Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 3 (1908)
Heft: 107

Artikel: La fumure naturelle
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-257507

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: 10.12.2025

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

Le capitaine vocifère, menace, s'emporte, fait fouiller la maison.

Il lui faut sa dépêche ! on lui a pris sa dépêche !

Mais qui ?

— Ce n'est pas ce pauvre homme qui ne remue pas un bras, ni ce pauvre petit qui ne remue pas une jambe ! protesta dans sa langue maternelle, la vieille Alsacienne que l'on pousse brutalement dans la salle.

— C'est probablement le vent, mon capitaine, insinue un lieutenant, la porte en s'ouvrant... un courant d'air...

Tout est bouleversé, on visite le jardin, la cour, la rue, mais vainement.

Furieux de leur déconvenue, les Prussiens quittèrent enfin le village.

— Ah ! maintenant je peux donc embrasser mon père ! s'écria Camille en se précipitant hors de son lit, malgré les cris d'effroi de la bonne Brigitte.

Et, en ouvrant les yeux, le brigadier Hercule Pichon vit, comme dans un rêve, son fils, debout à son chevet agitant triomphalement la bienheureuse dépêche.

— Sois tranquille, père, c'est moi qui la porterai.

— Le jour où il marchera, il ira loin, avait dit le vieux major.

Il ne s'était pas trompé.

Camille ne s'arrêta pas en si beau chemin, et quelques années plus tard, devenu fort et robuste, comme son père, il recevait en ce Prytanée, objet de son ambition, la médaille militaire, gagnée si vaillamment sur son lit d'infirme.

Arthur Doubliac.

Petite causerie domestique

La carie dentaire chez les enfants. — Conservation des marrons. — Nettoyages. — Les lampes l'hiver.

Quel spectacle lamentable que ces dents noires, creuses, venant dans une bouche d'enfant remplacer les petites perles blanches !

La carie dentaire, hélas, n'est pas l'apanage des adultes : elle paraît dès le jeune âge. Le docteur Magitot a établi qu'on peut l'observer vers la troisième année, et que sa fréquence s'accroît depuis ce moment, et d'une manière régulièrement progressive, jusqu'à douze ans, époque moyenne de la chute de la dernière dent de lait.

Cette carie dentaire est souvent héréditaire. Le papa ou la maman, parfois tous les deux sont-ils arthritiques ? Il lèguent cette disposition à leurs enfants. Ces petits ont, dès le jeune âge, une salive *acide* qui attaque l'émail des dents et met à nu l'ivoire. L'émail est le vernis protecteur de la dent. Lui parti, la carie est proche.

Cette acidité de la salive peut aussi être réalisée par l'abus ou plutôt le mauvais usage du sucre.

J'ai dit à plusieurs reprises quel rôle important jouait le sucre dans l'hygiène alimentaire de l'enfant.

C'est le charbon du muscle. Il lui fournit énergie et chaleur.

Mais, comma presque tous les agents naturels, il a des inconvénients à côté de ses avantages. Si on laisse le sucre séjourner dans le milieu buccal, devenant acide il détruit l'émail dentaire et prépare la carie : aussi je recommande aux mamans de faire leurs enfants se laver la bouche après chaque repas, pour enlever les restes de sucre. Aucune pratique n'est plus déplorable que celle de donner aux enfants, sur les promenades, des berlingots, des pastilles, des bonbons de toute espèce ou de leur servir des bâtons de sucre à sucer éperdument. Il est deux marchands que je voudrais voir expulser des squares : c'est celui de nougats et de glaces à la crême. Rien de plus perfide que ces nougats et ces glaces parfumées qui s'incrustent ou fondent dans les dents des enfants.

L'origine de la carie dentaire remonte souvent aussi aux changements brusques de températures auxquels sont soumises les dents fragiles, soit qu'on passe d'un milieu chaud dans un froid, soit qu'on se livre à une libation fraîche après le potage chaud. Il faut éviter de remplir le verre des enfants immédiatement après l'exécution du potage.

