyfus a-t-il rencontré Picard?

— Naturellement que Dreyfus a remercié le colonel pour ses rapports avec lui. Vous devez savoir que Dreyfus pendant son emprisonnement à l'île du Diable ignorait que Picard le défendit. Dreyfus l'a seulement su après sa mise en liberté. A propos finit Reinach, ce doit être très intéressant pour vous de savoir que Picard parle bien le russe.

## Etat civil

### BREULEUX.

*Mois de Janvier, Février et Mars 1901.*

### Naissances.

Janvier. — Du 5. Pelletier Marius-Arnold, fils de Jules et de Daria, né Bilat, au Roselet. — Du 11. Boillat Paul-Max, fils de Achille et de Lucia, née Juillerat au Cerneuveusil. — Du 17. Bögli Auguste-Jean, fils de Jean et de Maria, née Froidevaux, aux Fonges. — Du 21. Triponez Marthe-Marie-Irmine, fille de Stanislas et de Henriette, née Queloz, aux Breuleux.