

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1907)
Heft: 102

Artikel: Causerie du paysan
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-257155>

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: 30.03.2025

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

de transformer les cailloux en pierres précieuses.

M. Bordas n'a pas dit réellement ce qu'on lui fait dire. La note qu'il a remise à l'Académie des sciences porte ce titre modeste : « Contribution à la synthèse des pierres précieuses de la famille des aluminosilicates. » Nous en reproduisons textuellement quelques passages :

« On sait, dit M. Bordas, que les corindons se présentent dans la nature sous forme de pierres diversement colorées, depuis le corindon incolore et limpide jusqu'au corindon brun et opaque. On trouve, entre ces deux extrêmes, toute une série de pierres teintées en jaune, vert, bleu, rouge, avec une gamme très variée, de tons intermédiaires. On admet que les saphirs doivent leur couleur propre à la présence des traces de sels de fer, de manganèse, de chrome, de titane. Nos expériences nous permettent de penser que la coloration de chacune de ces pierres n'est pas due à un oxyde métallique spécial. On peut, en effet, faire varier la couleur de ces pierres, les faire passer successivement du rouge initial au violet, puis au bleu et au vert, et, enfin, du vert au jaune. »

Ainsi, M. Bordas écrit nettement : « On peut faire varier la teinte des pierres fines en passant successivement du rouge initial au violet, du violet au bleu, etc. » c'est à dire, en parlant d'un saphir rouge, changer sa teinte en celle de l'améthyste, celle-ci en saphir bleu, etc. Où voit-on dans cette affirmation, qu'il soit possible de prendre un caillou d'alumine, de le colorer en rouge, bleu, vert, etc. ? Il n'a jamais été question de cela. Légende !

Il reste seulement exact que, sous l'action du radium, on peut faire varier la couleur des pierres de la famille des aluminosilicates, et transformer les saphirs rouges en améthystes, les améthystes en saphirs bleus, etc., résultats déjà très intéressants. Seulement, la teinte perd de sa vivacité et le coloris est moins beau que dans les pierres naturellement colorées.

Le commerce de la joaillerie est-il atteint par ces faits singuliers ? L'améthyste n'a qu'une valeur relative. Si on la métamorphosait en émeraude qui coûte extrêmement cher, l'opération serait fructueuse. L'avenir dira si c'est possible.

On pourrait faire plus d'une hypothèse. Il vaut mieux, conclut M. de Parville, attendre des expériences complémentaires. Mais cela n'enlève rien à l'importance des expériences du savant français.

Causerie du paysan

Les feuilles dans l'alimentation du bétail. — Machines agricoles en repos. — Les pommes de terre en cave.

Ce n'est pas une mauvaise coutume que de récolter en automne les feuilles d'arbres : on peut les faire manger au bétail. Des analyses sérieuses ont démontré que la feuille d'orme, par exemple, contient autant de principes nutritifs que la luzerne. Les feuilles du frêne, de l'érable, de l'acacia, du bouleau, du charme et de l'aune sont aussi très riches comme aliment. Elles peuvent par conséquent être d'un grand secours à l'agriculteur, surtout dans les années où il y a disette de foin.

L'orme est incontestablement le meilleur des arbres à fourrage.

Le charme et le bouleau conviennent à tous les ruminants, particulièrement aux moutons.

Le frêne est recherché par les bœufs à cause de son goût amer ; mais, précisément à cause de cet amertume, il ne conviendrait pas aux vaches, dont il ferait diminuer la production en lait ; il peut encore être donné aux veaux et aux moutons parce que les feuilles sont assez tendres.

L'érable en taillis sert de pâture particulièrement pour les moutons et les chèvres qui en aiment les feuilles.

Les feuilles d'acacia ne sont pas très nutritives, néanmoins elles plaisent au bétail, ainsi que les feuilles de l'aune quand elles sont sèches.

En outre de ces arbres, il y en a d'autres qui produisent des feuilles précieuses pour l'alimentation du bétail. Je pourrais citer, par exemple, le saule, le peuplier, le tilleul et le mûrier ; mais leurs feuilles sèchent assez difficilement à cause de leurs tiges charnues.

On peut donner aux animaux les feuilles fraîches, en ayant soin de ne les prendre que sur des arbres qui ne souffrent pas de l'enlèvement des branches.

Si l'on veut se borner à une récolte annuelle, on coupe les branches d'un an ou deux avant que les feuilles jaunissent, pour qu'elles aient encore des sucs abondants. On choisit pour la récolte un jour chaud et sec ; on étale les branches et les feuilles sur la terre, et il suffit de quelques heures pour flétrir et sécher ces feuilles. On les rentre avant la nuit par crainte de la rosée, abondante à cette époque. Si on a coupé les rameaux, on les laisse étendus sous le hangar pendant deux ou trois jours avant de les lier en fagots. Ceux-ci sont ensuite placés dans un endroit sec et aéré, car ils s'altèrent assez vite s'ils sont comprimés et manquent d'air.

