Zeitschrift: Le pays du dimanche

**Herausgeber:** Le pays du dimanche

**Band:** 2 (1907)

**Heft:** 56

Artikel: Carnet du paysan

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-256819

## 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: 21.11.2025** 

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

Ceux-là ne doivent jamais semer qui ont peur des moineaux.

Il en est de la parole comme de la flèche; une fois lancée, celle ci ne revient plus à la corde de l'arc, non plus que l'autre sur les lè-

On se réjouissait à la naissance et lu pleurais; vis de manière que tu puisses te réjouir au moment de ta mort et voir pleurer les au-

Ou'on mène un âne à la Mecque, fût-ce t'ane du Messie, on n'en ramènera jamais qu'un

Le sourire du roi montre qu'il a des dents de lion. 

# Iarnet du paysan

Les tourteaux. - Pommes de terre printa nières. — Coryza des volailles.

De plus en plus dans nos contrées le cultivateur emploie les tourteaux. Les années on le foin est rare les résidus industriels sont une ressource fort utile. C tte année les tourteaux sont chers : cela est dû, à la sécheresse qui a fait, dans maintes regions, manquer les ré oltes du fourrage. On me donne cet aperçu des prix par 5 000 kilos ou au moins par 1,000 kilos en gare d'origine ou dans les ports d'arrivée :

Tourteaux de coton décor-

18 fr. 10 à 20 fr. tiqué coprah en pains 19 fr.

arachides décor-

7 fr. 50 à 18 fr. 50 17 fr. 50 à 18 fr. 50 14 fr. 50 tiquées sésame

colza 9 fr. 50 à 21 fr. 2 fr. lin Gluten de maïs

Ce sont là les tourteaux les plus connus et d'un usage devenu commun.

Le · tourteau de coton » se présente dans le commerce sous trois formes : non décortiqué, demi décortiqué et « décortiqué »; c'est sous cette dernière forme qu'il convient de l'employer; dans les deux premières, il contient du duvet qui peut former polote dans l'intestin ou bien de dangereuses moisissures. Le tourteau de coton déortiqué renferme 43 0/0 de matières azotées, soit 8 0/0 d'azote environ et 13 0/0 de metières grasses; il est donc extrêmement riche en azote et assez riche en graisse. On doit le réserver aux ruminants et le distribuer après avoir été concassé ou denné en buvées préparées à froid et peu de temps avent la distribution ; par tête de gros bétail et par jour 2 à 3 kilos au maximum. Prix actuel: 18 fr. 50 c. à 20 fr.

Le « torteau de copr h » contient en moyenne 20 0/0 de matières az tées, soit 4 0/0 d'azote et 13 0/0 de matières grasses. Il est donc moitié moins riche en azote, et moyennement en graisse. Sa saveur agréable très appréciée des animaux, sa bonne digestibilité le font apprécier, et expliquent son prix exorbitant actuel, 19 francs. On le donne concassé ou en buvées à tous les animaux, particulièrement aux vaches laitières. Le conserver en lieu sec et obscur,

car il rancit vite.

Le « tourteau d'arachides décortiquées » contient 47 0/0 de matières azotées 7,5 0/0 de matières grasses. C'est le plus azote des tourteaux (90/0 d'azote). On l'emploie de préférence quand on veut relever le taux des matières azotées d'une ration. Il a une saveur fade qui le rend peu appétissant, mais qu'on corrige fac lement avec un peu d sel. Comme le tourteau de coton, il est constipant à cause de sa richesse en ¿ zote; il ne faut donc pas dépasser la dose de 2 à 3 kilos par tête de gros bétail et par jour.

Le tourteau de sés me , 35 0/0 de matière : zotées, soit 7 0/0 d'azote; 12 0/0 de matières g asses. Excellent en buvées

pour les vaches laitières.

Les « tourieaux de colza, ravettes » et autres cruc fères indigèn s sont bons pour les moutons et brebis nourrices, médiocres pour le-bovins, refu-és par les porcs. I's contiennent en moyenne: 30 0/0 de ma ières azotées (6 0/0 d azote) 20 C/0 de matière gra ses. On ne dépasse pas la dose de 1 kilo 500 p»r tête et par jour pour les vaches lait ères, afin de ne pas dont er une saveur âcre an lait.

