Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [6] (1903)
Heft: 33

Artikel: Faits divers
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-253104

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: 29.11.2025

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

Coin de la Ménagère

Soufflé au jambon. — Voici une excellente recette culinaire fort appréciée. Les proportions sont pour huit personnes environ.

Jambon, 750 grammes ; gruyère rapé, 250 grammes.

Faire une sauce blanche avec deux cuillerées de farine, quatre œufs entiers et 500 grammes de lait. Battre ensemble ces trois ingrédients.

Beurrer un moule. Mettre une tranche de jambon coupé en morceaux, une couche de gruyère et une de sauce et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit rempli.

Cuire au bain-marie une heure et demie ; servir avec une sauce la Béchamel.

Contre la constipation des enfants. — Voici une excellente prescription pour aider à combattre ce dérangement et que les enfants prennent volontiers :

Manne en larmes.....	25	grammes.
Magnésie calcinée.....	50	—
Fleur de souffre.....	50	—
Miel blanc.....	20	—

Mêler ensemble ces substances et en administrer de 1 à 3 cuillerées dans du lait chaud pour la constipation habituelle ; de 3 à 4 cuillerées pour obtenir un effet purgatif.

FAITS DIVERS

On écrit de Gênes :

« Des 15 millions de cailles prises au filet en Egypte pendant le passage du printemps, 2 à 3 millions seulement arrivent vivantes en Angleterre, le reste périt durant le transport à la côte ou sur mer.

Ce honteux trafic s'est pratiqué depuis l'occupation de l'Egypte par les Anglais, soit depuis environ dix-huit ans, jusqu'il y a deux ans, lorsque le gros de la spéculation a dû cesser à cause de l'entente franco-allemande leur défendant le passage.

Quinze millions de cailles, soit sept millions et demi de couples, à dix petits par nid, donnent annuellement le chiffre — jeunes et vieux compris — de quatre-vingt-dix millions de cailles dont ce cruel trafic a privé pendant dix-huit ans notre continent. De là la diminution effrayante de cet intéressant petit gibier, si utile à l'agriculture.

On conçoit facilement, d'après ces données positives, que le nombre des cailles doit augmenter cette année, d'une manière sensible et plus encore les années suivantes. »

Les microbes et l'agriculture

(Fin)

Les microbes sont donc parfois utiles aux cultivateurs, plus d'une fois même, leur utilité est nécessaire. Ainsi, c'est grâce à eux que s'opère la fermentation qui transforme en vin le jus du raisin et le vin en vinaigre. Mais leur rôle le plus important est encore celui qu'ils jouent à l'égard de la fertilité du sol, en formant avec diverses substances des combinaisons aussi multiples qu'actives.

A ce propos, disons un mot des bactéries du sol vivant en symbiose avec les végétaux, notamment les légumineuses et logées dans des petits tubercules dont on peut facilement constater l'existence sur les racines de ces plantes.

Des expériences ont fait ressortir ce fait que des bactéries en question ont le pouvoir de fixer l'azote de l'air. Ainsi s'expliquerait la propriété bien connue qu'ont les légumineuses d'enrichir le sol au lieu de l'appauvrir.

Il est aussi un fait constaté : pour obtenir sur un sol peu ou pas fertile la réussite d'une légumineuse, il suffit de lui apporter une certaine quantité de terre d'un autre sol ou cette légumineuse a réussi.

Dans le but de rendre cette méthode plus pratique, des agronomes allemands ont même substitué à la terre végétale des cultures pures des différentes bactéries — chaque légumineuse a la sienne — et ont créé un produit qui renferme sous un petit volume, un grand nombre de ces microorganismes et qui, délayé dans de l'eau sert à asperger les semences ou est directement pulvérisé sur le sol.

Ce procédé si simple d'inoculation de la terre, pour se servir du mot technique, tendrait à faire croire qu'il est appelé à suppléer au moins partiellement les engrais chimiques azotés. Malheureusement, les nombreux essais effectués n'ont pas encore donné des résultats permettant de l'employer utilement en grande culture.

Il est néanmoins probable que l'on tirera dans l'avenir une part pratique des diverses découvertes de la microbiologie, mais il faut auparavant, déterminer par des expériences méthodiques et suivies les conditions à remplir pour assurer l'efficacité pratique de l'activité de ces infiniment petits qui, ainsi que nous venons de le voir, jouent incontestablement un rôle très important dans le domaine de l'agriculture.

Le mot pour rire

Nos bons bourgeois :

Lui. — Ce n'est pas trop gentil de ta part d'avoir envoyé la bonne faire une commission par un temps pareil.

Elle. — Oh, cela ne fait rien, depuis hier elle fait partie de la caisse de maladie.

* * *

On vient de porter dans une pharmacie un saltimbanque, avaleur de sabres, de verre pilé, etc., qui s'est évanoui, étouffant, dans l'exercice de ses fonctions, sur la place publique. Et l'apothicaire, qui avait retiré du gosier de l'homme l'objet cause de l'accident :

— Pas étonnant qu'elle n'ait pas passé : c'est une pièce fausse.

Editeur-Imprimeur : G. Moritz,
Gérant de la Société typographique, à Porrentruy.