

Une variante du ski

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **2 (1907)**

Heft 61

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-256854>

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.

Lorsqu'ils furent descendus dans la cour, le vieux prit la parole :

— Dis-moi, que penses-tu du père Colin ?

Le père Colin était un vieux brave homme qui était né dans le village et ne l'avait jamais quitté. Depuis cinquante ans au moins, il travaillait à la ferme. Cette question ne fut pas sans surprendre Martin fils, qui ne savait pas où son père voulait en venir.

— Le père Colin, répondit-il.... Mais je n'en pense rien du tout ; c'est un vieux serviteur que j'aime beaucoup, et je ne crois pas....

— C'est que, depuis quelque temps, je me suis aperçu qu'il baisse beaucoup, et dame ! je lui donne toujours quarante sous par jour et la nourriture ; c'est quelque chose, cela ! Depuis déjà au moins deux ans, il n'est plus capable de tenir une charrue : il ne fait plus guère que de menus travaux, presque rien, et j'ai pensé que, pour le même prix, je pourrais avoir un gars vigoureux et qui, au moins, abattrait de la besogne ; d'un autre côté, ça m'embête de mettre moi-même ce pauvre vieux à la porte ; alors j'ai pensé....

— A me charger de la commission ? demande Martin fils, qui avait tout de suite compris de quoi il s'agissait.

— Tout juste ! je pense que tu ne refusas pas de me rendre ce service ?

Jean Martin était un garçon intelligent ; de plus, il connaissait son père et savait qu'il était inutile de discuter ses ordres ; aussi se garda-t-il bien d'émettre son avis personnel.

— J'y penserai ! se contenta-t-il de répondre.

Cependant, la promenade se terminait ; les deux hommes avaient successivement visité les granges où était entassée la moisson précédente, puis la bergerie, les étables, où les animaux reposaient tranquillement sur la paille fraîche, et la tournée s'achevait comme chaque jour par la visite de l'écurie.

Il y avait là une dizaine de chevaux solides, bêtes de labour qui, chaque soir, tournaient leur tête massive et intelligente en entendant entrer le maître. Martin avait pour chacun d'eux une parole et une carresse amicale et s'arrêtait dans le fond de

Quant à moi, l'ami d'enfance, le confident, le frère presque de Daniel, je fus certes celui que sa disparition inexplicable frappa le plus péniblement.

Resté orphelin très jeune, il avait été élevé par une tante, excellente et dévouée créature, qui habitait tout près de mes parents, dans la même petite ville.

Nous avions le même âge. Ensemble nous avions joué, enfants ; jeunes gens, étudié et rêvé. Ensemble nous étions venus à Paris, et lui, que le génie avait touché de son aile, avait toujours été pour moi le camarade le plus affectueux, l'ami le plus dévoué. Nous avions marché la main dans la main jusqu'au jour où le succès s'était emparé de lui au point de l'entraîner dans un tourbillon vertigineux où je ne pouvais le suivre.

Encore trouvait-il de temps en temps le moyen de me revoir et de dîner avec moi, à seule fin de causer un peu, les coudes sur la table, du bon vieux temps, — du bon vieux temps qui n'était pourtant pas loin de nous encore, — du bon vieux temps où il n'était pas encore décoré, fêté, adulé, mais où il sentait déjà s'éveiller dans son jeune cerveau les mélodies et les trésors d'harmonie qu'il devait plus tard répandre à pleines

l'écurie devant un vieux carcan étique qu'il affectionnait particulièrement.

— Bonsoir, Coco ! disait-il.

Et le vieux cheval se tournait vers son maître ; il essayait encore de manifester sa joie de le voir par un hennissement et en passant sa langue rugueuse sur la main que lui tendait le père Martin.

Coco était pour le fermier un vieux camarade ; pendant plus de vingt ans, il l'avait conduit, attelé à une antique carriole, sur les foires et marchés où le paysan se rendait journellement ; comme son maître ; il avait vieilli ; maintenant, presque incapable de se tenir sur ses jambes arquées, il ne quittait plus guère l'écurie ; au déclin de sa longue carrière de vieux serviteur, il avait ses invalides.

