

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1907)
Heft: 69

Artikel: Les fourrages-racines
Autor: Pouzols, Pierre
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-256913>

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: 10.04.2026

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

dans laquelle Petignat fut enfermé, avait un jour plus étroit encore, placée, du reste, comme toutes les autres, à un mètre 90 au-dessus du sol, fortement dallée et cimentée.

Lorsqu'en 1872 nous étudions minutieusement, et à fond toutes les diverses parties du Château, pour en faire le relief qui se trouve actuellement sous une vitrine à la salle dite des Princes, nous remarquâmes dans cette troisième cellule, sur la paroi de droite en entrant, des lettres indiquant l'essai d'écrire, avec une pointe de fer, dans l'épaisse couche de mortier le nom de Petignat, et répété à diverses fois, comme suit. P. t. Pe, Petign. Peq. et accompagné de figures grossièrement dessinées, avec le monogramme de Jésus-Christ J. H. S. A côté, se trouve la date de 1740. Cette troisième cellule était ainsi évidemment celle qu'avait occupée Petignat. Dans la tour des prisons formant l'angle sud-ouest du bâtiment jadis de la Conciergerie, converti plus tard en prisons, puis en école d'horlogerie, au dernier étage, dans l'angle d'une fenêtre et sur l'embrasure, on voyait aussi creusé dans le mortier le nom de Pierre Petignat, en écriture cursive faite avec peine et hésitation, qui ressemble singulièrement à la signature du commis. Dans le voisinage de cette inscription, il y a encore plusieurs essais de gravure ce mot, comme cela a eu lieu aux Sept-Pucelles. Ceci établit de fait que la santé du malheureux vieillard dépérissant aux Sept Pucelles, de manière à faire craindre qu'il mourût avant la clôture du procès qui devait le conduire à l'échafaud, on dut le transférer dans un cachot moins meurtrier.

(A suivre.)



Histoire d'une plume

— Je ne suis qu'une légère petite chose. Un souffle d'enfant peut me chasser dans l'espace. Jamais, de mes brindilles blanches, je n'ai touché l'encre noire, et je ne puis, comme beaucoup de mes sœurs, me vanter d'avoir écrit des poèmes. Je suis née sous l'aile d'une colombe qui logeait, avec son ramier, dans un grand arbre, devant la porte d'un superbe château.

J'ai été petite si longtemps que je ne me souviens pas de grand'chose jusqu'au temps des nids. Je ne me rappelle que les longs roucoulements qui confondaient les voix des deux époux, et ne cessaient le soir que pour recommencer le matin. Ainsi s'écoulait leur vie. L'intendant du château et sa femme se plaignaient d'un bruit si monotone. J'ai tou-

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

Les Fourrages-Racines

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

jours pensé que l'envie faisait le fond de leur rancune.

ments se rapprochent beaucoup des plantes de prairies à l'état vert. Cette eau de constitution, contenue également en forte proportion dans ces dernières, est ici intimement associée aux principes nutritifs des végétaux qu'elle rend plus digestibles et plus rapidement assimilables.

Les fourrages-racines pouvant en outre conserver leurs propriétés aqueuses un temps relativement long, leur emploi pendant la mauvaise saison permet de constituer, pour les animaux, surtout ceux pour l'engraissement, des rations se rapprochant sensiblement de celles qui leur seraient fournies à l'étable ou au pâturage, par des fourrages verts.

Toutefois, cette eau contenue naturellement dans les tubercules et les racines, ne rentre pas en ligne de compte dans l'appréciation de la valeur nutritive de ces aliments. A ce point de vue, il faut surtout considérer la quantité de matière sèche ainsi que la qualité et la proportion des principes qui composent cette matière sèche.

Les recherches faites dans ce sens ont permis de constater que certains fourrages-racines, tels que le panais, le rutabaga et le topinambour accusent une relation nutritive très voisine de la normale; ajoutés à une ration, ils n'en modifient nullement, la proportion des principes utiles. Les autres, comme la pomme de terre, le navet, la carotte, la rave, la betterave, présentent une relation nutritive plus faible que la normale; ils ne doivent être considérés qu'au titre d'aliments complémentaires destinés à ramener à la normale la relation nutritive de certaines rations ou aliments tels que les tourteaux, dans lesquels elle est trop élevée.

