

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [6] (1903)
Heft: 43

Artikel: Travaux agricoles d'octobre
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-253209>

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>

armés de 19 pièces chacun, et 4 canonnières avec 26 bouches à feu. Cette marine est montée par 2.000 matelots. Enfin, pour terminer, disons que le drapeau siamois porte un éléphant blanc sur fond écarlate.

Bangkok, dont nous donnons le panorama, est la capitale du royaume, sa population est de 400.000 âmes : Chinois, Birmans, Malais, Cambodgiens, Pégus, Laotiens, etc... Les maisons, bâties en bois, quelques-unes sur pilotis, sont situées au milieu d'agréables jardins. La pierre et le granit ne sont employés que pour les temples, les palais et les maisons des Européens. Parmi les nombreuses pagodes on remarque celles de Wat Tscheng, Wat Suthat et celle récemment incendiée de Wat Pra Keo. Dans l'intérieur de la ville est le palais du roi entouré d'une enceinte de 1300 mètres ; les rues de la cité royale sont pavées de larges dalles et au centre de ces constructions est un vaste hall où, chaque jour, le roi donne ses audiences en grande pompe et entouré d'une cour très nombreuse de hauts dignitaires.



Travaux agricoles d'octobre

Au mois d'octobre, les travaux des champs consistent surtout en préparation des semaines et en semaines. Il faut donc se hâter d'achever les labours et semer le froment d'hiver, le seigle, l'escourgeon et l'avoine d'hiver ainsi que les vesces pois gris et jarosse. On récolte les carottes et les betteraves fourragères et on met en silos ou en cave les racines destinées à l'alimentation du bétail pendant la saison d'hiver. On termine également l'enfouissement des engrains verts.

On cueille les châtaignes, les noix, les marbons et les pommes destinées à la fabrication du cidre; on plante ou replante les arbres ou les haies vives, on nettoie les fossés et les rigoles des prés, on peut arroser ceux-ci modérément.

A la ferme, on achève de battre les céréales en grange, et on nettoie très soigneusement les machines agricoles ainsi que tous les instruments qui ont pu être utilisés pendant les vendanges. Enfin on nettoie complètement les poulaillers.

En octobre, il faut achever l'engraissage des volailles qui ne doivent pas être conservées comme reproductrices. On peut leur donner utilement des pommes de terre cuites à la vapeur et mélangées avec du son ou de la farine d'orge. Donner de l'avoine aux poules afin de faciliter la pondaison. Conduire les dindons dans les vignes.

Le bétail peut être encore conduit dans les pâturages jusqu'à la fin du mois ; à ce moment, il ne faut plus sortir les bestiaux et les moutons que par mesure hygiénique pendant une heure ou deux et suivant la température. Il est bien entendu qu'il faut donner un complément de nourriture sèche à l'étable.

Il faut opérer la castration des poulaillers, des jeunes veaux et des taureaux de réforme. On commence

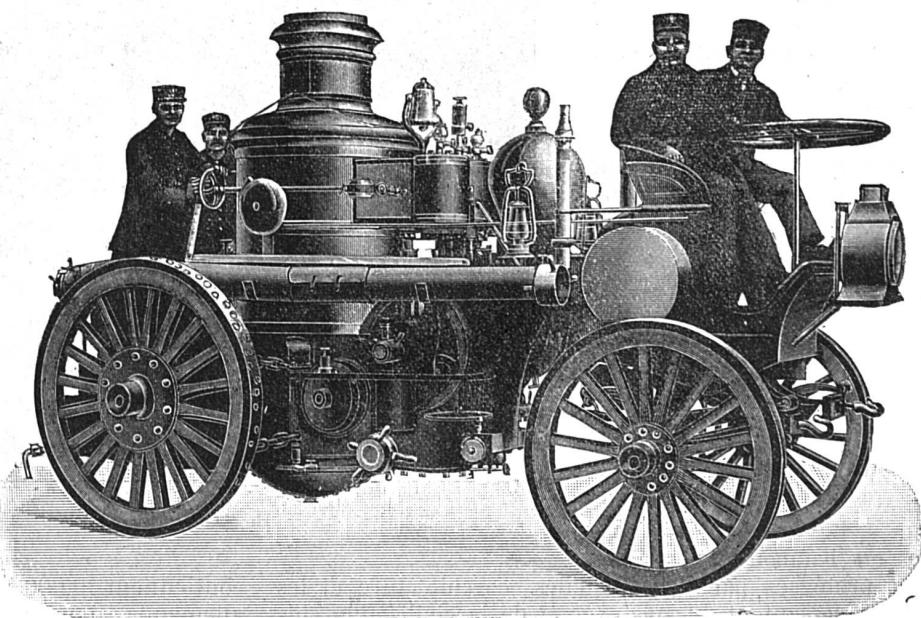
l'engraissage des bœufs et on sèvre les veaux qu'on veut élever.

