

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** 3 (1908)  
**Heft:** 115

**Artikel:** Causerie du paysan  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-257566>

### **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>**

lités que je suis heureux de reconnaître chez ma fille, donc 10,000

Total Fr. 100,000

Le jeune homme, un peu désappointé après cette lecture, comprit cependant la leçon que le père avait voulu lui donner. Il en profita pour épouser la fille. Il s'en trouva bien. Il est aujourd'hui riche, heureux, considéré et père de charmants enfants. Grâce à l'activité et à l'économie de sa femme et de lui, il est parvenu à acquérir l'estime et la fortune.

A. D.



## Causerie du paysan

*Conservation des pommes de terre au printemps. — Trempeage des graines de betteraves. — Le régime sec et le régime vert.*

Pour empêcher l'échauffement des pommes de terre, il suffit de disposer le tas de manière à éloigner toute cause d'humidité et y faciliter le libre accès de l'air.

A cet effet, les tubercules seront placés, non point directement sur le sol, mais sur une aire en planches, et séparés des murs par des claies, des fagots ou de la grosse paille.

En outre, sur le plancher, on dressera debout, de distance en distance, des petits fagots de bois bien secs autour desquels seront entassés les tubercules. Ces fagots feront l'office de cheminées d'appel et permettront la pénétration de l'air dans l'intérieur du tas.

Lorsqu'on ne pourra pas opérer ainsi, les pommes de terre seront étendues sur une épaisseur de 8 à 10 centimètres et saupoudrées avec de la chaux vive ou même de la chaux simplement éteinte à l'air. Sur cette première couche on en placera une seconde qui sera chaulée à son tour, et ainsi de suite jusqu'à complète formation du tas. La chaux a pour effet d'absorber la vapeur d'eau pouvant se condenser sur les tubercules et elle contribue ainsi à leur bonne conservation.

La quantité de chaux à employer est très faible; elle varie de 5 à 6 kilos pour 1000 kilos de pommes de terre. Celles-ci ne doivent être que légèrement poudrées. Ce traitement ne leur communique aucun goût particulier, et il suffit de les passer à l'eau avant de les consommer.

Ce chaulage peut être fait, quel que soit le mode de conservation usité. Dans les années humides notamment, c'est une pratique des plus recommandables. Mais l'aération constante du local, cellier, cave, grenier, où est disposée la conserve est, pour la question qui nous occupe, un point sur lequel on ne saurait trop appeler l'attention.

Tant que la température le permet et ne fait pas craindre de trop fortes gelées, toutes les ouvertures doivent rester libres. Elles ne seront calfeutrées que par les temps froids. Ainsi que cela se pratique dans nombre d'exploitations, on pourra se contenter de recouvrir les couches de 20 à 30 centimètres de menue paille ou de feuilles bien sèches, qu'on enlèvera lorsque les gelées ne seront plus à redouter.

Le trempage des graines de betteraves fait avancer la levée de quelques jours; mais ce mode de préparation présente un inconvénient à l'état humide, la graine ne se distribue pas aussi uniformément. On a fait dans une école agricole française une série

d'essais dans le but de reconnaître si les graines mouillées d'abord et séchées ensuite jusqu'au point normal conservaient cette hâtivité de germination. Ces épreuves ont été concluantes: les graines soumises à ce traitement et séchées à l'air pendant quinze jours ont éclos leurs germes en avance de trente-six à quarante heures sur le témoin.

Par conséquent, il a tout avantage à tremper les graines de betteraves, de préférence dans un liquide fécondant, tel que le purin étendu d'eau, et à les faire sécher ensuite complètement pour qu'elles coulent bien dans le semoir.

\* \* \*

La plupart des cultivateurs, dès que les fourrages verts, seigle, trèfle rouge, etc., sont arrivés, font sortir leurs animaux de l'étable ou de l'écurie et les mettent brusquement au piquet sans les habituer, petit à petit, à ce changement subit de nourriture. C'est une faute grave, dit le *Sillon romand*, et qui a parfois des conséquences désastreuses pour la santé de leurs animaux.

Le régime vert, succédant brusquement au régime sec, occasionne souvent des ballonnements, des troubles dans l'estomac et les intestins des animaux. Les effets ne sont pas toujours apparents, mais n'en arrivent pas moins, et certains animaux sont longtemps à se remettre de ce régime vert dont ils abusent les premiers jours. Il y a même des cas de mortalité. On évitera ce danger en procédant petit à petit à la transition du régime sec au régime vert.