On les donne aux animaux tels qu'on les a coupés, dans les râteliers. Ce qui reste est pour le chauffage.

Pour conserver les feuilles détachées, on les dispose dans des tonneaux ou dans des fosses, où on les presse le plus possible, en alternant avec quelques poignées de sel. On couvre ensuite avec des planches sur lesquelles on ménage de forts poids.

On se ménage de la sorte un excellent fourrage hivernal.

* * *

La plupart des cultivateurs possesseurs de machines, on pourrait dire presque tous, se contentent, après un nettoyage, parfois plutôt sommaire, de remiser leurs machines attendant au commencement de la future récolte pour les vérifier.

Ceci est une grave erreur, dit le *Sillon romain* : le nettoyage, comme nous le disons, est plutôt sommaire, le cambuis durcit sur les pièces et empêche très souvent de constater l'usure des dents des pignons et des engrenages, et les fêlures de certaines pièces qui viennent à casser à la première jointe.

Il serait cependant très facile, pendant que le cambuis est encore mou, de faire un nettoyage complet à la brosse, soit à la potasse, soit, ce qu'on a le plus souvent sous la main, au pétrole. Le mécanisme proprement dit sera nettoyé à l'aide d'un vieux couteau, ou mieux d'un tiers-point usé et meulé, de chiffons et de pétrole, en quantité suffisante.

Les scies seront retirées, lavées, séchées, graissées et remises dans leurs gaines en

bois ; les bielles attachées, pour qu'en roulant la machine, elles ne se faussent pas en traînant par terre.

La barre coupeuse subira absolument le même nettoyage que les scies, y compris le graissage.

Autant que possible, remiser à l'abri de la poussière, ou alors couvrir avec des sacs à engrais préalablement lavés, si l'on n'a pas de bâches.

Si le timon n'est pas démonté, lui donner son point d'appui le plus près possible de la machine, pour éviter qu'il ne se cintre.

Avoir soin de placer les toiles de lieuses à l'abri des souris ; les bras des rabatteurs pourront être démontés, pour éviter l'encombrement et aussi leur rupture.

Une bonne précaution à prendre, quoique non indispensable, est de les numéroter pour les remettre à leur place ; laisser dans leurs trous les boulons et rondelles ; ceci, d'ailleurs, est général.

Un bout de planche sous les roues produira le meilleur effet, en évitant la détérioration du sol par la gelée.

* * *

Les pommes de terre se conservent en celliers ou en silos, à l'abri des gelées, de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. Voici les prescriptions recommandées par M. A. Girard.

« En premier lieu, jamais les tubercules ne doivent être entassés en masses profondes ; dépasser une épaisseur d'un mètre, c'est s'exposer à voir les tas s'échauffer et bientôt entrer en décomposition.

« En second lieu, la température à laquelle les tubercules sont exposés ne doit jamais s'abaisser à 0 degré ; jamais non plus elle ne doit s'élever au-dessus de 10 à 12 degrés ; c'est la température dite d'orange qui convient le mieux à la conservation de la pomme de terre.

« En dernier lieu enfin, les tubercules ne doivent être rentrés qu'après maturité complète et bien secs ; s'il en était autrement ou qu'ils fussent encore gorgés d'eau, leur altération, quoi qu'on fit, serait difficile à éviter.

« Si les tubercules sont conservés dans les caves, hangars ou celliers, les tas devront être éloignés des murs ; ils seront maintenus, si cela est possible, par de petites cloisons en planches, puis couverts de paille et de terre au besoin. Toutes les précautions seront prises pour les garantir contre les gelées d'une part, et contre une température trop élevée d'autre part.

Si les tubercules doivent être ensilés à l'extérieur, en plein champ, jamais les silos ne seront, comme les silos à betteraves, établis sur le sol et en hauteur ; toujours, au contraire, ils seront creusés dans la terre, et pour leur établissement on aura soin de choisir un terrain d'un égoutage facile. Les tranchées ne devront pas mesurer plus d'un mètre de profondeur, et de deux mètres en deux mètres, elles seront recoupées par des cloisons en terre.

« Sur le fond du silo, on étendra une couche de paille longue et sèche, puis au-dessus des tubercules ensilés, on disposera des couches de paille et de feuilles sèches qu'on chargera d'une autre couche de terre de 0,35 mètre au moins ; on trouvera avantage encore à recouvrir celle-ci d'un léger abri en paille ou en roseaux.