La pratique a démontré que les fourrages-racines sont des aliments très nutritifs dont la matière sèche est presque totalement utilisée par l'économie animale.

Mais il ne faut pas, néanmoins, pour ce motif, distribuer au bétail, d'une manière constante et sans mesure, des tubercules et des racines. On ne doit pas perdre de vue que si leur eau de constitution est très utile pour faciliter l'assimilation de la matière sèche, sa forte proportion donne à ces aliments des propriétés laxatives qui doivent en faire limiter la distribution à certains animaux et les faire exclure à peu près des rations de certains autres.

A l'espèce chevaline, on ne réserve guère que la carotte dont les chevaux se montrent très friands; mais il ne faut l'employer qu'à dose modérée, par intervalles et associée avec une ration d'aliments secs bien composés. Cette racine renferme, en faible proportion, une huile volatile, qui possède une action légèrement stimulante; il ne faut pas conclure de ce fait qu'elle puisse remplacer avantageusement l'avoine.

Aucune expérience positive n'est venue fixer les doses auxquelles on soit tenu de se limiter. Mathieu de Dombasle distribuait par 24 heures à ses chevaux de labour, 10 kilogrammes de carottes; Grogner estime que l'on peut aller jusqu'à 35 et 40 kilos en l'associant à du foin.

Rarement, les autres fourrages-racines sont utilisés à l'alimentation du cheval. C'est surtout à la nourriture des ruminants qu'il convient de réserver ces aliments.

La « betterave fourragère » figure surtout dans les rations d'hiver des bovidés. Pour les animaux à l'engrais, la dose varie de 15 à 30 et même 40 kilos par ration suivant le période d'engraissement, on allie en diminuant d'une manière graduelle du début à la fin de l'opération: Pour les vaches laitières, la proportion la plus fréquemment suivie varie entre 30 et 40 kilogrammes. Pour les bêtes ovines, la bet-

terave est distribuée crue préalablement, divisée au coupe-racines et mélangée avec des fourrages ou autres aliments secs; la dose varie de 2 à 3 kilos par tête et par jour.

Les « pommes de terre » ne doivent en aucun cas constituer à elles seules la ration des bovidés; il faut toujours les associer à d'autres aliments, soit que l'on vise à l'engraissement ou à la production du lait. Dans le premier cas ou les distribue à l'état cuit à la dose de 20 à 30 kilos par jour; dans le second cas, on les donne crues, coupées en morceaux, dans une proportion telle qu'elles fournissent de 1/10 à 1/5 ou 1/4 de la matière sèche totale de la ration. Aux animaux de l'espèce ovine, la pomme de terre distribuée après cuisson à l'eau ou à la vapeur, a donné généralement, au point de vue de la production de la graisse et de la viande, des résultats favorables.

Dans certaines rations on la fait entrer à la dose de 2 à 3 kilos par jour; dans d'autres, elle n'y figure que pour 200 à 500 grammes associée alors avec des aliments concentrés, farines ou tourteaux.

Les « topinambours » que leurs propriétés nutritives placent entre les betteraves et les pommes de terre sont aisément acceptés par les bovidés lorsqu'ils y sont habitués. On les associe généralement à la dose de 10 à 30 kilos à des aliments secs: foin, paille, balles de céréales, tourteaux et de préférence après cuisson préalable. Ils constituent pour les bêtes ovines un aliment excellent que dans certaines régions l'on fait consommer sur place. Dans ce cas, après les avoir arrachés, on les jette sur une prairie voisine de la bergerie où les moutons les mangent à discrétion; mais il ne faut pas oublier de ne les donner qu'en quantité modérée.

La « carotte et le panais », ce dernier surtout sont généralement d'un emploi très limité dans l'alimentation des ruminants, la première est surtout réservée à la nourriture de l'homme ce qui en fait restreindre son usage pour les animaux; le second produit une excellente racine, convenant bien aux bœufs et aux vaches laitières; il faut éviter toutefois de donner à celle-ci des feuilles de la plante parce qu'elles provoquent l'apparition de crevasses douloureuses sur les mamelles.