Le ctourteau de line contient en moyenne 37 0/0 de matières azotées, 8 0/0 de matières grasses. On le prefère au tourteau de co za. perce qu'il n'est pas échauffant, il rancit moins vite, et le bétail l'accepte volontiers. Il convient particulièrement pour l'engraissement des animaux jeunes, car il est riche en acide phosphorique. Comme il est relativement cher, on le donne souvent en mélange avec les tourteaux d'arachites ou de coton qu'il rend aussi moins échauff n s.

· Tourleaux de maïs d'amidonnerie · 15 à 10 0/0 de matières azotées, 8 à 10 0/0 de matières grasses.

· Tourteaux de maïs de distill rie ., 15 à 30 0/0 de matières azotées, 5 à 10 0/0 de matières grasses.

Tous les tourteaux conviennent aux bovidés. On ne peut donner aux chevaux que ceux de lin, sésame, coprah et maïs.

\* \* \*

Dans les contrées où le climat et le sol le permettent, la calture des pommes de terre printanières e-t de- plus avantageuses. Leur prix a teint un chiffe très élevé en comparaison des autres pemmes de terre. Aus-i le Sillon romand engage vivement nos egric heurs à unliser leurs terrains de cette façon, d'autant plus que cette combinaison leur permet ra d'aveir double récolte, car ai ssitôt que leurs ponimes de terre printanières seront ramassées, ils planteront à leur choix, des choux, des che ux-fieurs, des raves, des betteraves, qui croi-sent très rapidement, ou bien encore, i's pourront s mer du maïs ou des légumes

Les beaux bénéfices qu'il est possible de réaliser metient en première ligne la culture de la pomme de terre printanière, surtout lorsqu'on possède un bon terrain bien exposé, qui sèche très vite et promet une récolte précoce. Un sol léger, se rechauffant repidement, de renera d'excellents resultats, surtout s'il est favorisé de temps en temps par de bonnes pluies chaudes. Dans les terrains moins bien favorisés, les tiges restent plus longtemps veries et les pommes de terre sont plus tardives.

Celui qui veut porter les premières pommes de terre au marché, commence bien vite ses preparatifs. Aussitôt que la température devient plus douce, et que les pommes de terre commencent à germer, on étend cel es-ci dans un endroit c'air où la température ne descend pas au dessous de 0°. Alors au lieu de longs germes blancs, il se forme d'épais bourgeons qu'il faut se garder den'ever pour la plantation si l'on ne vent nas retarder et affaiblir la végétation. Les pommes de terre roses printanières ont donné d'excellents résultats.

Un terrain bien fumé a aussi une grande importance pour la précocité des pommes de terre, cep ndant en ceci, comme en toutes choses, il ne faut pas d'abus, sinon les tiges se développeraient trop au developpement des tubercules. Le sol doit être très léger afin que les pommes de terre puissent pousser rapidement et que la végétation soit prompte. Le terrain doit être préparé en automne, de manière, qu'au printemps on puisse retourner la terre encere une fois facilement. On peut emp'oyer avantageusement le salpêtre du Chiti pour favoriser la croissance des tubercules, mais il est nécessire de le mélanger à de l'eng ais qui nourrira le sol. La quantité de salpêtre à employer dépend de la quantité d'engrais.

Ordinairement, on plante les pommes de terre aussitôt que le sol est sec, souvent c'est beaucoup trop tôt, car les pommes de terre ne peuvent germer avant que la terre seit suffisamment réchauffée, et en attendant it arrive que les tubercules deviennent détérioriés par les souris et les insec'es rongeurs. De plus les pommes de terre sont très sensibles aux gelées, qui brû'ent les germes et les retardent beaucoup.

Le choix des espèces de pommes de terre est très important pour qui veut avoir une belle récolte.

Le corysa des volailles est une maladie très contegieuse, et si le ou les sujets atteints ne sont pas immédiatement séparés du reste du troupeau, on voit ce dernier complètement contaminé en peu de jours. Elle présente les symptômes suivants :

Narines engorgées et même complètement bruchees d'un amas séreux; cet engorgement des fosses nasales provoque même le gonflement des joues et l'enflure de la region des yeux au point de les faire pleurer abondamment. L'animal éternue souvent, projetant autour de lui des sérosites qui constituent autant de germes épidémiques.

