Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1907)
Heft: 63

Artikel: Seigles de printemps
Autor: d'Araules, Jean
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-256871

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: 12.07.2025

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

Remercie donc ta petite amie, François.

Nous ne quittâmes plus la ferme. Les bons exemples et les bons conseils d'Yvonnette eurent une heureuse influence sur moi, et c'est à elle que je dois d'avoir succédé plus tard à maître Monnier comme propriétaire des « Quatre-Chemins ».

— Et qu'est devenue Yvonnette, grand-père ?

— Yvonnette ? Elle est devenue ta grand'-mère, mon fieu. Après avoir fait de moi un honnête homme, elle en a fait un homme heureux.

Arthur DOURLIAC.

Des Devises

Les devises sont intéressantes. Elles indiquent un état d'âme, un idéal, une ambition.

En voici quelques-unes d'assez significatives. Elles disent la foi des ancêtres, ou leur fierté, ou leur sentiment très vif de l'honneur.

* * *

Les rois Capétiens avaient pour cri de guerre : « Montjoie » et « Saint-Denis ».

On ne s'explique pas bien le sens de ce « Montjoie » ; quant à « Saint Denis », on comprend que les Capétiens l'ait eu en grande dévotion après leurs prédécesseurs, les Mérovingiens.

Toujours on a inscrit cette devise autour de l'oriflamme placé en cimier sur les armes de France.

Plus belle encore est la devise des Montmorency : « Dieu aide au premier baron chrétien. »

Pour cri de guerre ils avait « Aplonos », mot grec qui signifie sans tache.

Les Bourbons, avant de régner, montraient une épée avec ce mot : « *Penetrabit.* Elle pénètrera.

Bien fière, la devise des Narbonne Lara, en vieil espagnol : « *Non descendemos de reyes, sino les reyes de nos.* Nous ne descendons pas des rois, ce sont les rois qui descendent de nous. »

Fière et hautaine aussi, la devise des fameux sires de Coucy : « Ne suis roy, ne prince aussy ; je suis le sire de Coucy. »

Les Rohan sont encore plus hautains, s'il se peut : « Roy ne puis, prince ne daigne, Rohan suis. »

« Comme il nous plaît », c'est la devise des Cugnac en Périgord.

Les Moustier-Merinville vont plus loin : « *Quod opto est immortale.* Ce que je choisis est immortel. »

Et les d'Epinay osent dire : « *Repellam umbras.* Je repousserai les ombres. »

* * *

En voici dont la fierté est amusante, mais excessive.

Les Esterhazy d'Autriche prétendent à l'ancienneté : « Avant que le monde fût fait, Adam Esterhazy existait. » Et ils commentent de cette façon l'histoire du monde : « Adam 1er, Adam II, Adam III sous lequel Dieu créa le monde. »

La maison des Rochechourd-Mortemart, qui porte un blason onde d'argent et de gueules a une devise semblable : « *Ante mare undæ,* » qui fait allusion au blason et que l'on traduit ainsi : « Avant que la mer fût au monde, Rochechouart portait les ondes. »

* * *

Belle devise, l'une des plus belles assurément, celle des Castellane et des Mérode : « *May d'honnour que d'honnours.* Plus d'honneur que d'honneurs. »

Et l'on connaît assez la devise de la Bretagne faisant allusion à la blancheur de l'hermine de son blason : « *Potius mori quam fœdari.* Plutôt mourir que se salir. »

« L'honneur guide mes pas », disent les La Beaume-Pluvinel.

* * *

Sortons de France.

L'Angleterre a pour devise : « Dieu et mon droit », mais souvent on entoure les armes d'Angleterre de la jarretière, qui a pour devise : « Honny soit qui mal y pense. » La maison de Nassau inscrit sous ses armes : « Je maintiendrai. » Elle l'avait introduite en Angleterre avec Guillaume d'Orange, qui y avait ajouté : « Les libertés et les droits de l'Angleterre. »

1. L'Espagne avait sur ses écus les colonnes d'Hercule, avec la devise : *Nec plus ultra* que Christophe Colomb a changée en *Plus ultra.* « Au delà des colonnes d'Hercule », qui était on le sait, le détroit de Gibraltar.

Le Brésil montrait sur ses monnaies une sphère du monde, avec cette exergue bizarre : « *Pecunia totum circumdat orbem.* L'argent enserre le monde. »

La jeune Belgique a pris pour devise : « L'union fait la force. » Elle pressentait sans doute la difficulté de mettre d'accord Flamands et Wallons, flamingants et francisants.

Les Etats-Unis : *E pluribus unum.*

Seigles de printemps

Après avoir été délaissée trop longtemps, la culture du seigle reprend faveur depuis quelques années, et on ne peut que s'en féliciter, car cette céréale méritait mieux que la situation qui lui était faite dans nos pays. Elle est intéressante.

