

Semailles d'automne

Autor(en): **D'Araules, Jean**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **1 (1906)**

Heft 41

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-256302>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

le poste des douaniers, le soir, au moment même où l'orage battait son plein, et il avait son parapluie fermé sous son bras !

L'ouanier de service n'en pouvant croire ses yeux, appela ses collègues pour leur montrer le paysan qui, pensait-il, n'ouvrirait pas son parapluie de peur de le mouiller. Il y a des gens ainsi faits : il ne prennent pas leur parapluie que lorsqu'il fait beau, car lorsqu'il pleut ils ne se hasardent pas dehors. Mais le paysan entendant sortir les douaniers s'enfuit au pas de course, et, dans sa précipitation, laissa choir son parapluie. Un douanier alla ramasser celui-ci et rapporta, devinez quoi ? une longue bouteille pointue, en fer blanc, recouverte de coton bleu et imitant un parapluie. Le père Riffard n'était autre qu'un rosé contrebandier qui passait tous les jours en fraude 5 litres d'absinthe contenus dans son parapluie... et les douaniers n'y voyaient que du bleu !

LAGADIGADEC.

La châtaigne

Nous commençons à voir paraître la châtaigne sur nos marchés ; il nous semble donc utile d'en parler pour rappeler ses précieuses qualités au point de vue alimentaire.

Nous disons : *châtaignes* ; d'autres disent : *marrons* ; en réalité, le marron n'est qu'une grosse châtaigne. On sait que les fruits du châtaignier, ou *pelons*, sont formés de trois glands qui contiennent chacun une châtaigne. Chez certaines espèces, deux des trois glands avortent généralement et laissent le troisième remplir toute l'enveloppe ; il en résulte un fruit beaucoup plus gros que les autres ; c'est le marron. Les espèces de châtaigniers qui fournissent les marrons sont très recherchées ; elles sont moins fécondes que les autres, comme leurs produits (destinés surtout aux confiseurs) se vendent plus cher, il y a avantage à les cultiver dans les pays, tels que la région des Maures, dans le Var, où la châtaigne est plutôt destinée à la vente qu'à la consommation sur place.

Dans les pays pauvres, au contraire, où la châtaigne forme la base de l'alimentation, on ne se donne pas la peine de greffer les châtaigniers, on d'en faire une sélection ; on les laisse pousser tels quels, ils produisent de petits fruits, qui sont la châtaigne proprement dite, et que l'on fait sécher en vue de les consommer en hiver.

Le séchage des châtaignes se fait dans un local spécial appelé *claire*, parce qu'il contient un assez grand nombre de claies superposées, sur lesquelles sont déposées les châtaignes. Au-dessous de ces claies, on entretient un feu de bois pendant quelques jours, avec certaines précautions. Puis on bat avec un bâton, ou bien on frotte, les châtaignes les unes contre les autres, dans un sac : la peau extérieure et la pellicule intérieure se détachent, il ne reste que le fruit blanc, qui, après une légère dessiccation à l'air, peut être emmagasiné et conservé. Les châtaignes blanches ainsi préparées prennent le nom de *châtaignons*.

Ce mode de séchage est celui que pratiquent de nos jours encore les montagnards des Cévennes et de l'Auvergne. On le trouve décrit en détail dans le *Traité de la Châtaigne*, publié en 1780 par Parmentier ; il n'a pas varié depuis des siècles.

Dans le Var, on ne procède pas par des-

siccation ; on conserve les châtaignes dans du sable ; après la cueillette, on verse les châtaignes dans une cuve d'eau froide, où on les laisse tremper pendant quinze à vingt heures ; puis on les retire et on les laisse évaporer à l'ombre. Dès que leur surface est sèche, on les étale par couches dans un cvier ou dans une jarre, en disposant alternativement un lit de châtaignes et un lit de sable sec ; lorsque le récipient est plein, on les couvre avec une brique, ou une pierre et on le place en un lieu sec, à l'abri de la gelée.

Les châtaignons et les châtaignes conservés dans le sable sont une précieuse ressource en hiver pour les habitants des pays où croît le châtaignier ; aussi a-t-on glorifié cet arbre dans les chants populaires :

O vieux châtaignier,
Arbre centenaire, arbre vénérable,
Père nourricier
De notre famille humble et misérable,
Puisses-tu, respecté de la hache et du temps,
Reverdir encore dans cent ans !

Hélas ! ce vœu exprimé par une quintette de *Fior d'Aliza*, ne se réalisera pas ; la chimie, qui détruit tous nos sapsins pour les transformer en pâte à papier, s'attaque depuis quelques années à nos châtaigniers pour en faire des extraits tannants ! Avec les châtaigniers disparaîtront et les châtaignons et les marons glacés.

