**Zeitschrift:** Le pays du dimanche
**Herausgeber:** Le pays du dimanche
**Band:** 2 (1907)
**Heft:** 61

**Artikel:** Semailles de printemps
**Autor:** [s.n.]
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-256855

**Nutzungsbedingungen**
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 15.07.2025

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

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 traineaux.

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.

# *Semailles 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 ; épit 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, rnsiste 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'automme 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 hérisson 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 précoce.

— Pétanielle 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 taler, 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, légerement 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 avoinss 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 moyene, 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 Tartaric ». Très productive ; panicule large, serrée, unilatérale ; paille forte et élevée, grain assez léger et pas très coloré.

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

« A. politique 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 ségrener, la couper avant maturité complète.

« A. jaune de Flandre ou du Nord », variété de « Sainins ». 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 tourné 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 gruau.

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 blanches 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, Hallotts' 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 Svalof ». 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 hative, 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.

« O. à six rangs noire ». Grain très noir, assez productive.

« O. de Moravie ». A deux rangs très rustique résistant bien à la sécheresse, se distingue de l'O. Chevalier par ses épis compacts et plus larges.

« O. d'Italie » de printemps. A deux rangs ; paille forte, supporte la sécheresse mieux que les O. du Nord, Chevalier et autres.

« O. nue grosse ». A deux rangs, grain nu, assez productive ; très précoce, peut être semée jusqu'en mai, grain gros, blond, brunit sous l'action des pluies.

« O. céleste » ou nue petite. Six rangs irréguliers, grain nu, petit, blond, vigoureux ; productive en paille et en grain.

## Pour le Carême

Au moment de l'entrée dans le carême, certaines de nos lectrices ne seront peut-être pas fâchées d'avoir quelques recettes de bons plats maigres.

Occupons-nous, pour commencer, du poisson qui peut nous fournir de quoi varier agréablement nos menus. Voici d'abord une délicieuse manière d'apprêter les petites soles, les grosses étant toujours fort cher.

Les soles étant vidées, lavées et essuyées, faites entrer le tranchant d'un couteau sur le gros de la raie du côté noir ; faites ensuite fondre du beurre sur un plat ; mettez-y du persil, des échalottes hachées menues, du sel, du poivre, avec un peu de muscade rapée, mettez vos soles sur le plat et des fines herbes dessus ; vous ajouterez un verre de vin blanc ; vous les couvrirez avec la mie de pain, arrosée de gouttes de beurre ; un quart d'heure ou une demi-heure avant de servir vous mettrez vos soles sur un feu doux, avec le four de campagne très chaud pour les recouvrir, ou au four du fourneau de cuisine.

Les merlans qui se vendent encore bien meilleur marché que les soles, sont excellents, eux aussi, lorsqu'ils sont bien préparés. Voici comment je les arrange, et je crois que vous apprécierez ma recette.

Maniez de beurre de fines herbes, persil, ciboules, champignons hachés, faites-en une couche au fond d'un plat ; saupoudrez de chapelure, mettez vos merlans sur cette couche et faites en une seconde par dessus ; ajoutez un demi-verre de vin blanc, un peu de crême fraîche et deux cuillerées de lait, et faites cuir à l'étouffée.

Au moment de servir, ajoutez un filet de citron.

Mais il y a un poisson qui est encore plus précieux pour les petits budgets et pour ceux qui, habitant loin des centres, ne peuvent se procurer aisément de la marée fraîche, je veux parler de la morue. Tout le monde sait la préparer à la maître d'hôtel. Je vous ai antérieurement donné la recette de la morue en brandade, en sauce blanche, une manière d'accommoder ce poisson simple et facile et qui est délicieuse. Faites cuire la morue comme à l'ordinaire, et dressez sur le plat que vous devez servir. Mettez du beurre dans une poêle, faites-le noircir, jetez du persil dedans, versez-le sur la morue et ajoutez un filet de vinaigre.

* * *

Les moules sont aussi précieuses comme plat maigre. A la hollandaise elles sont particulièrement appétissantes.

Nettoyez bien des moules que vous faites ouvrir sur le feu, passez-en l'eau légèrement dans un tamis ; mettez le dans une casserole avec du bouillon, un morceau de beurre, un peu d'huile, du gros poivre, du persil haché, faites réduire la sauce ; quand vous êtes prêt à servir, mettez les moules chauffer dedans et servez.

* * *

Enfin, nous avons les œufs qui nous rendent d'énormes services.

Voici deux petites recettes qui plairont, car elles sont peu connues. Tout d'abord le gratin d'œufs.

Faites fondre un morceau de beurre, dans lequel vous mêlez un morceau de mie de pain, deux jaunes d'œufs durs, persil, ciboules hachées. Mettez dans un plat, cassez des œufs sur ce hachis et mettez cuire au four.

Et maintenant une omelette frite ; vous n'avez pas idée comme ce très simple plat est bon. Faites des omelettes de deux œufs, roulez les, et coupez-les en deux. Passez les morceaux au blanc d'œuf battu ; roulez dans la mie de pain ; faites frire à friture chaude et servez sur une purée de tomates ou d'oseille.