Par suite de l'obstruction des fosses nasales, l'animal respire par le bec et hume l'air. Cette habi ude peut dégénérer rapidement en phtisie ou en diphtérie, surtout par les temps froids et humides. L'appétit disparaît, l'envie de boire est frequent. Le malade se tient raide, triste et immobile à l'ecart, ayant l'air de sommeiller.

Si ôt qu'on s'aperçoit qu'une volaille est atteinte, on la sépare des autres. On procède au nettoyage complet du poula l'er : aspersion des murs, des perchoirs et des pondeirs à leau additionnée d'acide phénique ou de crésyl. Lavage des auges à boire ou à manger av c la niême solution.

Balayage soigneux du parc et des cabanes.

Dans l'eau de l'abreuvoir on mettra quelques cristaux de su fate de fer (la grosseur d'une noix pour dix titres d'eau).

Le malade sera isolé dans une cage ou une pièce spéciale. Une caisse en bois ayant un cô é à claire voie est préférable. On installe sur un sol bien sec : pai le hachée, sciure de bois ou sable. On a soin de lui déboucher les narines à l'aide d'une petite pince ou d'une alle mette taillée, et on lotionne l'intérieur des navines et du palais avec un pinceau trempé dans une solution ammoniacale à 1 pour 100. Il fant avoir soin de faire pénétrer le pinceau assez avant dans la fente du palais séparant les fosses nasales.

On suspendra dans la caisse ou dans la cage un morceau d'éponge imbibé d'ammoniaque pure et roulé dans un chiffon. Comme bois on de l'eau sulfatée et pour nourriture des grains cuits avec un morceau de sucre

Au bout de deux ou trois jours de ce traitement, l'animal sera complètement ré-

# Poignée d'histoires

# Boucles d'oreilles pour vaches

Le directeur général de l'agriculture, à Bruxelles, vient de prescrire que tous les animaux de la race bovine devront avoir les oreilles percés dès l'âge de trois mois.

Pourquoi? demanderez vous. Pour porter des boucles d oreilles!

Ce directeur général et génial espère, par ce moyen, fermer la frontière à l'introduction en Belgique des animaux atteints de la tubercalose.

Les éleveurs devront tenir une comptabilité minutieuse de leurs étables, vacheries et bouveries, et c'est pour empêcher la substitution des animaux qu'a été inventée la boucle d'oreilles!

Ce ne sera vraiment pas banal que d'apercevoir d'ici peu de temps dans les verts pâturages flamands, des troupeaux d'animaux dont les oreilles seront ornées des boucles les plus fantaisistes.

#### La rose changeante

Les Japonais sont d'une habileté prodigieuse dans la culture des fleurs. Leur dernière création, qui sera à la mode sans doute d'ici peu en Europe, est merveilleuse: il s'agit de la . Rose changeante .

La couleur de cette rose est blanche à l'ombre et rouge au soleil. Quand vient la nuit ou quand on la transporte dans une chambre peu éclairée, cette rose devient d'une blancheur de cire, Les pétales prennent d'abord une teinte bleuâtre qui se transforme rapidement en un rose très pâle qui, lui-même, se change en une blancheur de lys. Transportée au so'eil, la rose prend rapidement la teinte rouge écarlate des pivoines.

#### Sauvés par un marsouin

Le Courrier des Etats Unis raconte que le brigantin J. Soares Costa est arrivé ces jours à Stap'eton (Staten Island), venant de Santos (Brésii) apiès un voyage de quatrevingt deux jours, accompli dans des conditions particulièrement dramatiques. En effet, le navire avait à peine quitté Santos, où il n'avait pu trouver de cargaison, qu'il rencontrait une mer démontée. Pendant plus de soixante-dix jours, le mauvais temps continua; le brigantin avait continuellement le vent debout et, une dizaine de jours avant d'arriver à New York il était telle-ment fatigué que plusieurs voies d'eau se déclaraient à bord. Il fallut que l'équipage se mit aux pompes et pour comble d'infortune, les provisions étaient complètement épuisées et aucun bâtiment n'était en vue.

Ex énués de fatigue et mourants de faim, le capitaine et son équipage étaient désespérés, lorsqu'ils aperçurent plusieurs marsouins qui s'approchaient du navire. L'un d'eax passa à bonne portée, et un matelot réussit à le harponner. C'est ce mar ouin qui les sauva, car ils purent vivre de a chair ju qu'à l'arrivée à New-York,

L'équip ge a aussi beau coup souffert du froid, car la provision de charbon était épuisée et l'on dut brûler une partie des agrès da navire.

