

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 1 (1863)
Heft: 6

Artikel: Education des vers à soie
Autor: Zink, J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-176543>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

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

La Feuille du commerce, fondée et rédigée par une Société de négociants vient d'annoncer qu'elle cessera de paraître, ses rédacteurs ne pouvant continuer à distraire dans ce but, une notable partie de leur temps, voué aux affaires. — Cette *feuille*, comme elle se nommait modestement, sera regrettée des personnes qui avaient l'habitude de la consulter et qui s'en trouvaient bien. — Sans avoir l'intention de combler le vide qu'elle fera, la rédaction du *Conteur* se mettra en mesure de donner à l'occasion toutes les nouvelles commerciales un peu saillantes qui lui parviendront.

AGRICULTURE

Du défrichement des prairies naturelles

Ce n'est jamais sans de puissants motifs et sans y avoir sérieusement réfléchi qu'un cultivateur devrait se décider à rompre une prairie naturelle. L'opération est presque toujours mauvaise en elle-même, et d'impérieuses circonstances devraient seules faire recourir à un pareil expédient. Il y a peu d'exploitations qui aient, nous ne dirons pas trop de fourrages, mais simplement assez de fourrages. Diminuer l'étendue de la sole fourragère est donc toujours faire un pas en arrière, et compromettre l'avenir. Cependant il est certaines contrées où, dès que la production d'une prairie commence à baisser, dès que les mousses et les mauvaises herbes se montrent plus abondantes; on s'empresse de mettre la charrue. Il est certain qu'en agissant ainsi, on se prépare sûrement plusieurs belles récoltes de céréales, car un vieux pré recèle un véritable trésor d'engrais accumulé; mais si on ne rend à ce généreux sol les éléments de fertilité qu'il abandonne, il s'appauvrit très-rapidement, et bientôt, à la place du pré, on n'a plus qu'un champ épuisé et qu'on ne ramènera à son état primitif qu'avec beaucoup de temps et de dépense. Pour se convaincre que l'on a fait un très-mauvais calcul, il suffit de comparer le bénéfice net qu'a procuré le défrichement, bénéfice représenté par les récoltes obtenues, et les frais que nécessitera la reconstitution du pré; on verra que l'on a fait une mauvaise opération, pécuniairement d'abord, et ensuite en abaissant la somme de la production de fumier du domaine, puisqu'on aura moins d'herbe à faire consommer dans les étables ou sur place. Il est donc beaucoup plus avantageux, lorsqu'on possède une surface gazonnée, qui par suite de l'abandon ou de la négligence a été envahie par des plantes nuisibles ou inutiles, d'extirper les plus voraces et de ranimer la végétation languissante des graminées qui forment la base de la prairie par des fumures et des amendements appropriés. Le travail et la dépense sont largement compensés par l'accroissement de la récolte, car l'effet d'une copieuse fumure sur un vieux pré est très-prompt; d'une année à l'autre celui-ci change complètement d'aspect, et sa composition même s'améliore d'une façon surprenante.

Education des vers à soie.

Et d'abord, qu'est-ce qu'un ver à soie? — Ce n'est point un ver, c'est une chenille, mais comme tout le monde ne connaît pas l'histoire naturelle des chenilles, nous allons l'esquisser en trois mots. Un petit grain aplati, de la forme à peu près de la graine du navet, dort pendant tout l'hiver, gèle même, sans que personne y fasse attention, le printemps vient, le mûrier blanc va pousser ses feuilles, le grain ou œuf qui était gris de perle devient gris d'ardoise, puis au moment où la feuille est prête à manger, le petit œuf se remue, s'ouvre, et il en sort une petite chenille. Vous lui donnez de la feuille tendre, elle la suce, elle vous la perce comme un tamis ou comme une passoire à thé. Puis au bout de quelques jours, la chenille s'endort en dressant perpendiculairement la tête (pourquoi pas? l'oiseau dort sur un pied). Vous respectez scrupuleusement son repos. Au bout d'un jour, la peau de la chenille se fend et il en sort une nouvelle chenille, ou, si vous voulez, il en sort notre chenille qui a changé de peau et qui recommence à manger. La chenille à soie change de trois à cinq fois de peau, suivant l'espèce. Elle acquiert une longueur de quatre à cinq pouces, devient épaisse comme le doigt, puis un beau jour elle cesse de manger, paraît inquiète, monte au plafond, file comme une araignée, se cache au milieu de ses fils, et forme autour d'elle-même un cocon, de la grosseur d'un petit œuf. Ce cocon se compose d'un seul fil, de cinq cents à trois mille pieds de long; ce fil c'est de la soie. Puis la chenille s'endort dans son cocon, sa peau se fend et il en sort une chrysalide qui n'a point de pieds, mais qui est comme un papillon enmaillotté.