Une dent, cassée par accident, est condamnée tôt ou tard à la carie : aussi faut il gronder les fillettes qui s'exposent à cette conséquence en coupant leur fils avec leurs jolies quenottes ou cassent des noix et des noisettes avec leurs dents du fond.

* * *

Comment conserver les marons, même pendant plusieurs mois ? Placez dans un petit fût ouvert d'un côté ou dans une caisse étanche, des couches de sable fin sec alternant avec des couches de marrons. Le sable doit être bien réparti afin qu'il n'existe aucun vide entre les marrons.

De cette façon vous mangerez encore de beaux marrons très frais quand sur le marché il n'y en aura plus ou quand ceux qui s'y trouveront seront vendus fort chers.

Puisque nous sommes aux marrons, donnons la recettes d'un dessert délicieux et bien peu cher, a une compote de marrons. A cette saison, les fruits sont très bon marché. Commencez donc par enlever la première peau à ving quatre beaux marrons. Faites cuire dans de l'eau salée légèrement et enlevez la seconde peau sans les briser. Mettre à compoter une heure à feu très doux dans un sirop léger vanillé ; servez dans un compotier.

* * *

N'oubliez pas les nettoyages journaliers auxquelles doit se livrer une bonne ménagère. Voulez-vous un moyen pour enlever les taches sur les meubles, pour entretenir les parquets et remettre à neuf les miroirs ?

Pour les taches de graisse qui salissent les meubles, frottez la taches avec de l'essence de térébenthine pure rectifiée, puis laissez sécher un peu et polissez vivement toute la surface avec un chiffon de laine.

Vos meubles ainsi traités seront beaux et brillants. Quant aux parquets, si vous voulez les entretenir sans peine, imbibez un chiffon de laine dans l'huile de pétrole et frotez-en le parquet deux fois par semaine, il sera toujours comme une glace. Le nettoyage des miroirs est fort simple, on opère comme pour les vitres, mais avec plus de soin pour ne pas rayer les glaces. Faites une pâle claire composée de benzine et de blanc d'Espagne ou mieux encore de magnésie calcinée ; enduisez un chiffon de coton et frottez la surface du miroir. Polissez ensuite avec un autre chiffon, le miroir devient extraordinairement clair et beau.

Puisque nous sommes sur ce fameux et interminable chapitre des nettoyages, voici un procédé pour dégraisser les peaux blanches, peau de mouton, peau de chèvre, qu'on emploie comme tapis. Faites bouillir de l'eau de savon blanc en quantité suffisante, faisez refroidir, puis plonger la peau de mouton ou de chèvre, retirez celle ci, serrez sans tordre, pour chasser l'eau. Renouvelez l'opération dans plusieurs eaux successives jusqu'à ce que la dernière reste propre. Rincez à l'eau claire et laissez sécher au grand air.

Lorsque les poils sont bien secs, on les peigne avec un peigne de fer ou on les lisse avec un brosse de chiendent.

* * *

Il faut déjà songer aux lampes avec les jours qui s'écoulent et penser au nettoyage des verres qui, à l'usage, se tachent de points jaunes que le seul frottement ne peut pas enlever. Pour les faire disparaître, les enduire d'un mélange de térébenthine et de poudre de craie. On frotte à la peau de daim et on essuie avec un linge sec. Les verres ainsi traités sont nets et fournissent une belle lumière.

Encore un petit procédé pour remettre à neuf les cadres dorés.

Battez deux ou trois blancs d'œufs avec une cuillerée d'eau de javelle ; servez-vous d'une brosse à tripoli pour frotter le cadre. Si l'opération est bien faite, le vieux cadre devient superbe.

La Fumure Naturelle

Le fumier engrais base et universel. — Sa valeur fertilisante. — Son emploi.

Dans les jours froids de janvier, lorsque le gelée porte et favorise le charroi, on utilise les attelages à transporter le fumier sur place, dans les champs qui ont reçu les grands labours préparatoires aux cultures de printemps, et on profite du dégel pour l'épandre et l'enfouir.