Le père Martin resta quelques minutes auprès de Coco, et, après une dernière carresse, il sortit de l'écurie, non sans s'être assuré que la litière du vieux cheval avait été renouvelée et que sa mangeoire était suffisamment garnie. Jean Martin avait assis à la scène sans prononcer un mot ; il sortit de l'écurie derrière son père.

* * *

Le lendemain était jour de marché. Depuis le retour du fils Martin, c'était lui qui, chaque semaine, se rendait à la ville, et le soir il rendait compte à son père de ce qu'il avait fait et des nouvelles qu'il avait apprises.

Ce soir-là, après avoir, comme d'habitude, rendu ses comptes, il s'appretait à sortir de la grande salle de la ferme, lorsqu'il revint sur ses pas et, s'adressant à son père :

— Pardon, dit-il ; j'oubliais de dire que je suis passé chez l'équarrisseur ; il viendra demain soir ou après-demain sans faute....

— Chez l'équarrisseur ? demanda Martin père. Et pourquoi faire, s'il te plaît ?

— Mais pour Coco ; j'ai pensé qu'il était inutile de nourrir plus longtemps cette vieille rosse qui tient dans l'écurie la place d'un bon cheval et qui mange depuis assez longtemps de l'avoine qu'il ne gagne pas.

— Ah ça ! mais tu deviens fou ! s'exclama le vieux fermier. Comment, tu voudrais faire abattre ce brave Coco, qui n'était déjà

— Et dire, répétait-il souvent en riant, dire que ma pauvre vieille tante ne pouvait pas souffrir la musique ! Dire, — tu te rappelles, mon Charles, — que toute mon enfance s'est passée à entendre son gros perroquet vert chanter : *Partant pour la Syrie*, et si faux !

Mais les semaines, les mois s'écoulaient, et Daniel ne donnait pas signe de vie. Cette absence prolongée, ce départ mystérieux, me surprenaient et m'inquiétaient. Plusieurs fois, l'avouerais-je ? j'allai à la Morgue m'informer si quelque suicidé ne répondait pas à son signalement. Désespoir d'amour, fièvre chaude, que sais-je ? Dans tous les cas, l'hypothèse d'un crime devait être écartée ; sa visite au ministre, sa lettre de démission, bien d'autres circonstances encore indiquaient que son départ avait été volontaire.

— Pourtant, me disais-je, ses opéras, ses opéras comiques, se jouent toujours, et toujours avec le même succès. Il y a des droits d'auteur à toucher. Qui les touche pour lui ? S'il ne s'est pas tué, il a dû laisser ses pouvoirs à quelqu'un, à un mandataire quelconque. Par lui je saurai sans doute quelques nouvelles.

(A suivre.)

plus tout jeune quand tu es venu au monde, ce fidèle serviteur qui m'a rendu tant de services et qui a fait presque partie de la famille ? Voyons, ce n'est pas sérieux ! tu veux plaisanter ?

— Mais pas du tout, je l'assure ! riposta Jean Martin qui avait toutes les peines du monde à garder son sérieux ; ne m'as-tu pas chargé hier soir de donner son compte au père Colin, qui est un aussi vieux serviteur, qui travaillait à la ferme bien avant que Coco n'y vint lui-même ; alors, j'ai pensé te faire plaisir en faisant pour le cheval ce que tu veux faire pour le vieil ouvrier.

Cette fois, le paysan était embarrassé pour répondre ; il comprenait que son fils venait de lui donner une leçon méritée, et que s'il n'est pas déplacé de témoigner de la bonté aux bêtes, il est encore plus urgent de traiter les gens avec justice.

— Est-ce que tu as parlé au père Colin ? demanda-t-il enfin à son fils.

— Pas encore, mais je le verrai demain matin....