« Dans ces conditions, les tubercules, s'ils ont été récoltés mûrs et sains, pourront sans

s'altérer, même sans germer, attendre l'époque de la plantation. »

A nos lecteurs d'en faire l'expérience.

Poignée d'histoires

Le boxeur Roosevelt.

Le président Roosevelt apprend le jiu-jitsu.

Dans la grande salle de réception de la Maison-Blanche, un public d'élite, où l'on remarquait les ambassadeurs de France et du Japon, se trouvait réuni lundi dernier, pour assister à l'initiation de M. Roosevelt aux secrets de la méthode de défense japonaise, dite « jiu-jitsu ».

C'est M. Hitaschiyama, champion du Japon du jiu-jitsu, accompagné de trois assistants, qui a donné la première leçon au président des Etats-Unis. M. Roosevelt n'a pas pris une part active à cette leçon. Il s'est contenté de suivre de très près les démonstrations de M. Hitaschiyama et de se faire expliquer les trucs, les coups de pouce, les torsions de muscles, les coups de pied de travers et autres subtilités cruelles du système de défense japonais.

M. Roosevelt s'est montré enthousiasmé de cette méthode, qui permet au plus faible de se défendre contre le plus fort, et a déclaré qu'il va se mettre immédiatement à l'exercice.

Peut-être verrons-nous un jour M. Roosevelt disputer un match de jiu-jitsu contre le Mikado. En attendant, il va prendre comme victime son secrétaire, M. Loeb, qui en a déjà vu bien d'autres...

Le céleri sauveur

Le Lancet explique pourquoi il est bon (suivant l'usage anglais) de manger du céleri avec le fromage. Le céleri renferme une huile aromatique, analogue à l'apiol, l'huile aromatique du persil, et qui aide l'estomac à digérer le cheddar et le cheddar. Cette huile a des propriétés stimulantes et carminatives.

Le céleri a aussi la réputation de guérir le rhumatisme. Voici une vieille recette le concernant : « Coupez le céleri en morceaux, faites-le bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit tendre, et donnez l'eau à boire au malade. D'autre part, mettez le céleri cuit dans une casserole avec du lait frais, un peu de farine et de la noix de muscade, servez-le chaud avec du pain grillé, donnez ce plat à manger au malade avec des pommes de terre, et ses douleurs disparaîtront. »

Le plus grand livre du monde

On fait grand bruit en ce moment, dans le monde de la librairie anglaise, du rapport officiel sur la guerre sud africaine. Cette œuvre pourra, dit-on, rivaliser comme étendue, avec l'histoire de Sécession, comportant 130 volumes de 1000 pages, ornés de 3000 illustrations et de 178 cartes. Ce n'est pourtant pas un record.

Le record du livre le plus volumineux appartient aux Chinois, avec leur Encyclopédie Maxima, comprenant 22,877 tomes, et relié en 11,400 volumes.

Malheureusement cet ouvrage qui était sans contredit, le plus volumineux ouvrage

littéraire du monde entier, fut détruit par le feu, lors des récents troubles boxers.

Un tunnel prodigieux

Marseille, qui est déjà devenue la seconde ville de France, possédera d'ici quelques années le plus grand tunnel du monde.

On sait qu'un canal doit unir Marseille au Rhône. Pour le commerce de notre grand port méditerranéen, pour celui aussi de toute la France méridionale, ce canal est de la plus grande importance. Or, entre Marseille et le Rhône s'élèvent de hautes collines, les collines du Rove, et le canal ne peut être construit qu'à la condition de percer un tunnel. La voie d'eau devra devenir souterraine sur un parcours de 7 kilomètres. Ce tunnel du Rove ne sera pas le plus long tunnel du monde, mais ce sera le plus grand, en ce sens que c'est celui qui aura le plus grand cube de terre à enlever. Pour permettre, en effet, à deux péniches de passer de front, le tunnel aura une largeur de 22 mètres ; la hauteur sera de 14^m.20.

Ainsi, la quantité de terre à déblayer sera de plus de 2,186,000 mètres cubes, alors qu'au Simplon elle ne s'élevait qu'à 1,058,400 mètres cubes. Le tunnel du Simplon, le plus long du monde entier, mesure cependant 21 kilomètres de long, 8^m.40 de large et 6 mètres de hauteur.

Le tunnel du Rove constituera un magnifique ouvrage d'art.

Chauve.... quand même

La plupart des gens se font couper les cheveux, lorsque leur en vient la fantaisie, ou lorsqu'ils en reconnaissent la nécessité, sans même se préoccuper de savoir dans quel quartier de la lune. En quoi ils ont raison.

Cependant, les oculistes et autres devins déclarent que c'est là folie fâcheuse. Ils enseignent qu'il faut se faire une règle de livrer sa chevelure aux ciseaux pendant la période croissante de la lune.