L'engrais par excellence, l'engrais base, c'est le fumier ; aucun autre engrais ne saurait mieux augmenter la valeur productive du sol.

Par la généralité de son emploi, il constitue l'engrais universel, car ce qui est surtout appréciable en lui, c'est qu'on peut toujours compter sur ses effets dans les circonstances les plus diverses de climat, de terrain et de produit. Les autres engrais : composts, purin, engrais verts et engrais chimiques de toute nature ne doivent être considérés que comme ses adjuvants ; ce sont, si l'on peut dire, les satellites en toutes cultures du fumier animal.

En même temps qu'il sert de nourriture aux plantes, le fumier constitue la matière première des récoltes. En effet, provenant de la consommation des plantes fourragères, (feuilles, racines et tubercules), et des grains et des pailles des céréales, il possède, quant à la nature de ses éléments constituants, une composition identique à celle des plantes dont il provient et offre à celle-ci, une alimentation complète.

Une bonne exploitation agricole qui comprend 30 hectares de terres labourables permet de nourrir deux bœufs et trois vaches, 1 cheval, 15 à 20 moutons, quelques porcs, 5 à 6 couples de lapins, et 25 à 30 volailles, et de produire par cette population animale 150 à 160 mètres cubes de fumier dans l'année, ce qui est la moyenne nécessaire aux fumures du domaine en fumier de ferme, sans compter le secours du purin, des composts, des engrais vers, végétaux et des engrais chimiques. Ces derniers, c'est à constater en passant, n'ont guère d'action que dans l'année où on les emploie et seulement sur les cultures aux-

quelles ils sont spécialement destinés, tandis que le fumier végéto-animal fait sentir ses effets, si variés pendant cinq ou six années sur les cultures, de la rotation, quelles qu'elles soient.

Un point qui doit préoccuper le laboureur, c'est que, dans les champs, la fumure doit être égale partout et qu'il faut y veiller dès l'opération du chargement du fumier à la ferme. Trop souvent, on transporte séparément la partie supérieure du tas qui est pailleuse, la partie moyenne composée du fumier décomposé et enfin la base du tas, vulgairement appelée « beurre noir ». Il faut attaquer le tas par tranches verticales et non par tranches horizontales; de cette façon, les différentes parties du champ seront uniformément traitées et recevront la même fumure.

Lorsque le charretier arrive sur le champ, il sait si celui-ci doit recevoir une fumure faible soit 20,000 kilos à l'hectare, une fumure moyenne 30,000 kilos ou une fumure forte, 40 à 50,000 kilos et former en conséquence de sept mètres en sept mètres des tas appelés « fumerons ».

Il est indispensable de pratiquer l'épandage aussitôt que le temps le permet. Combien de fois cependant ne voit on pas les fumerons séjourner sur un champ depuis janvier jusqu'en avril, lavés par les pluies et le dégel, ayant perdu une grande partie de leur azote, qui s'infiltre dans le sol et le fume trop fortement à l'endroit du tas au détriment des surfaces voisines, qui ne recevront alors qu'un fumier pailleux, dépourvu de ses principaux éléments fertilisants.

L'épandage du fumier se fait à la fourche le plus uniformément possible.

Les terres sabonneuses et calcaires sont celles qui absorbent le plus de fumier; cela tient à ce que leurs propriétés absorbantes sont faibles, à ce que l'azote s'y nitrifie facilement, et que par suite les eaux pluviales l'entraînent. Le mieux est de recourir à des fumures faibles, mais fréquemment répétées.

Même observation pour les terres calcaires proprement dites.

Dans les terres de défrichement, terres de landes, de bruyères, de tourbe généralement désignées sous le nom de « terres acides » la décomposition de la matière organique est extrêmement lente par suite de manque de calcaire; aussi, le fumier ne produira bien et rapidement son effet actif que par un apport de chaux qui activera la décomposition chimique et la nitrification.