— Eh bien !.... ce n'est pas la peine, j'ai réfléchi, ne lui dis rien ; après tout, il peut encore rendre à la maison une foule de petits services auxquels je n'avais pas pensé, mais, d'un autre côté, tu vas me faire le plaisir d'envoyer de suite un mot à l'équarrisseur pour lui dire de ne pas se déranger.

Martin fils promit sans se faire prier, mais n'écrivit rien du tout, pour l'excellente raison qu'il n'avait pas même vu l'équarrisseur.

Comme par le passé, Coco continua à vivre de ses rentes à l'écurie, et il ne fut plus question de renvoyer le père Colin.

LÉON ARISTID.

Une variante du Ski

On sait quelle vogue a pris le Ski tous ces hivers.

L'Engadine, terre promise des sports d'hiver, s'est enrichie cette année du sport nouveau le « ski kjouring » sur lequel quelques détails ne seront pas sans intérêt.

Le ski kjouring, originaire de Norvège, a été importé en Suisse l'année dernière. Il fut de suite en grande faveur auprès des amateurs de ski et afin d'en encourager l'extension, la célèbre station de Saint-Moritz en Engadine a pris le parti d'organiser chaque hiver plusieurs réunions de courses, dont la première a été donnée le dimanche 27 janvier, avec un immense succès.

Ce sport tient à la fois de l'hippisme et du ski-ing. Le conducteur chaussé de ses longs patins de bois, s'attelle à la remorque d'un cheval.

Celui-ci est lancé d'abord au trot, puis au grand galop, et c'est alors une glissade éperdue tout au long des grandes routes couvertes de neige ! lorsqu'on y est parvenu à la maîtrise, car il joint aux charmes du driving la sensation de légèreté et de vitesse si appréciée des fervents du ski. Il y faut beaucoup d'habileté et de souplesse, notamment dans les courbes, où il est difficile d'éviter un certain frotement le conducteur n'ayant pour tout moyen d'action que ses deux rênes et les encouragements de la voix. Enfin ce nouveau sport a sur la plupart de ses frères aînés, une supériorité qui n'est point à dédaigner ; il est infiniment gracieux et l'on ne saurait imaginer plus ravissant spectacle que celui d'un joli cheval galopant librement et entraînant dans son sillage le skyer léger, parmi les fins tourbillons de neige qui s'envolent de toutes parts.

On comprendra facilement qu'avec de telles qualités, le ski-kjoring dès le lendemain de son importation en Suisse ait recruté de nombreux et enthousiastes adeptes. Cette année, dès le début de la saison, un comité se constitua en vue de l'organisation de grandes épreuves de ski kjoring auxquelles on adjoindrait, afin de corser le programme, une course de chevaux attelés à de petits traîneaux.

Elles furent disputées sur une piste ellipsoïdale, large de 20 mètres et longue de 1500 mètres, tracée sur le lac de Saint-Moritz, congelé à 70 centimètres de profondeur. Elles obtinrent un plein succès que le comité a décidé de porter à 15000 fr. le total des prix qui seront attribués l'année prochaine à la grande journée de ski kjoring inscrite au programme des fêtes de l'année 1908.

Semences de printemps

Les rigueurs de l'hiver nous ont mis en retard pour les labours et, par suite, les semis vont se précipiter sans trêve dès les premiers beaux jours, jusqu'en mai.

Les plus pressés, sont les blés de février, ou blés d'automne précoces, ceux qui peuvent se mener, soit à l'automne, soit au commencement du printemps. Si vous avez quelques champs de froment que l'hiver ait gelés, c'est à eux qu'il faut avoir recours. Citons parmi les meilleurs, de cette catégorie :

Blé de février

— Le blé rouge de Bordeaux, ou rouge incurable ; épi rouge brun, paille moyenne, forte, demi pleine ; grain rouge, peu exigeant.

— Le blé de Pithiviers est une sélection de Bordeaux.