A la vigne, dès que les vendanges sont terminées, on pratique les sulfurages d'automne.

Au jardin potager, on démolit les vieilles couches et on se sert du terreau qui en provient pour amender les carrés dépouillés ; on soigne la plantation des pommes de terre ; on supprime les vieux pieds d'artichaut, on met en place les choux de printemps et les laitues d'hiver, on sème du persil, le cerfeuil pour le printemps, la mache et l'épinard pour le carême, et l'oseille ; on continue la plantation des poireaux, on recueille les graines d'asperges dont on plante les greffes bien couvertes de fumier, dans des terrains secs et légers ; on prépare le terfain et on fait les fumures nécessaires pour la production des endives. On récolte à la fin du mois les navets et les pommes de terre tardives.

Au jardin fruitier, on prépare les plantations des pommiers, on apporte des terres neuves en amendement. On commence la cueillette des fruits de conserve pour l'hiver ; les pommes et les poires doivent être cueillies avant complète maturité, on met dans des sacs les raisins de conserve, on place derrière les planches de fraisiers remontants, les abris de paillassons pour protéger la récolte des fraises. On prépare enfin les trous pour la plantation ou le remplacement des arbres fruitiers. C'est en octobre qu'on peut semer en pépinière les noyaux de fruits et les pépins et qu'on commence à planter, si le temps le permet, les différentes espèces d'arbres. Ce travail devra être interrompu dès que les grands froids surviendront.

Au jardin d'agrément, on soigne la floraison des chrysanthèmes de l'Inde et la secondeousse des chèvrefeuilles, on plante les arbisseaux tels que le romarin, le buis, le myrte, on empaille les plantes délicates qui doivent passer l'hiver en pleine terre. On lève et on empote les marcottes d'œilllets, on continue la plantation des oignons à fleurs, tels que les narcisses, jacinthes, crocus, etc., en choisissant toujours des oignons réguliers et bien fermes, on termine le repiquage des plantes bisannuelles de pleine terre, on met en place les pyrèthres de l'Inde et de la Chine, on met des tuteurs aux dahlias.



Les inventions d'Amérique : La pompe automobile

Jusqu'au 15 octobre, on sème encore en pleine terre, la girofle de Mahon, les soucis, les coquelicots, les pavots, l'adonide d'été, la centaurée, le bluet, l'immortelle, les nigelles et les pieds d'alouette ; sous chassis, la coquelourde et le séneçon.

Si la température n'est pas extrêmement douce, il sera prudent de rentrer les plantes de serre les plus délicates, dès le commencement du mois d'octobre. En tous cas, il faudra mettre à l'abri, dans la seconde quinzaine, les verveines, les pélargoniums, les lantanias, les héliothropes, les fuxias, les gazanias, les anthémis et toutes les plantes décoratives ou à fleurs qui ne sont pas susceptibles de passer l'hiver en pleine terre.

Ne faire que des arrosages modérés et aérer avec prudence.

Le Mariage au Fromage

Le Valais — cette pittoresque agglomération de vallées qui commence à l'extrémité du lac de Genève, pour se prolonger jusqu'en Italie — est resté, de tous les cantons suisses, le plus original au point de vue des mœurs et le plus pittoresque au point de vue des beautés naturelles.

Les mœurs des habitants de cette vallée sont encore pleines de particularités curieuses. Les familles sont d'autant plus nobles qu'elles possèdent plus de fromages ; et plus le fromage est vieux, plus il a de prix. Ils n'en vendent presque pas, ils alignent les meules dans leur cave selon leur provenance, leur âge, leur qualité.

Il y a des fromages qui ont 120 et même 150 ans, qui datent de la Révolution française. Ils tombent en poussière. On les vénère comme des aieux. Ils sont du reste le symbole des grands événements familiaux. A la naissance d'un enfant, on fabrique un fromage qui porte son nom.