La châtaigne n'est pas seulement le *pain tout fait du pauvre*, ainsi qu'on a coutume de l'appeler. Elle se présente avantageusement sur toutes les tables ; et, en raison de ses qualités fortement nutritives, elle convient à l'alimentation de tous, qu'elle soit bouillie, grillée, en purée, en gâteau, en confitures, en fruits glacés.

La châtaigne a même l'honneur d'être préconisée par le corps médical, car elle calme la toux, par la matière sucrée qu'elle renferme ; et elle constitue, réduite en farine, un aliment qui se substitue très bien au cacahout et à la plupart des féculs alimentaires. En Provence, on entend dire que lorsque les châtaignes descendent de la montagne, les enfants sont sauvés ; en effet, les jeunes enfants sont friands de châtaignes et, grâce à ce fruit, leur alimentation est assurée.

P. d'ARLATAN.

Semences d'automne

La sélection du blé

Telle terre à blé qui, il y a quelque vingt ans arrivait péniblement à produire trente hectares, produit aujourd'hui de 30 à 40 quintaux.

C'est l'effet d'une main d'œuvre perfectionnée ; de l'importance donnée à l'assolement de premier ordre fourni au blé par une récolte de betteraves ou de plantes sarclées ; d'une bonne appropriation du sol ; de l'emploi judicieux des engrais chimiques, de la préparation soignée de semences ; des façons culturales appliquées à propos au cours de la végétation et surtout c'est même par là que nous eussions dû commencer l'énumération du perfectionnement des diverses variétés de blés par une patiente et ingénieuse sélection.

Il importe avant tout de se fixer sur les meilleures variétés qui conviennent à sa terre, et au climat du pays. Au sol profond, reposant sur un sous-sol compact et argileux, susceptible de conserver une certaine dose d'humidité, a fait remarquer le regretté

Duhairin, convient une variété un peu tardive, c'est-à-dire restant longtemps sur pied, travaillant longtemps, et par suite, susceptible d'élaborer un poids considérable de matière végétale. Au contraire, pour une terre reposant sur un sous-sol incapable de faire de grandes réserves d'humidité, il faut des variétés précoces, moins prolifiques puisqu'elles travaillent moins longtemps, mais capables de mûrir leurs grains assez vite pour n'être pas prises par les grandes chaleurs et desséchées avant que leur évolution ne soit terminée.

Ce principe très général admis et la meilleure variété adaptable à sa terre et au climat du pays trouvée, il s'agit, pour l'amener progressivement à sa plus grande puissance de rendement, de la perfectionner par la sélection. La sélection consiste à ne reproduire, d'une année à l'autre, qu'avec des sujets absolument d'élite, présentant bien tous les caractères de l'amélioration de la variété. Il y faut évidemment beaucoup de pratique, beaucoup de coup d'œil et des soins infinis, mais le cultivateur avisé qui s'en mêle est largement récompensé de sa peine, la moisson venue.

On doit choisir d'une façon rigoureuse les épis de semence, s'attacher à les obtenir toujours plus gros, plus volumineux, contenant de plus en plus de grains et, cependant, ne jamais s'écarter, dans son choix, des caractères du type de blé que l'on s'attache à perfectionner.

Depuis un assez grand nombre d'années déjà, cette méthode patiente et sûre a été suivie en France et, pour notre part, il nous a été donné d'en constater par expérience les fructueux résultats.

Mais c'est en Angleterre que les sélectionneurs ont fait merveille, et si les cultivateurs qui nous lisent veulent bien nous suivre dans une visite aux enclos anglais, qu'on pourrait presque appeler des fabriques d'épis types, ils auront peut-être quelque profit à tirer de l'exemple.

Dans un vaste enclos de plusieurs hectares, recouvert de filets de pêche pour éviter les dégâts des oiseaux, sont plantées grain à grain à raison d'un cu deux par mètre carré, les variétés de blé ou d'avoine et d'orge que certains grands producteurs sélectionnent depuis cinquante ans. Aucun soin, aucune peine n'y est épargnée et chaque touffe a sa généalogie, c'est un travail d'une minutie extrême, mais on part de ce principe qu'une bonne généalogie est aussi utile pour les plantes dont on poursuit l'amélioration que pour les animaux.

Reproduire avec un épi beau par hasard et se contenter de faire subir au produit de cet épi, un simple triage ne suffit pas, il faut recommencer chaque année avec un épi, un simple triage ne suffit pas, il faut recommencer chaque année avec un épi dont la généalogie est bien connue. Car il en est de même que pour les animaux. Une belle jument, belle par hasard, c'est à dire sans origine, donnera bien souvent des produits quelconques, tandis qu'un cheval provenant lui-même d'une lignée de chevaux remarquables, a toutes chances de reproduire, sans accident, des poulains de toute beauté.