— Le Gros bleu, végétation à reflets d'un beau vert bleu comme le vieux blé bleu ou de Noé, est moins sujet à la rouille que ce dernier et s'égrène moins facilement, production plus abondante dans les terres riches ; paille courte, épis épais, grain rougeâtre. Cette variété se cultive désormais de préférence au blé bleu de Noé bien connu, et qui est aussi de février ou d'automne et printemps.

— Blé Japhet, convient aux pays humides, résiste assez bien à la rouille, très productif en terrain riche, paille moyennement haute.

— Rouge de Saint Laud, épi rouge, carré paille courte, très raide : grain rougeâtre, tale peu, monte vite.

— Touzelle rouge de Provence, blé d'automne dans le Midi, de février dans le Nord, paille de hauteur moyenne, épi aplati, rouge foncé, grain rouge.

— Blé-seigle, épi rouge, légèrement velu ; paille haute et souple, grain rougeâtre, rustique, réussit dans les terres médiocres.

Tous les blés précédents sont sans barbes. Parmi les blés barbus de février, on recommande :

— Le rouge prolifique barbu. Rustique vigoureux prolifique : convient au Midi. —

— Le rouge barbu d'Espagne. Précoce et résistant aux fortes chaleurs des régions méridionales.

— Le hérissin barbu. Epi court, compact ; paille fine, de hauteur moyenne ; grain rougeâtre, petit, plein et lourd, rustique et peu exigeant.

— Le blé de Rieti barbu. Epi blanc, long et aplati, paille haute, grain rouge, presque corné. Il convient aux climats tempérés.

— Barbu à gros grain. Epi blanc, grain gros jaune, de qualité supérieure, très précocé.

— Pétielle noire de Nice. Blé poulard, épi large, aplati, velu quoique noir ; grain jaune souvent demi glacé.

Blés de printemps ou de mars

Les blés de mars sont uniquement de printemps, ils sont assez hâtifs pour mûrir leur grain en ne les semant qu'en mars et certains même en avril ; mais comme ils n'auront pas le temps de valer, il faut semer épais, soit au moins 200 litres à la volée par hectare, ou 150 litres en ligne. Citons parmi les meilleurs :

— Le chiddam de mars. — Epi blanc sans barbe, effilé, paille fine de hauteur moyenne, grain blanc, fin, excellent blé de mars.

— De mars rouge, sans barbes. Epi rouge, sans barbes, grain rouge grisâtre.

— Saumur de mars ou blé de mars rouge de Brie. Epi blanc, sans barbes, légèrement effilé, paille courte, assez forte, grain jaunâtre.

— Blé de mars barbu ordinaire. Epi blanc, paille moyenne, grain rougeâtre.

— Blé de mai rouge barbu. Grain jaune rougeâtre, recommandable pour les semis très tardifs.

Le blés barbus, aujourd'hui un peu trop délaissés, ont l'avantage de mieux se défendre contre les grands vents et les oiseaux, précisément parce que les épis sont protégés par les barbes. Dans les pays à grands vents, on devrait toujours en semer dans les mélanges.

A propos de mélanges, et quand il s'agit de blé destiné à être vendu, il y a toujours avantage à semer plusieurs variétés ensemble, pourvu qu'elles soient de même maturité : l'expérience démontre que le rendement sera plus sûr et plus abondant. Bien entendu que s'il s'agit d'avoir de la semence, il faut semer chaque variété à part et même à bonne distance de tout autre, car les céréales ont comme les autres plantes tendance à s'hybrider ou à se croiser.

Avoines

Les avoines d'hivers ont-elles gelé ? C'est ce qu'on ne peut savoir qu'après le dégel et les premiers coups de soleil. Alors, si la teinte jaunit en masse, si la jeune tige s'arrache facilement comme si elle n'avait pas de racines, c'est que celles-ci sont gelées ; il n'y a plus qu'à retourner le champ et à semer autre chose. On espère que la couche de neige aura maintenu une température suffisante dans le sol ; les avoines d'hiver ne résistent guère à plus de -10° quand le froid se prolonge.