La moitié de ce fromage sera mangée le jour de son mariage et l'autre moitié le jour de ses obsèques. Un jour d'enterrement est resté dans ces vallées un jour de festin et de fête. On donne un grandissime repas auquel souvent plus de cent personnes prennent part.

Le fromage joue aussi un rôle dans les coutumes matrimoniales des habitants de la vallée de Zermatt.

Un jeune homme désire-t-il épouser une jeune fille, il s'invite de lui-même à dîner, un dimanche, dans la famille de celle qu'il voudrait choisir pour femme.

Si le père de celle-ci descend chercher à la cave le fromage sur lequel est gravé le nom de la jeune fille et s'il en offre un morceau, au départ, au prétendant, c'est une manière de lui faire savoir que sa demande est agréée, et, à partir de ce moment, on le traite et on le considère comme un fiancé.

M. Louis Courthion, qui vient de publier à Genève une étude des plus intéressantes et des plus documentées sur le peuple du Valais, raconte ces curieux détails et fait observer que chez ces montagnards il est bien rare que les mariages soient préparés par les parents et que ceux-ci soient consultés. Dès qu'un projet d'union est confidentiellement arrêté, entre un jeune homme et une jeune fille, ils cherchent à le réaliser en quelques semaines. Ils en parlent à leurs parents, et les cas d'opposition sont excessivement rares.

Ces projets matrimoniaux sont tenus secrets, même pour les frères et les sœurs, jusqu'au moment de la publication des bans.

M. Courthion raconte que dans la vallée de Bagnes, quand la noce s'en revient de l'église, il est d'usage que la mariée disparaisse tout à coup. Le mari court à sa recherche, et comme personne ne lui donne le moindre renseignement, il cherche quelquefois très longtemps. S'il montre de la contrariété ou de l'humour, on en conclut que la mariée sera malheureuse.

Nos Illustrations

Le château de Tirol près de Méran

Sur le Kuchelberg, à 251 mètres au-dessus de la station climatérique de Méran, universellement connue, citée déjà dans l'histoire en 857, sous le nom de Mairania, s'élève à côté des ruines du château féodal le nouveau château de Tirol, qui donna son nom à la contrée qui l'environne. En l'an 1234, Méran était un « forum », une place de marché, appartenant aux comtes de Tirol, lesquels régnait alors sur la contrée.

Le château n'offrant par lui-même rien de très intéressant est cependant très visité par les étrangers, car la vue depuis le promontoire rocheux sur lequel il est construit est des plus magnifiques.

Une jeune Napolitaine

Naples fut autrefois une colonie grecque, et il semble que la beauté grecque se soit transmise d'âge en âge jusqu'à nos jours.

Celui qui a déjà voyagé sur la côte campanienne, et étudié les caractères typiques des pêcheurs aux costumes pittoresques, celui qui a observé les sveltes statures, qui portent avec grâce les cruches d'eau dans les rues, cet observateur sera à même, en rentrant chez lui, même s'il n'est peintre, de critiquer une quantité de nos plus beaux tableaux.

Qui pourrait oublier la fillette aux cheveux noir de jais, au nez finement silhouetté, représentante typique de ce petit peuple gai et enjoué, qui ne connaît, été comme hiver, d'autre souci que celui de gagner quelques sous à seule fin de s'acheter pour toute nourriture une poignée de macaronis et quelque orange ?

Les inventions d'Amérique : la pompe automobile

Le domaine du service des incendies est en voie de progrès constant. Les pompes à vapeur attelées sont employées dans presque toutes les grandes villes depuis bien des années déjà. Une innovation assez importante consiste en un nouveau système de pompe automobile, inauguré en Amérique. La ville de Boston possède sept de ces exemplaires, conduits et manœuvrés par autant de sections de pompiers. La vapeur est l'élément locomoteur. Les machines sont au dépôt nuit et jour sous pression, prêtes à partir à la première alarme. Au signal du départ, la lourde pompe, accompagnée de quatre hommes, et dont la vitesse peut atteindre 25 kilomètres à l'heure, se met en mouvement pour se rendre sur le lieu du sinistre.

Là, au moyen du simple maniement d'une soupape, la vapeur locomotrice des roues est transformée en agent locomoteur de la pompe aspirante et refoulante et la machine ainsi mise en action.

En de pareils cas, le dicton américain « le temps est de l'argent » s'est souvent confirmé.