La formation d'une espèce pure de cérales est plus rapide, plus complète et plus satisfaisante que celle d'une race animale, parce que les grains se reproduisent en plus grand nombre et laissent plus de choix que les rejetons d'une race animée soumise à la sélection chevaline, asine, bovine, ovine ou porcine.

Autre avantage, au lieu de se présenter

avec la constitution délicate que l'on remarque d'ordinaire chez les animaux de race pure, la plante généalogique, descendue d'une lignée d'ancêtres, dont chacun était la touffe la plus vigoureuse de l'année, est particulièrement résistante aux intempéries et aux maladies cryptogamiques.

Pour prouver l'efficacité de cette méthode, il y a les résultats dus à l'influence seule du triage et de la sélection, puisque la variété, le sol et le système de culture ont été absolument les mêmes.

Pour une série consécutive de cinq années, voici la progression :

En 1898, nous en sommes à l'épi original, d'une longueur de 4 pouces 3/8 et d'un contenu de 47 grains. L'année suivante le plus bel épi est long de 6 pouces 1/4, il contient 79 grains et la meilleure plante porte 10 épis. La progression continue, et en 1902 le plus bel épi est long de 8 pouces 3/4, contient 123 grains et la meilleure plante porte 52 épis.

Ainsi, au moyen de la sélection répétée, la longueur de l'épi a doublé et son contenu en grains a presque triplé.

Dans la pratique et pour nous résumer, le sélectionneur s'assure du meilleur grain en prenant pour base de son choix tous les grains du meilleur épi de la meilleure touffe et en ne reproduisant tous les ans qu'avec le produit des plantes qui ont donné le meilleur résultat.

Jean D'ARAULES.



Lipogrammes

Il est permis de s'intéresser de temps en temps à des bagatelles ; cela délasse. A ce titre, nous parlerons aujourd'hui des lipogrammes : ce sont des pièces de vers ou de prose qui se distinguent par l'absence totale d'une lettre de l'alphabet. Des auteurs sérieux ont composé des lipogrammes ; d'autres en ont fait sans le savoir, comme M. Jourdain faisait de la prose.

Un des versets de sept psaumes de la pénitence n'a point d'A. La *Cigale* et la *Fourmi*, du bon de la Fontaine, ne contient ni K ni X. Il faut être bien désœuvré, direz-vous, pour se livrer à de pareilles remarques ; il faut l'être bien plus encore pour composer, dans le genre lipogrammatique, une Iliade comme le fit Nestor de Larada, ou une Odyssee, comme le fit Tryphiodore.

Le premier chant de chacun de ces poèmes est sans A, le second sans B, le troisième sans C, ainsi de suite. Pindare lui-même s'est amusé à composer une ode sans S. Lope de Vega est l'auteur de cinq nouvelles en prose qui sont caractérisées chacune par l'absence de l'une des cinq voyelles. Jacques Arago a publié un *Voyage autour du monde*, d'où la lettre A se trouve exclue.

A titre d'exemple, nous donnons des vers sans M :

Borné dans ses desirs, le sage se contente
De ce que lui fournit la fortune inconstante.
Dans ses goûts réfléchi, tranquille il vit de peu,
Déteste les grandeurs, la débauche et le jeu.

Il s'agit d'une pièce de vingt-quatre strophes qui sont chacune sans A, sans B, sans C, etc. On a publié de petites compositions épistolaires dans le même genre, ainsi que des sonnets et des odes. Chacun peut se livrer à cet exercice, qui apprend à jouer avec les mots.

Auguste Capdeville, de Villeneuve-les-Béziers, dont les œuvres sont familières aux

sphinx des journaux illustrés, a publié des sonnets lipogrammatiques :

Printemps délicieux, ô toi que je chéris,
Orne de neigeux lis, d'œillets d'Inde, de roses
Le céleste Orient d'où les ennuis moroses
Se trouvent repoussés sur l'ordre des péris.

C'est un sonnet sans A ; il en est un autre sans O, sur le vin, ou sur le vin sans O, qui commence ainsi :

La vigne a mûri le raisin,
Bacchus, digne fils de Silène,
Devant la cuve déjà pleine
Lape gaîment le jus divin.

Le même auteur, qui n'est pas ennemi du jeu de mots, nous dit qu'il serait reconnaissant aux amateurs de curiosités qui voudraient bien lui indiquer des ouvrages sur :

- 1° La couture sans D ;
- 2° Le moyen de couper le bois sans H ;
- 3° La respiration sans R ;
- 4° L'art de se coucher sans I.

LAGADIGADEC.