Au bout de vingt jours la chrysalide s'agite, ses parois s'entr'ouvrent pour donner essor à un papillon qui rend par la bouche un sue au moyen duquel il perce le cocon de soie; il sort de celui-ci, se suspend par les pieds, et les ailes lui poussent. Ce papillon s'accouple, et, au bout de vingt-quatre heures, la femelle pond près de quatre cents œufs qui attendront jusqu'au printemps suivant le moment de devenir chenille, cocon, chrysalide et papillon.

Les vers à soie se divisent naturellement en deux espèces, les blancs à dessins bleu clair, qui donnent la soie blanche avec laquelle on fait les blondes et le fin satin blanc. Les jaunes, qui font la soie jaune, qui se prête à toutes sortes de teintures.

Les œufs s'appellent *graine*; achetez-la sur toile, c'est sur toile que les papillons la font. Attendez que la chenille sorte, elle viendra assez sans, qu'il faille une lampe à esprit de vin, un bassin d'eau chaude, et tous les appareils que l'ignorance a inventés pour les faire éclore.

On élève ces chenilles dans une grande chambre bien propre et où il n'y ait ni araignées, ni souris, ni fourmis. Les fenêtres doivent donner au sud. Quand l'air est trop frais, il faut un petit poêle pour chauffer à une température de 48 à 20 degrés. On établit dans

la chambre une étagère comme celles sur lesquelles on conserve les pommes, où l'on place des caisses carrées semblables à des tiroirs dans lesquelles on met les chenilles. Elles sortent des œufs le matin dès 5 à 10 heures, mais toutes n'éclosent pas à la fois. Celles du premier jour se mettent dans un tiroir n° 1 avec la date du jour marquée sur le bord. Celles du second jour se mettent dans un tiroir n° 2, et ainsi de suite. Comme ces chenilles déposent leurs excréments dans les feuilles, il faut avoir soin de les enlever. Le plus simple est de ne mettre des feuilles que dans une moitié du tiroir, et, quand on veut les changer, on met de la feuille fraîche sur l'autre moitié, les chenilles y vont, et alors les litières restées seules s'enlèvent avec la plus grande facilité. Comme les chenilles grossissent beaucoup, bientôt elles n'ont plus assez place dans leur tiroir; alors il faut les doubler, c'est-à-dire en placer la moitié dans un autre tiroir auquel on met l'étiquette 1 a, 2 a; etc. Puis elles continuent à grossir; on double encore en désignant les nouveaux tiroirs par l'étiquette 1 b, 2 b, etc. Au haut de l'étagère, vers le plafond, sont placées des lattes distantes d'un pouce l'une de l'autre, c'est là que les chenilles produisent leurs cocons, dont on peut faire la cueillette au bout de huit jours.

J. ZINK.

PIERRO TATIPOTZE.