Si, employée seule, elle donne un pain trop lourd et moins nourrissant que le pain blanc, on obtient, en mélangeant à la farine de froment une certaine quantité de farine de seigle, un pain de saveur agréable et rafraîchissant, dont il se fait, même dans les villes, un débit de plus en plus répandu.

Dans l'alimentation du bétail, le seigle joue aussi un rôle de plus en plus apprécié et qui grandit avec l'importance croissante que le bétail prend dans les fermes ; on devrait toujours en avoir une abondante provision qui serait surtout précieuse dans les années de sécheresse, car le seigle est une nourriture saine, économique, rafraîchissante, très utile à l'engaissement et qui convient à tous les animaux.

Le seigle est le grain du distillateur par excellence ; sous ce rapport même, on en use un peu trop dans un grand nombre de fermes. Mais n'insistons pas.

Les usages de la paille de seigle sont multiples et sa vente est si rémunératrice qu'elle suffit le plus souvent à défrayer les dépenses de la culture, laissant le produit du grain comme bénéfice absolu. La paille de seigle est la plus belle de toutes, longue et fraîche à la faulx.

Ajoutons, pour en finir, avec les avantages du seigle, que son grain, qu'on aurait tendance à dédaigner chez nous est, avec l'orge de brasserie, celui que nous exportons le plus à l'étranger.

On prétend qu'il y a dans les balles de seigle un principe favorable au système nerveux et les Allemands, qui sont grands consommateurs de seigle, mettent dans la mouture une petite part de balles.

Le seigle est l'ami des sols légers et pauvres et sa rusticité est remarquable. Il pousse où le blé ne vient pas ou vient mal. Ce n'est pas à dire qu'il soit insensible aux bons soins, loin de là, car si on le traite aussi bien que le blé, il arrive promptement, avec des variétés bien acclimatées et bien sélectionnées, aux rendements de 30 à 40 hectolitres à l'hectare.

Comme toute céréale, il demande une terre bien préparée, bien ameublie, mais s'accommode mal d'un labour trop frais. La terre doit donc être labourée le plus longtemps possible à l'avance.

La jachère constitue une excellente préparation à la culture du seigle ; après un fourrage annuel, du trèfle incarnat, par exemple, il peut être semé sur labour ancien. Il se sème également après une autre céréale et peut se succéder à lui-même sans que la récolte seconde ait à en souffrir.

Il y a comme pour le blé, l'avoine et l'orge des variétés d'hiver et de printemps. Parmi les seigles de printemps, on cite, outre la variété comme le seigle trémois, le seigle d'été de Saxe qui est presque aussi beau de paille et riche en grains que les variétés d'hiver.

Semé en ce moment (courant de mars), le seigle de printemps donne sa moisson en juillet.

On préférera les semences nouvelles aux anciennes et l'on aura grand soin de les purger des grains ergotera, puis on les sulfatera comme on fait des semailles de blé.

Les semailles se font à la volée ou au semoir. A la volée, on emploie de 200 à 240 litres de semence par hectare, un peu moins au semoir. Les semis drus sont fort préférables aux semis clairs. Un semis régulier un peu épais incite le seigle à mieux dresser ses tiges et, comme il germe et pousse vite, il étouffe lui-même les plantes parasites.

On enterre moins le seigle que le blé, soit 2 ou 3 centimètres de profondeur seulement, car il craint l'humidité et la pourriture. Le recouvrement est opéré par un hersage léger. Un vieux proverbe plein de sagesse dit : « Seme ton seigle en terre poudreuse ». Attendez donc un beau temps sec, sans rosée et surtout sans brouillard.

Lorsque le seigle a poussé sa quatrième feuille, on lui applique, par temps sec, toujours, un roulage au rouleau plombeur.

Dès lors, il ne restera plus grand'chose à faire jusqu'à la récolte.

Le seigle est moins sujet aux maladies que le blé, cependant il connaît aussi la rouille et il a comme ennemi particulier, l'ergot produit par un champignon parasite et qui peut provoquer chez les gens et chez les bêtes nourries au seigle un mal redoutable, l'ergotisme. L'ergot se traite très bien par le chlorure de potassium qui a l'avantage de ne pas altérer les propriétés germinatives de plantes.

Pour la récolte, il ne faut pas attendre que les épis soient trop mûrs, ils risqueraient fort de s'égrener. D'après Mathieu de Dombasle l'époque la plus favorable est celle où la paille a complètement perdu sa teinte verdâtre et les grains de la majeure partie des épis ne se laissent plus écraser en les pressant entre les doigts, mais où l'ongle s'imprime encore dans la substance du grain comme dans un morceau de cire.