Avoines de printemps

Le catalogue Vilmorin mentionne toujours parmi les meilleures.

« Avoine noire de Brie ». Paille forte, grain noir, bien plein, très productive.

« A. noire de Coulommiers ». C'est une avoine de Brie à grain plus noir. Elle exige un sol fertile.

« A. grise de Houdan ». Paille de hauteur moyenne, rustique et productive.

« A. noir hâtive d'Etampes ». Paille moyenne, recommandée pour les terres chaudes et légères.

« A. noire de Mesday ». paille haute et ferme, grain bien plein, cultivée à cause de sa précocité, dans les pays où les avoines sont recherchées.

« A. noire de Hongrie ou de Tartarie ». Très productive ; panicule large, serrée,

unilatérale ; paille forte et élevée, grain assez léger et pas très coloré.

« A. prolifique de Californie ». Noire, variété de la précédente.

« A. prolifique de Californie ». Noire, variété de la précédente.

« A. Johannette ou de Chenailles ». Grains noirs, de bonne qualité ; sa paille courte la fait rechercher pour les terres maigres et exposées au vent ; très hâtive, sujette à ségréner, la couper avant maturité complète.

« A. jaune de Flandre ou du Nord », variété de « Saints ». Panicule ample et lâche, grain lourd, paille haute et forte ; très productive en bonne terre.

« A. jaune géante à grappes ». Vigoureuse, précoce et très productive, panicule tournée d'un côté, grain long et plein.

« A. jaune hâtive d'Yvois ». Hâtive, paille blanche, haute et raide ; grain jaunâtre, plein et lourd peu difficile sur la nature du terrain, grand rendement en paille et grain.

« A. hâtive Sibérie ». Paille grosse, productive, tallant bien, grain blanc, lourd.

« A. de Pologne, Canadienne, Merveilleuse ». Grain blanc, très lourd, paille haute et forte ; précoce et productive.

« A. blanche de Ligowo améliorée ». Paille de hauteur moyenne, forte, bien résistante ; grain blanc, gros assez long ; précoce et très productive.

« A. pousse couronnée ». Panicule serrée : grain roux, à écorce très mince, peu sujette à la verse, très productive, mais tardive.

« A. blanche de Hongrie ». Ne diffère de l'avoine noire de Hongrie que par son grain blanc.

« A. nue grosse ». Plus curieuse qu'utile ; comme le grain sort au battage, c'est-à-dire sé aré de son écorce, on pourrait l'employer en grana.

On voit que les avoines se divisent naturellement en trois catégories : les noires, les jaunes, les blanches. Les noires font prime dans l'Est ; les blanches sont en faveur dans certaines régions, par exemple dans l'Est ; les jaunes sont en faveur dans le Nord. Il faut choisir les variétés hâtives, précoces dans les climats secs et brûlants, afin qu'elles aient le temps de se développer avant la sécheresse. Dans les climats humides, on préfère naturellement les variétés tardives.

Orges de printemps

La variété dite « Chevalier » est en faveur, grain de bonne qualité pour la brasserie.

Les orges Chevalier principales variétés : « française, anglaise, Hall-tts' pedigree » peuvent se semer dès la fin février ou commencement de mars. Epi allongé à deux rangs égaux dans toute la longueur ; elles sont productives dans les terres riches et tardives.

« O. Princesse de Svelof ». Plus tardive que l'O Chevalier, Epi plus long, rendement sensiblement supérieur, grain de belle qualité pour la brasserie.

On cite encore.

« L'escourgeon de printemps ou O. carrée de printemps », très hâtive, recommandée pour les semis tardifs.

« O. carré ». Très précoce de Laponie, encore plus hâtive ; peut mûrir en trois mois.

« O. à six rangs ». Epi court, gros, large, ayant les six rangs égaux ; productive en paille et en grain.