IV

La to dé Gâuzâ et lo Tunnè

N'è pas l'eimbarras, l'è on rid' affère quand faut sé vèrre pè lé mans dei protiureûs et de la justice. Noutron Pierro n'étâi portant pas à plleindre coumeint bin dei pouros diâbllios que l'ei a : Ne paivè pas sé marchands dé vin, diabe lo courtze qu'on pouâvé lei teri; et quand l'étâi riond, pè Lavaux au bin à la pinta dau Croton, cauchenâvé lo premi venu, et pu lei botollies dé vin boutzi roulâvant et lé batze assebin, que cein n'étâi pas 'na via. Mâ l'étâi la pouira fenna qu'étâi d'à plleindre avoué sè petits einfents, que ne savâi ma fâi pas iò allâ sè reduire, câ falliâi frou, falliâi via, la mâison s'étâi veindia. L'é l'ôtro quie, vo séde bin, ci trapu qu'on lei desâi Pâi-rodzo, que l'avâi ussa au quâ-rabais. Se elliau dé Frâidevela n'avant pas prâi ellia fenna tzi leu, l'arâi falliu allâ à la coumena qn'arâi misâ lè z'einfants. La fenna dan alla sé reduire tzi son biau-père. Po lo Pierro, resta pè Losena; volliâvé fère à lévâ son décret, et recoumeincî on trafi. Desâi prau, mâ ne trovâvé nion po lei avancî quôque batze, et fallie s'èin allâ travailli au Tunnè dé la Barra, que crosâvan justameint. L'étâi on bocon du dé tzampâ le tombereau apri avâi fé deïnse lo monsu et écllafâ tant dé botollies dé vin boutzi, mâ l'étâi bin force.

L'étâi oquié dé tiurieux que ci Tunnè. L'étâi cinq o chi z'ans apri quarante-cinq : lè z'affères n'allâvant pas; nion ne pouâvé avâi de l'ardzein, lé gros lo catzivan; fasâi tchè vivre que l'étâi 'na misère; lé truffé

l'avant la maladi, que desan que l'étâi la revoluchon qu'avâi cein fé; iò l'ei avâi pè ci Tunnè 'na beinda de pouros diâbllios : l'ei ein avâi dé Savegny, dé Palin-dzo, dé Losena et de ne sé iò. Quand on individu fasâi mau sè z'affères, lé dzein desan dinse : « Volliâi-vo fréma que va allâ au Tunnè ion dé elliau quatre matins. » Mâ nos volliâi nos ein allâ revèrre lo moulin dé Breteigny, venidè.

V

Onco la soup' à la farna

Quand lo monnâi l'eut vu parti son vòlet, sé dese dinse : « Dieu té conduise, te n'î rein que 'na tzerropa » et on tatipotze que ne sâ pas cein que s'é vâu. Mâ n'è » pas question, pu pas fère tot solet, mé faut trova » quaucon. » N'alla pas granteimps que trova cein que lei falliâi, et que dèvena bin stu iâdzo; se bin que lo vòlet, qu'étâi on biau luron que savâi sé reveri, fre-quanta la fellie dau monnâi, que ne fe pas la défecila, et vatequie l'affère einmodâie : lo vòlet resta au moulin, fut adi bin au pan de sè maîtres, et à la fin demanda la fellie. Et lo bon de l'affère, l'è que l'eut la fellie et lo moulin per-dessus. Ma fâi, que volliâi-vo que vos diéssô, lo vòlet trova la patze bouna, et noutron gail-lard garda la fellie et lo moulin; et firant de la soup' à la farna, trei iâdzos per dzo, et la trovirant bouna : quand vos dio que ne faut jamais mépresi la soup' à la farna, n'é-io pa réson, dites-vâi ora?

Pierro desâi dei iâdzo pè ci Tunnè : — « N'è pas l'eimbarras; se l'avé su, saré restâ au moulin de Breteigny. » Lo bon san qu'è tot rodzo ! Mâ l'étâi trau tard. — Se t'î bin, tin-lei-té ! so desâi ma mère-grand.

L. FAVRAT.

ANECDOTES

De sa défunte femme au prochain cimetière
Paul avait précédé le pédestre convoi.
Rentré dans sa maison, un obligeant beau-frère
Lui dit : Vous êtes las et malade je crois,
Car d'un pareil chagrin un veuf devient malade.
— Moi, malade...? moi, las...? mon cher, n'en croyez rien :
Cette petite promenade,
Au contraire, m'a fait grand bien.

Pour la rédaction : H. RENOU. L. MONNET.
ANNONCES

**MUSÉE INDUSTRIEL
DE LAUSANNE**

Le public y est admis gratuitement le mercredi, de 10 heures à 1 heure, et de 2 à 5 1/2 h.; le samedi, de 2 à 5 1/2 h., et de 7 à 9 heures du soir.