Les épis les plus beaux seront réservés pour la semence prochaine.

Il n'y a de particularité que pour le battage. La paille de seigle à cause de ses emplois multiples ayant à être ménagée dans

sa longueur, on s'attache à la broyer le moins possible et pour cela on la bat à la main ou tout au moins on se sert d'une batteuse à large embouchure.

Jean d'ARAULES.

Poignée d'histoires

Un énorme iceberg

Un navire arrivé à Queenstown, après avoir doublé le cap Horn, déclare avoir failli périr au sud du cap dans une collision avec un formidable iceberg, montagne de glace flottante à laquelle son livre de bord attribue près de 500 mètres de haut avec une surface flottante de plusieurs kilomètres carrés. On peut juger de l'importance d'une pareille masse flottante, véritable banquise et iceberg tout à la fois, en considérant que pour conserver leur équilibre dans l'eau salée, dont la densité est plus forte que celle de la glace, ces montagnes de glace plongent dans l'eau d'une hauteur double de celle que l'on voit émerger ; il y avait donc 1,000 mètres de glace en épaisseur au-dessous de la flottaison. Le navire — un quatre-mâts — eut toutes les peines du monde à fuir et à s'écarter de la route de cette montagne en dérive. D'une façon générale, ces grands déplacements de glace, au pôle Nord comme au pôle Sud, coïncident toujours avec des vicissitudes météorologiques importantes ; on peut y voir une concordance avec l'hiver capricieux et relativement doux de cette année.

La difficulté de vivre vieux.

M. Metchnikoff, le savant de l'Institut Pasteur, jouit d'une renommée spéciale : il s'occupe des moyens de vivre vieux et quoique âgé, se porte à ravir. Quels sont ses préceptes ? Avant tout, surveiller son alimentation.

D abord, de l'eau bouillie, toujours bouillie. Elle n'est pas mauvaise au goût, cette eau, et si salutaire ! Avec un peu d'habitude, on la trouve exquise. M. Metchnikoff se déclare aussi partisan du lait bouilli. Mais ce sont les légumes et les fruits qu'il redoute surtout. Légumes et fruits, salades, radis introduisent souvent des entozoaires et des microbes pathogènes. Le lavage à l'eau bouillie n'est pas suffisant ; il faut échauder avec de l'eau bouillante ou bien cuire. Les fraises, les cerises même transportent dans l'intestin des germes infectieux.

Les oiseaux sont des agents de contamination. Les huîtres offrent du danger, et quand elles proviennent des parcs voisins d'égoûts, elles peuvent parfaitement contenir des bacilles typhiques. La viande de bœuf, la viande de veau, les produits de charcuterie, certains poissons d'eau douce, peuvent renfermer des cestodes ; le mouton ne renferme pas de parasites, et il est presque sans danger, même à peine cuit, comme la viande de cheval.

Alors, quoi, que reste-t-il à manger ? Pas grand chose. Des œufs, par exemple, et cuits, de préférence. C'est le meilleur aliment. Et encore, est il sûr qu'il soit irréprochable ?

Un héros antique.

Le grand triomphateur de la guerre russo-japonaise, l'amiral Togo, qui a passé avec le Mikado la revue de toute la flotte qui comprenait 308 vaisseaux, assistait, le lendemain à une cérémonie religieuse d'actions de grâces, et comme autrefois Périclès, prononçait l'éloge des morts.

« Nous savons bien, dit-il, que si nous voyons ce beau jour, c'est à vous, morts, que nous le devons : votre fidélité, votre bravoure, deviendront l'esprit même de notre marine pour toujours et protégeront, à travers les siècles, cette terre impériale que nous foulons. »

Il est ensuite rentré dans sa famille, où il se repose des fatigues de la guerre en goûtant les joies d'un foyer dont la simplicité est presque spartiate. Madame Togo a la haute main sur la gérance des revenus de son mari ; lorsque l'amiral a quelque dépense extraordinaire à engager, il doit toujours s'adresser à sa femme. D'ailleurs il a à peine un peu plus qu'un traitement de chef de bureau, douze mille francs ! Là-dessus, il prend son argent de poche, 2,000 fr. à peu près 40 fr. par semaine, comme il l'a dit lui-même à un reporter. Dans une petite maison entourée d'un petit jardin, il vit avec sa femme, quatre enfants et une seule domestique ; Mme Togo se charge d'une partie des soins du ménage. Ils n'ont aucun luxe de mobilier ; mais une minutieuse propreté règne dans ce logis, et des fleurs sont répandues partout à profusion. La seule concession faite au goût européen est dans des lits de cuivre où couchent les enfants. La fille aînée, Mlle Chiyo Togo, a quatorze ans : elle est d'une beauté japonaise accomplie. Le fils aîné est cadet de marine. Ni chevaux, ni voiture, ni palanquin. Aussi, au plus fort de la guerre, Mme Togo achetat-elle une bicyclette à l'un de ses fils, Nioru, afin qu'il pût aller, plusieurs fois le jour, aux nouvelles dans la ville basse. Plus tard, quand les succès de l'amiral furent connus, la foule allait fréquemment jusqu'à sa demeure pour acclamer son nom ; comme rien ne la distinguait que la simple inscription « Togo » sur la grille, l'épouse prévoyante fut obligée de faire mettre une lampe électrique au-dessus de la plaque, car le peuple se trompait souvent de porte. Mais, n'est-ce pas que ce sont là des mœurs antiques, et que Togo rappelle le dictateur Cincinnatus et sa charrue ?