La chose est bien facile pour le seigle. Au lieu de sortir les animaux (les chevaux surtout) et de les mettre au piquet, on aura soin, pendant 5 à 6 jours, de faire couper le seigle, la veille, et de le mélanger, le lendemain, au fourrage sec. On mettra d'abord un quart de seigle, puis un tiers, puis moitié, et on diminuera la ration d'eau à mesure qu'on augmentera le vert.

Au bout de cinq à six jours, on pourra sortir les animaux, et alors on ne leur donnera qu'un demi-piquet, en ayant bien soin, dans les premiers jours, de ne pas leur donner autant de vert qu'ils en pourraient manger. Il faut avoir bien soin que le fourrage vert coupé ne soit pas flétri, ce qui arrive quand on en coupe trop à la fois et qu'on le laisse s'échauffer en tas.

Le fourrage flétri présente l'inconvénient de se pelotonner aisément dans l'estomac du cheval, et de ne pas se digérer facilement. On aura soin de mélanger à la fourche le vert et le sec.

Si on fourrage les animaux avec d'autre verdure, on emploiera le même procédé qu'avec le seigle.

Pour les animaux qu'on met à l'herbe en sortant de l'écurie ou de l'étable, comme on ne peut pas faire le mélange, il est prudent de les mettre pendant quelques jours dans un fond où il y a peu d'herbe, et de leur donner un peu de fourrage sec dans cet endroit, avant de les lâcher dans des herbages où l'herbe pousse abondamment.

Il est également prudent, la première fois qu'on lâche les animaux, de choisir un temps sec.



## Floraison printanière

Au sortir de l'hiver, rien n'est plus agréable pour l'amateur que de pouvoir jouir de la vue de quelques fleurs. C'est pour-

quoi je viens ici vous indiquer de quelle manière on peut obtenir une floraison printanière.

Procurez-vous des oignons de crocus, de jacinthes, de tulipes que vous trouvez chez tous les marchands grainiers. Dans des plates bandes ou massifs dont la terre a été bien amenée et amendée avec du terrain ou du fumier bien consommé, vous plantez vos oignons à une profondeur de 10 cm. en lignes espacées de 10 à 15 cm. Vous pouvez y ajouter en bordure, si vous avez eu soin d'en faire des semis au mois d'août, des pensées, des silènes, des myosotis ou des pâquerettes, fleurs qui supportent très bien l'hiver. La plantation des oignons se fait dans le courant d'octobre jusqu'aux gelées. Dans les grands froids on peut recouvrir avec de la paille ou des feuilles.

La floraison arrive pour les crocus et les jacinthes en avril; les tulipes hâtives fleurissent depuis le milieu d'avril, les autres en mai. Lorsque la floraison est passée et que les tiges sont un peu fanées, on peut lever les oignons et les conserver en lieu sec jusqu'au moment de les planter à nouveau.

FLORA.



## LETTRE PATOISE

*Dà lai Côte de mai.*

In bon capucin di cainton de Fribo se trovait en tchemin de féaie entre Romont ai peu lai capitale. En la gare de Ch. montainent dous commis-voyageurs dain le wagon, vou le capucin était tot de pailu. Ai ne feurent pe chetô aïssiéty qu'un des dous malotrus, que n'étai pe ai djun, se boté ai dichéutay de religion aïvô ci bon père, que n'avait pe frais és euës. Entre âtres tcho-ses ai iy dié:

— Vos pradgîe l'évangile, n'âc pe, monsieur le capucin?

— Oai, bin chure, nos sons ci po çoli.

— Eh bin, ai dit dain l'évangile que tiaint en vos bayie enne giffe tchu lai djoue droite, ai fâ présentay lai gâtche.

— Parfaitement.

— I vorô bin saivoi, se vo, vos pratiquay ces préceptes.

Bin chure. I fais moi-mainme ço qu'i pradgê és âtres. Alors le commis-voyageur flanqué en giffe tchu l'areille gâtche di capucin. Tot content le père présenté l'areille droite, ai peu recié enne seconde giffe.

— Ace fini ? dié le capucin. Çne dit inco l'évangile aïprès çoli ?

— I n'en sais ran.

— Eh bin, l'évangile ne dit pu ran; main in proverbe dit qu'in binfay en vâ in âtre. Moi i ne veux ran po ran. Tchu çoli le capucin étieupé dain ses mains ai peu revôgé le malotru d'importance. Pif, paf, tip, tap, rip, rap, en veux-tu, en voilà. — I ne sais pu ran, hein, mitenant ? Tiaint te voré raiquemancie; moi i seus præ. Le paure commis-voïaidjou grule da don tiaint ai voi in capucin. Ai ne les aïpreutche pu.

*Stu que n'âpe de bos.*



Editeur-imprimeur, G. MORITZ, gérant.