En général, pour ce qui concerne les quantités de fourrages-racines à donner au bétail nous dirons avec Grogner que ces aliments « doivent tenir le ventre libre, et que s'ils relâchent, il faut en diminuer la quantité et y substituer du foin. »

Pierre POUZOLS,
professeur d'agriculture.

Petite causerie domestique

Les règles du deuil. — Brûlures.

Un usage qui devrait être immuable c'est celui qui régle le deuil. Or, il n'en est rien. Non seulement on constate des variations en comparant des époques différentes, mais encore il semble que les prescriptions de l'usage ne soient pas exactement les mêmes pour les diverses classes de la société.

Toutefois, ces différences ne sont qu'apparentes et ce sans que, si les classes moyennes observent plus rigoureusement le deuil, si même, le plus souvent, elles exagèrent sous ce rapport leurs obligations, elles obéissent à un sentiment profondément respectable, mais insuffisant à rendre les devoirs que leur impose l'usage.

On distingue les grands deuils et les deuils ordinaires.

Les premiers sont ceux que l'on porte pour les ascendants, pour mari ou femme, pour frère ou sœur. Aucune règle n'est prescrite pour les enfants: le père et la mère n'ont à suivre, en pareil cas, que l'impulsion de leur cœur.

La durée du grand deuil se partage en trois périodes: lain, soie noire, demi-deuil.

Pour père et mère, la durée est de un an: six mois de grand deuil, trois mois de deuil moins sévère et trois mois de demi-deuil. Hommes et femmes banniront rigoureusement de leur toilette, pendant la première période, tout bijou d'or ou d'argent et ils n'en useront ensuite que très rarement jusqu'à l'expiration du deuil.

Pour grand-père ou grand-mère la durée du deuil est fixée à six mois; on observera dans la toilette les mêmes règles que pour père et mère.

Une femme porte un an et six mois le deuil de son mari.

L'homme doit porter six mois le deuil de sa femme: les deux premières périodes sont de six semaines chacune. Mais peu de maris s'en tiennent à ces obligations et du consentement de tous, l'égalité de traitement en ce qui concerne le mari et la femme a prévalu, surtout si la défunte était mère.

Pour frère et sœur, la durée du deuil est de deux mois divisés en deux parties égales de quinze jours et une d'un mois.

Oncle et tante, deuil de trois semaines; première période quinze jours.

Cousins issus de germains, onze jours.

Les deuils étaient autrefois, plus rigoureux et plus longs, et peut-être viendra-t-il un moment où les deuils ordinaires, à force d'être réduits, finiront par n'être pas obligatoires.

Rien ne convient mieux cependant qu'un vêtement sombre à l'affliction du cœur, lorsqu'on déplore la perte d'un être cher.

* * *

On cicatrise les brûlures par l'application de corps gras ou de gelée de grosseilles; le coton cardé donne les mêmes résultats.

On en obtient de plus efficaces avec un onguent fabriqué de la façon suivante: Prenez une pincée de pépins de coings que vous faites bouillir pendant une heure dans un demi verre d'eau; mélangez ensuite avec du saindoux le plus frais possible et ajoutez un peu de camphre. Enduez cette pomme sur une carte de coton que vous appliquez sur la brûlure et renouvelez le pansement toutes les 24 heures.

Lorsque la brûlure est produite par de la vapeur d'eau bouillante, voici comment il faut opérer pour atténuer la douleur: cassez un œuf et recouvrez la partie échaudée avec le blanc; l'albumine se coagule immédiatement et fait comme une espèce de vernis sur la plaie; 5 ou 6 couches de cette substance suffisent pour isoler complètement la partie endolorie du contact de l'air et amener une guérison parfaite.

Voici encore deux procédés pour guérir les brûlures les plus sérieuses:

1° Sur une brûlure par l'eau bouillante ou la vapeur, appliquez une ou plusieurs feuilles d'aloès. Si l'application est immédiate la douleur disparaît instantanément et il n'en reste pas d'autres traces qu'une teinte violette qui disparaît d'ailleurs au bout de quelques jours.

2° Sur une brûlure par le feu, un éclat d'allumette, un fer rouge, appliquez du