Grands et vieux arbres

Les arbres les plus hauts sont ceux que l'on rencontre dans une forêt située à une soixantaine de kilomètres de Melbourne. Ce sont des eucalyptus ; ils sont droits comme un I ; quelques-uns ont 106 mètres de hauteur ; l'un deux, qui domine les autres, a 152 mètres de hauteur, son tronc a 5^m, 56 de développement à 1^m, 50 du sol. Tous les autres arbres environnants n'ont pas moins de 75 à 90 mètres de hauteur. Cette forêt est une véritable curiosité, qu'on ne manque pas d'aller visiter lorsqu'on se rend à Melbourne. Des excursions en voiture sont organisées à cet effet, trois fois par semaine.

Un arbre qui peut être classé parmi les géants, est le noyer de Sturgeon Creek (comté de Lee) qui mesurait 26 mètres de hauteur et 4^m, 32 de circonférence. Il a été acheté au prix de 50,000 francs, dit-on, par un syndicat de marchands de bois, qui l'ont fait débiter, et en ont retiré 3000 pieds de bois.

Nous avons un chêne plus grand encore ; c'est le chêne préhistorique qui fut trouvé enfoui à 10 mètres de profondeur, dans le lit du Rhône, près de Caloz, en 1884 : il avait 31^m, 60 de longueur, 9 mètres de circonférence à la base ; il cubait 35 mètres et pesait 55,000 kilos. Cet arbre fut vendu 100,000 fr. à un industriel qui l'a exhibé en Europe, en le remorquant à l'aide d'un petit bateau à vapeur, dans toutes les villes situées sur un cours d'eau navigable. Des savants ont estimé que cet arbre avait vécu de 700 à 1000 ans.

Cette longue existence n'est pas rare pour un arbre : il existe en Californie des vellingtonias qui ont de 5000 à 8000 ans, autant qu'on peut l'assurer d'après les calculs des naturalistes. On connaît cependant de vieux arbres dont l'âge est exactement déterminé, tel est le Bô sacré, qui est vénéré à Anuradhapnra, ancienne capitale de Ceylan. C'est un *figus religiosa*, né d'un rameau cueilli sur l'arbre même sous lequel se reposa Gautama, le jour où il fonda la religion bouddhique, et où il devint lui-même un bouddha. Cet arbre fut planté en l'an 288 avant Jésus-Christ ; il a donc aujourd'hui 2194 ans. Des milliers de pèlerins viennent chaque année, de tous les points de l'Inde, s'agenouiller auprès de son tronc sacré.

Cet arbre n'est plus qu'une ruine : ses branches sont soutenues par des piliers en maçonnerie, autour desquels sont construits des autels où les pèlerins déposent leurs offrandes. Il est entouré d'une enceinte et gardé par des prêtres.

Il n'est pas besoin d'aller aussi loin, d'ailleurs, pour trouver de vieux arbres historiques ; n'avons-nous pas le vieux chêne d'Alouville, planté par Guillaume le Conquérant, il y a plus de 900 ans ? Il abrite, sous sa ramure, une chapelle rustique qui est une des curiosités de la Normandie. Le chêne de Saint Ouen-le Parey (Vosges), surnommé le *Chêne des partisans*, a plus de 400 ans. Les hêtres de Franchard, dans la forêt de Fontainebleau, datent des Carolingiens. Des peupliers des bords de l'Yonne ont été plantés par Louis XI le Hutin. A Saint-Remy de Provence, on montre, au milieu des antiquités, un cyprès sept fois séculaire.

Le bouleau de Culloden, en Angleterre ; les cyprès de Campo-Santo, près de Vicence (Italie) ; le tilleul de Neudstadt (Wurtemberg) ; le platane de Stanchos et celui de Bjudkédéré (Constantinople) ; le tilleul de Chimay (Belgique), et bien d'autres encore, nous fournissent d'intéressants exemples de vieux arbres historiques.

P. D'ARLATAN.



Passe-temps

Curiosités alphabétiques

Une poignée de bons conseils.

- 1° N'oubliez pas le mot
 - 2° A l'occasion sachez vous
 - 3° Dans la contradiction soyez toujours le premier
 - 4° Demeurez constamment
 - 5° Soyez plein de déférence pour les personnes
 - 6° Priez Dieu qu'il vous
- Ce faisant, vous serez durant cette
vie, en attendant que vous alliez au ciel,
quand vous serez

Enseignes, réclames, annonces drôlatiques

Enseigne d'un barbier de village.

Sanpoil, perruqué,
Donne à boire et à mangé.
Soupe grasse à toute heure.
On coupe les cheveux par dessus.

Enseigne d'un menuisier-ébéniste.

Un tableau représentant un grand personnage se tenant au chevet d'un malade, et au bas de ce tableau cette inscription :

« L'empereur Commode console son secrétaire, qui est au lit pour excès de table, et lui dit : « Tu m'es nécessaire, guéris donc. »

Lu au-dessus de la porte d'un coiffeur.

Ici on achète des cheveux de femme sur pied.



Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.