M. de Bismarck partageait cette opinion.

— Vous vous êtes fait couper les cheveux au bon moment, lorsque la lune est dans sa croissance, disait-il à un ami.

Et il ajoutait ce commentaire :

— Il en est des cheveux comme des arbres : quand les racines doivent survivre, on abat l'arbre dans le premier quartier ; quand elles doivent pourrir, on l'abat dans le dernier. Il est des gens, des savants qui n'y croient pas ; mais l'administration forestière se guide là-dessus, tout en n'en convenant pas.

Là-dessus vous pensez que M. de Bismarck était doté d'une opulente chevelure. Erreur ! Il n'avait plus que *trois* cheveux.

Il expliquait, sans sourciller, cette désagréable aventure par une autre superstition : celle du nombre trois.

Il faisait remarquer un jour qu'il avait servi trois maîtres, fomenté trois guerres, signé trois traités de paix, arrangé la rencontre de trois empereurs, établi la triple alliance, eut trois chevaux tués sous lui pendant la campagne de France, porté trois noms : Bismarck, Schœnhausen et Lœuenbourg ; acquis trois titres : comte, prince, duc ; eu trois enfants : Herbert, William et Marie ; les anciennes armes de sa famille étaient un trèfle, accompagné de trois feuilles de chène.

Etat civil

DE

PORRENTROY

Mois de novembre 1907

Naissances.

Du 1^{er} Stéhly Gilberte Marie Louise, fille de Edmond, employé de banque, de Miécourt, et Marie née Perrot. — Du 15. Lapaire Marie Simone Ernestine, fille de Paul, employé, de Fontenais, et de Marie née Metzger. — Du 18. Bourquard René Ambroise, fils de René, horloger-remonteur, de Boécourt, et de Berthe née Girardin. — Du 20. Flückiger Hélène, fille de Alfred, cultivateur, de Gondiswil, et de Rosa née Schneider. — Du 19. Biétry Henri Etienne Germain, fils de Joseph, ferblantier, de Bonfol et de Thérésine née Etique. — Du 23. Salomon Julie Magdeleine, fille de Sylvain, négociant, de Rüttenen, et de Rosine née Weill. — Du 27. Beuchat Léontine Anaïse Lucie, fille de Ernest, horloger, de Undervelier, et de Lucie née Champion. — Du 28. Jemelin André Roger Joseph, fils de Joseph, aspirant gendarme, de Courtemaiche, et de Léa née Jolissaint. — Du 30. Buchwalder Germain Xavier, fils de Auguste, journaliste, de Porrentruy, et de Virginie née Humair.

Mariages.

Du 4. Farine Joseph, employé de bureau, de Courroux, et Crelier Lisa, régisseuse, de Bure. — Du 8. Monnat Emile, voyageur de commerce, de Saignelégier, et Villiard Annette, horlogère, de Cornol. — Du 11. Perrenoud Louis Jules, journaliste, de La Sagne et des Ponts de Martel et Rota Julia, polisseuse de boîtes, de Roncola, (Italie). — Du 28. Favez Jules, camonnier, de Penthéraz, et Bernardin Marie née Monnot, repasseuse, de Paris. — Du 30. Roellinger Auguste, technicien, de Mulhouse, et Theurillat Hélène, sans profession, de St-Brais. — Du 30. Dysli Alfred, employé aux C. F. F., de Wynigen, et Mahon Marthe, sans profession, de Beurnevésin.

Décès.

Du 7. Cœudevez Henri, domestique, de Chevèze, né en 1875. — Du 7. Vallat Joseph, inspecteur du bétail, de Bure, né en 1842. — Du 10. Héche Ernest Léon, fils de Ernest, de Cornol, né en 1907. — Du 14. Glutz Alfred, ouvrier couvreur, de Horriwil, né en 1883. — Du 15. Lachat Joséphine née Dieudonné, de Cornol, née en 1830. — Du 19. Cattin Aline née Freléchoux, journalière, de Courgenay, née en 1846. — Du 22. Caillet Thérèse née Jolissaint, journalière, de Alle, née en 1832. — Du 24. Lévy Sara née Rhein, de Hérimoncourt, née en 1841. — Du 27. Grenouillet Henri, négociant en vins, de Porrentruy, né en 1833. — Du 30. Buchwalder Germain Xavier, fils de Auguste, de Porrentruy, né en 1907.

Passé-temps

Solutions du N° du 8 décembre 1907.

Devises : Un œuf.

Une aiguille.

Devises

Je suis sur un tabouret, comment ferez-vous pour me faire descendre ?

Quelle différence y a-t-il entre une serure et une religieuse ?

~~~~~

Editeur-imprimeur, G. MORITZ, gérant.