## Menus propos

**Les soldats du globe.** — On a calculé qu'il se trouvait à la surface du globe 5,250,000 soldats permanents. En cas de conflit universel, il y aurait 44 250,000 hommes sous les armes.

Si ces hommes armés recevaient l'ordre d'exterminer le reste de la population terrestre, chacun d'eux ne devrait massacrer que 32 personnes. Ils n'auraient qu'à s'entre tuer ensuite pour exterminer le genre humain.

Placés en files, les soldats du globe feraient un cordon serré autour de l'équateur. Une seule décharge de tous les fusils de cette armée coûterait plus de 2.500,000 fr. ; pour passer ces troupes en revue, il faudrait un train marchant à grande vitesse et sans arrêt, pendant 70 jours.

* * *

**Les écuries du Sultan.** — Le chef des Musulmans vient de faire reconstruire et considérablement agrandir ses écuries. Elles occupent, à Constantinople, une superficie de plusieurs hectares et sont éclairées et ventilées électriquement. Près de deux mille chevaux s'y trouvent en permanence ; quelques-uns, magnifiques, ont été payés près d'un demi-million, car le Sultan est un amateur passionné de chevaux.

Il se vante de posséder dans ses écuries au moins un spécimen de toutes les races domestiquées ; chevaux tartares, barbares, arabes pur sang, danois, anglais et français, trotteurs russes et poneys australiens. Il a même quelques zèbres et de superbes couaggas africains.

A côté des écuries réédifiées on voit les nouvelles remises, où sont rangées et entretenues avec soin les quatre-vingt-neuf voitures de Sa Majesté turque. Le Sultan collectionne, depuis plus de vingt ans, tous les modèles de véhicules que l'industrie a pu créer : coupés, dogcarts, phaétons, victorias, landaux, chars-à-bancs, omnibus et traîneaux, jusqu'à une automobile neuve — encore inutilisée !

* * *

**Une chasse monstre.** — Pour étonner le vieux monde les Américains ne font rien comme les autres. Un groupe de milliardaires vient de constituer un syndicat de chasse et de pêche qui englobera dans le New Brunswick, un territoire de 1,700.000 acres d'étendue (l'acre vaut 40 ares 467). 500.000 francs seront dépensés pour tracer des routes et des sentiers, et on construira un club de chasse qui coûtera 250.000 fr. et qui sera le mieux aménagé des établissements de ce genre, existant dans le monde entier.

Un peu partout s'élèveront des maisons de gardes, où les chasseurs auront toutes leurs aises pour passer la nuit ; les amateurs de pêche trouveront autour des lacs, et sur les bords des rivières des bateaux de toutes sortes qui leur permettront de s'adonner à leur sport favori. Le New-Brunswick est connu de temps immémorial comme le paradis du chasseur. Le gibier de plume et de poil, les cerfs, les sangliers et les ours y abondent.

* * *

**Trusteurs à outrance.** — Un journal anglais affirme que des capitalistes américains ont tenté récemment de former un « trust du champagne ». Leurs représentants ont séjourné plusieurs semaines à Reims, où ils ont eu de fréquentes entrevues, avec les principaux fabricants.

Ces capitalistes se proposaient de réunir toutes les maisons de vins de champagne en un puissant syndicat qui serait devenu leur agent de vente en France, comme à l'étranger, mais chaque maison gardait sa marque.

Les délégués ont-ils réussi dans leur entreprise ? On a des raison de croire que l'attitude de plusieurs grosses maisons a compromis gravement le succès final de ce complot industriel.

Mais les Américains sont tenaces, et rien ne prouve qu'ils ne recommencent tôt ou tard leurs tentatives sur de nouvelles bases.

* * *

**Les mangeurs d'œufs.** — Combien d'œufs par jour devons-nous manger ? On s'accorde à dire qu'un œuf est aussi nutritif qu'une livre de bœuf, cependant l'opinion diffère pour savoir si nous devons manger beaucoup d'œufs ; miss Pearl Lokhart se prétend le champion du monde des mangeurs d'œufs : elle en a gobé 4000 dans une année, ce qui est l'équivalent de six gros bœufs. Ce champion d'un nouveau genre, est originaire de Chicago et est venu habiter Denver, par raison de santé. Tout d'abord miss Lokhart se contentait de quelques œufs crus, mais son appétit augmenta rapidement et elle ne tardait pas à gober 12 œufs par jour, ce qui lui fit un total de 4000 œufs pour l'année.

C'est Joseph Wiggs de Saint Louis, qui détient le championnat de vitesse du gobage avec 25 œufs en 60 secondes. Miss Lokhart est donc champion de fond.

## Passe-temps

*Solutions du N° du 17 février 1907.*

*Devises* : C'est après les Vêpres parce qu'elles sont à complies. (accomplies)

C'est à Jérusalem, parce que les murailles sont détruites (les truites.)

Ce sont ceux de Carcassonne (Carcasse sonne.)

### Devises

1. Quel est le plus poli d'Oremus ou de Quesumus ?
2. Combien faut il de points pour faire un soulier petit ou grand ?
3. A quoi servent les ballons ?

Editeur-imprimeur : G. Moritz, gérant.