#### Curieux procès en divorce

Une dame Marche Hunt, âgée de cent cinq ans », vient de commencer, devant le tribunal de Salinas (Kansas) une instance de divorce contre son mari.

Au juge de la cour de district, qui paraissait étonné de la demande de la centenaire, elle a fait la déclaration suivante :

· J'ai chassé mon mari de ma maison, alors que je n'avais que 97 ans, et, maintenant, je veux divorcer. Je n'ai que 105 ans et comme je compte vivre encore pendant bien des années, je ne veux pas porter plus longtemps le nom de cet homme, mais celui de mon second mari Merrill qui, lui, était un brave homme. .

Mme Hunt s'est rendue à pied au tribunal, qui est situé à un bon mille de sa maison' et elle est revenue de même chez elle. Comme un huissier, âgé d'une soixantaine d'années, lui demandait en riant si elle voulait divorcer pour se remarier, l'a toisé de la tête aux pieds, et, d'une petite voix fluette lui a répondu :

· Jeune homme, je ne crois pas que je me remarierai. J'ai eu, au cours de mon existence trois maris et c'est assez. Cependant, mes deux premiers maris ont été bons pour moi, tandis que Hunt me battait jusqu'au jour où je l'ai mis à la porte. Si jamais je le revois, c'est moi qui, cette fois-ci battrai ce vaurien, car je m'en sens encore

Hunt qui est âgé de 91 ans, n'a pas paru au tribunal.

#### Victime d'un caméléon

La dame au lézard, qui defraya la chronique parisienne l'été dernier, a trouvé une émule en la personne d'une jeune Anglaise émigrée au Canada. Mais, il y a lézard et l'zard. Celui qu'avala Miss Douglas existait bel et bien. Il a même donne une preuve fatale de son existence en causant la mort de la jeune femme.

L'histoire n'est pas sans une note pathétique. Réduite à la misère, Miss Douglas, avait accepté les offres d'un marchand de spécialités pharmaceutiques. Tous les soirs, sur la scène d'un music-hall, elle avalait un caméléon vivant, qu'elle... restituait aussitôt après avoir bu quelques gouttes du remède à lancer.

E le a fini par payer de sa vie, dans un hôpital canadien, ce dévouement à la pharmacopée.

Par une étrange coıncidence, une lettre qu'on lui adressait de Londres et qui ne parvint au Canada qu'après sa mort, lui annonç it qu'e'le héritait d'une grosse for une.

Les marrons ont, depuis quelques semaines, fait leur apparition. Nous allons donc en profiter pour préparer avec leur concours quelques bons desserts. Tout d'abord, une délicate compote.

La compote de marrons se fait en faisant cuire les marrons dans de l'eau, puis en les épluchant soigneusement. On les met ensuite dans de l'eau acidulée avec du jus de citron et on les jette enfin dans un sirop bouillant, on les y laisse bouillir cinq minutes et on les vide dans un compotier en les arrosant avec un peu de rhum.

On peut glacer et corfire les marrons en les plongeant dans un sirop de sucre à 25 degrés aussitôt qu'ils ont été blanchis et épluchés. Deux heures après, on les met dans une bassine qu'on place sur un feu très doux ou à la bouche du four modérément chanffé.

# Passe-temps

Charades: Mouton. - Charade.

# Vers figurés La bouteille

Que mon

Flacon Me semble bon Sans lui L'ennui Me suit, Me nuit, Je sens

Mes sens Pesants.

Mourants, Quand je le tiens Quand je le tiens,

Dieux! que je suis biem!

Que son aspect est agréable!

Que je fais cas de ses divins présents!

C'est de son sein fécond, c'est de ses heureux flancs

Que coule ce nectar si doux, si delectable,

Qui rend tous les esprits, tous les cœurs satisfaits.

Cher objet de mes vœux, tu fais toute ma gloire;

Tant que mon cœur vivra, de tes charmants bienfaits

Il saura conserver la fidèle mémoire;

Ma muse, à telouer se consacre à jamais

Tantôt dans un caveau, tantôt sous une treille,

Ma lyre, de ma voix, accompagnant le son,

Répétera cent fois cette aimable chanson:

Règne sans fin, ma charmante bouteille,

Règne sans cesse, è mon cher flacon.