L'homme autruche.

Un jeune tailleur de Brooklyn, emerveillé par les capacités d'absorption d'un des phénomènes du « harnum Show » avait voulu faire voir à ses camarades d'atelier que lui aussi était un artiste ; il avait ainsi avalé quelques plumes d'acier, un morceau de chaîne de montre, etc.

A sa grande surprise, il ne fut nullement incommodé ; il en conclut incontinent qu'il avait la vocation, et sans abandonner son métier il décida de se lancer dans la carrière artistique pour laquelle il montrait de si belles dispositions. C'est ainsi qu'il augmenta son maigre salaire journalier en faisant tous les soirs une tournée dans les cafés de New York et de Brooklyn, où il se présentait comme « l'homme-autruche » et avalait tout ce que l'assistance lui présentait.

A peine éclos son jeune talent rencontra la pierre d'achoppement. Il y avait quelques semaines qu'il pratiquait ce métier lorsqu'il fut soudainement atteint d'une crise à ce point douloureuse qu'on dut le transporter à l'hôpital Saint-Jean, à Brooklyn.

Les chirurgiens, appelés en hâte, décidèrent de lui ouvrir l'estomac et d'opérer l'extraction des objets avalés.

Quel ne fut pas leur étonnement en découvrant et en retirant de l'estomac, en une seule fois, onze kilos d'objets divers, comprenant de nombreuses chaînettes en acier, en nickel et en cuivre, l'une d'elles mesurant plus de trois mètres ; une montre en métal oxydé, plusieurs grosses clefs, des centaines de clous et d'épingles.

Le jeune homme, que cette hardie et heureuse intervention chirurgicale avait remis sur pieds, a retrouvé depuis sa bonne santé d'antan, et il s'est décidé à reprendre son métier de tailleur.

Le « gala » du comte Zichy.

Une bien piquante histoire d'héritage nous est transmise de Budapest.

Le comte hongrois Eugène Zichy bien connu dans la société parisienne est mort récemment. Il léguait toute sa fortune à son fils et ses inappréciables collections historiques à la ville de Budapest. Or, le défunt avait omis de spécifier à qui devait revenir son costume de gala de magnat hongrois. Son fils réclamait ce vêtement comme faisant partie de la succession et la municipalité le revendiquait comme une pièce importante de collections à elle cédées. Un litige est pendant devant les tribunaux.

Pourquoi dira-t-on ce procès, pour un simple vêtement ? C'est que le « gala » n'est pas tout à fait un simple vêtement : il est garni de boutons, de gros boutons même, et chacun de ces boutons n'est autre qu'un merveilleux solitaire, diamant de la plus belle eau, et la valeur totale de ces pierres incomparables est de plus de douze millions de francs !

Le médecin é l'paysain

In paysain, in djo,
D'in vellèdge d'Aijo,
Po trouvê son médecin, allé à chef-ieu.
— Docteur, quê y dié,
I se bin malête ;
Hie, y ne sè pu en qué iue
Y se aivu ; ni comment çoli
Mé pris.
I ne vô sèro dire, ma foi,
Comment i me trove mitnin
Min,
I vô èchure qui se bin malête.
— Ça soli, y dit
Le praticien ;
Allê tchie l'farmacien,
Atchetê, y ne sêpe trop coi ;
Vô le parè y ne sêpe cobin de fois
Pè djo :
Daivo
Çoli
I ne saipe trop tien
Vô serè revoiri.

In Esué.

Passe-temps

Solutions du N° du 10 mars 1907.

Devises : 1. C'est qu'une salade plus on la tourmente plus elle est bonne, tandis qu'une méchante femme plus on la tourmente plus elle est mauvaise.

2 La ville d'Eu (œufs).

3. C'est que tous les deux demandent à être curés.

Devises

1. Combien faut-il de temps pour rebattre tous les matelats de Paris ?

2. Pourquoi la France et l'Angleterre marchent elles si bien ensemble ?

3. Dans quel pays les habitants peuvent-ils se passer plus facilement de montres ?

Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.