Dans la terre argileuse le fumier ne se décompose aussi lentement et ne produit son effet si la terre est très compacte, au bout d'un an, mais elle est alors énergique et la compacité est ameublie aussi parfaitement que possiblle. A cause de ce délai dans l'action, le cultivateur prendra en conséquence ses dispositions pour la préparation de son sol. En ce cas, il faut préférer les fumiers frais et longs, qui, à cause de leur texture fibreuse, conviennent mieux que les fumiers courts et déjà fermentés.

Jean D'ARAULES,
Professeur d'Agriculture.

Les Fantaisies d'Edison

Dans un livre récemment paru, « Soixante ans de la vie d'un inventeur », M. F. A. Jones, raconte les découvertes et les gaietés de M. Edison. Car Edison est un homme gai :

Quant il eut découvert le phonographe, il tint d'abord ce prodige secret (que n'a-t-il continué !) et avant de le livrer au public s'en servit pour faire des farces à ses amis. L'une des meilleur est celle-ci : Un soir qu'il avait quelques hôtes, l'un d'eux se retire dans sa chambre et, au moment de se mettre au lit, entend ces mots, dits d'une voix sépulcrale » Onze heures, encore une heure!... » L'homme justement inquiet passe en revue toute la chambre, regarde sous les meubles, interroge les armoires, puis, ne trouvant rien, finit par se coucher.

Mais le sommeil fuit sa paupière ; le temps passe, douze coups tintent à l'horloge de bronze et la voix d'ombre retentit de nouveau : « Minuit ! dit elle, prépare-toi à la mort. » ! Cette fois, l'hôte épouvanté saute à bas de son lit et se réfugie dans le corridor où l'illustre inventeur, qui le guettait lui explique en riant que c'est une plaisanterie et qu'il ne faut pas se frapper. M. Edison a le sourire.

Il n'est cependant pas l'auteur de toutes les facéties ni de toutes les inventions qu'on se plaît à lui prêter. Un journal s'avisa une fois, d'attribuer au sorcier Mungo Park, une découverte qui, disait-il, surpassait toutes les autres. Il s'agissait d'une chemise qui pouvait durer une année, étant composée de 365 pellicules qu'on effeuillait chaque matin. On sait qu'en Amérique la lingerie et le blanchissage sont deux choses hors de prix.

Reproduite par 500 journaux, acceptée de confiance par 500.000 lecteurs, la nouvelle fit pleuvoir chez Edison un déluge de questions et de commandes. Beaucoup de correspondants avaient chargé leurs lettre afin d'être plus tôt et plus sûrement servis. La presse du monde entier, copiant celle d'Amérique, il vint de tous pays des propositions de courtiers, déposants, agents représentants, industriels et commis voyageurs. Il y eut jusqu'à des Chinois, pour réclamer la précieuse chemise.

Et ce fut une déception mondiale quand on sut qu'elle n'existait point. M. Edison n'a pas encore trouvé la chemise inamovible. Le phonographe demeure son plus beau titre de gloire. « C'est beaucoup » dit Candite — « Beaucoup trop », dit Martin.

Etat civil

DE

PORRENTRUY

Mois de décembre 1907

Naissances.

