

## Le fer à rumex ou lampés

La fiche Jean-François Robert que nous nous autorisons à reproduire ci-dessous, dit à peu près tout de cet outil que l'on ne sert sans doute plus beaucoup, préférant les traitements phytosanitaires.

Et dire qu'il faut passer à la brocante du dimanche matin à Lausanne – le premier dimanche matin du mois – pour trouver un tel outil que l'on aurait dû, en principe, retrouver dans quelque ferme de notre Vallée de Joux. D'où la nécessité de se bouger quelque peu pour mettre la main sur ce que l'on ne trouve plus sur place. Désolant en même temps que naturel, puisque les fonds de remises ou de galetas ne recèlent plus grand-chose, et que d'autre part les donateurs de vieux outils se font aussi rares que les cygnes sur le lac de Joux !

On trouvera aussi d'intéressants reportages, courts mais brefs !, sur l'arrachage de cette plante indésirable dont la présence dans certaines prairies combières devient très inquiétante, idem pour les pâturages situés à proximité des chalets. Non seulement la plante dénature le fourrage mais aussi elle prend de la place et n'est que fort peu élégante. On lui donne néanmoins quelques vertus. Ainsi par exemple une concoction de la racine, selon un traitement adéquat que nous ne connaissons pas, serait bonne pour soulager l'estomac. Acceptons-en l'augure, mais pour l'heure, arrachons quand même nos lampés !



Fer à lampés, 35 cm de longueur environ. Le manche fait 1,50.



# EXTRACTEUR A BETTERAVES ET FER A LAMPES

C'est en 1747 que la présence du sucre cristallisable dans la betterave fut découverte, en Allemagne, par Margraff, à Berlin.

Les 4 premières sucreries françaises furent créées par Napoléon le 4 janvier 1812.

En Suisse, il fallut attendre jusqu'en 1891 pour que la première sucrerie voie le jour. Ce fut à Monthey, au Valais, mais elle ne resta en activité que 3 ans, faute de matière première et du fait de sa situation géographique défavorable. Une nouvelle fabrique fut implantée en 1898 à Aarberg. Détruite par un incendie en 1912, elle fut reconstruite la même année.

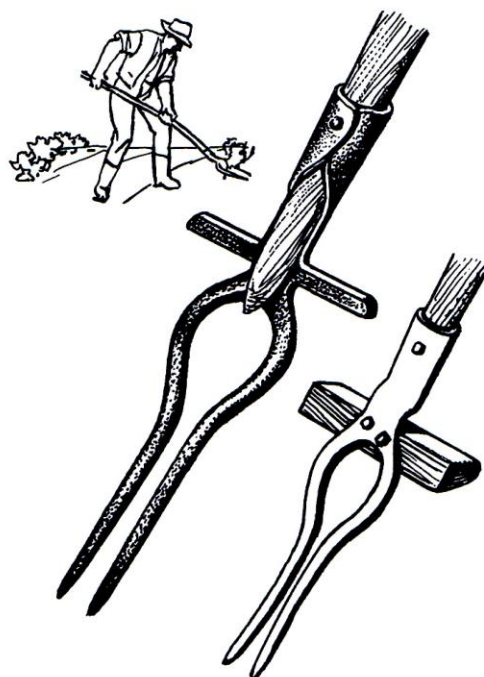
De 1913 à 1945, la surface consacrée à la culture de la betterave sucrière en Suisse a passé de 756 ha. à 5'559 ha. et la livraison de betteraves à la fabrique d'Aarberg de 318'900 qm à 2'133'000 qm (1 qm = 100 kg.).

Si l'arrachage se fait aujourd'hui à la machine, il fut longtemps réalisé à la main, à l'aide d'un outillage qui pour n'être pas très ancien n'en est pas moins démodé et fait déjà figure de "vieillesse" en attendant de devenir "antiquité" !

Produit du XXème siècle, l'extracteur que nous présentons (No 217) relève encore de l'esprit industriel des siècles précédents. Il mêle, de façon très subtile, la grâce à la force. Il a l'élégance hiératique des formes de la vieille Egypte: ne rappelle-t-il pas étrangement le hiéroglyphe sacré qui désignait la Vie ?

D'Humble extraction puisqu'il provient d'une décharge publique de la région d'Orbe, ce témoin d'une époque très fraîchement révolue mesure 38 cm. de long. La branche horizontale qui sert de poussoir a 18½ cm. et les pointes de la fourchette sont distantes de 3,7 cm.

C'est le frère jumeau d'un autre outil, le "fer à lampés" (No 532) qu'utilisaient les bergers du Jura pour extraire les rumex envahissant en lourdes compagnies les "reposoirs" des pâturages, les abords des chalets ou des points d'eau, ces lieux d'élection du bétail où s'accumulaient les nitrates. Ce qui distingue le fer à lampés de l'extracteur à betteraves, c'est qu'il est muni d'un carret de bois, fixé en travers de la fourche, et qui permet de faire levier.



J.-F. R.