Du 3. Monnin, fils mort-né de Jean Baptiste, industriel, de Bassecourt, et de Maria née Fattet. —Du 4. Cuenat Marguerite-Hermance-Mathilde, fille de Henri, fondé de pouvoir à la Banque populaire, de Cœuve, et de Cécile née Vallet. — Du 4. Favrot Ernest-Paul-Alexandre, fils de Alexandre, prof seur, de Porrentruy, et de Camille née Favrot. — Du 4. Hartmann Emile-Joseph, fils de Léon, manœuvre aux C. F. F., de Epiquerez, et de Caroline née Desbœufs. — Du 7. Rau Marcelle, fille de Charles, mécanicien, de Zurich, et de Joséphine-Thérèse née Bohrer. — Du 9. Walzer Juliette, fille de Clément, fabricant de cadrans, de Fontenais, et de Alvina-Berthe née Choulat. — Du 10. Tissot Hermine-Marie-Louise, fille de Ulysse, horloger, de la Ferrière, et de Cécile-Marie née Taillard. — Du 10. Adam Abel-Albert, fils de Abel, employé aux C. F. F., de Cornol, et de Marie-Joséphine née Minder. — Du 13 Chapuis Marie-Joseph-Laure, fille de Paul, notaire, de Porrentruy, et de Thérèse née Widolf. — Du 22. Arnaboldi Jules-Samuel, fils de Joseph-Edouard, domestique, de Albate, Côme (Italie), et de Marie-Amélie-Fanny née Oeuvray. — Du 25. Crelier Juliette-Adrienne-Berthe, fille de Léon, employé aux C. F. F., de Bure, et de Marthe née Juillerat. — Du 25, Meier Charles, fils de Rodolphe, employé oux C. F. F., de Mattstetten, et de Elisa née Revelly. — Du 26. Mouche Léon, fils de Joseph, notaire, de Miécourt, et de Marie Salomon née Vallat. — Du 28. Corbat Marcel-Emile-Fernand, fils de Fernand, horloger, de Bonfol, et de Marie née Hinderholtz. — Du 30. Vallat Emma-Louise, fille de Emile, employé de commerce, de Bure, et de Marie née Rottet.

Mariages.

Du 7. Clerc Joseph, vacher, de Ottendorf, et Theurillat Léa, servante, de Bourrignon. — Du 16 Georgy Adolphe, manœuvre, de Epiquerez et Louvet Marie née Marti, horlogère, de Cernnay, Doubs, France. — Du 30. Bouele Adrien, mécanicien, de Courgenay, et Sauer Adèle, horlogère polisseuse, de Alle.

Décès.

Du 10. Hager François, serrurier, de Porrentruy, né en 1840. — Du 15. Galli Anna née Chilotti, ménagère, de Solarolo-Rainerio, province de Crémone, Italie, née en 1845. — Du 16. Girardat Joseph, brasseur, de Boncourt, né en 1865. — Du 18. Babey Clarisse née Sacquard, de Grandfontaine, née en 1843. — Du 20. Fady Octavie née Vurpillat, aubergiste, de Besançon, née en 1836. — Du 27. Frossard Constant, remonteur, de Montvoie, commune d'Ocourt, né en 1868. — Du 28 Bouellat François, ancien fabricant d'horlogerie, de Courtelevant, né en 1841.— Du 29. Barré Georges, horloger, de Faverois, né en 1863.

LETTRE PATOISE

Les doues monnieres

L'atre djoé dou tschairtons étin en train de déchandre des sais de fairenne de Laufon de dechu lai voiture pou les poetschai en lai belandchrie de not véjin. Ai l'aivïo quasi fini, ai n'y reschtai pu qu'in sai. Pressie d'allai boire in tschâvé, stu qu'était chu lai voiture prend le sai poi le fond ai peu le léche tschoire to d'in co chu l'épale de son camerade. Stu ci crai en saisi l'ouverture, mais elle se détaitche en lançuint lai fairenne chu doues belles daimes que pessint droit din ci moment li en reveniaint da enne mâsse de deu, véti dain des belles robes en soue noire. Ai reciennent c't'avalanche de fairenne chu le nai, dain le co ai pe jusque dain yos poches.

Stu qu'était lai câse de ste pieudje de fairenne ne poyaipe se teni de rire. Stu qu'aivai le sai chu le dos ne poyaipe teni ci sai, de fouche qu'ai riai. Ces daimes se botenne âchi ai rire ai peu enne rotte de djens qu'airivenne pai li, dain in vire tai main.

Que menque ces daimes aivin achi de lai fairenne dain les euyes, ai faié les remoinai a l'ôta. Stu que les remoinai fesai lai grimaice, mais elle n'étai pe chi peute que c'té que fesenne les hannes de ces daimes, tiain ai les voyenne dain in chi bé l'état.

Ci voye farçou.

Editeur-imprimeur, G. MORITZ, gérant.