

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** [8] (1905)  
**Heft:** 41

**Artikel:** L'automne  
**Autor:** Arnotto, L.-D.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-255521>

#### **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:** 23.01.2026

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

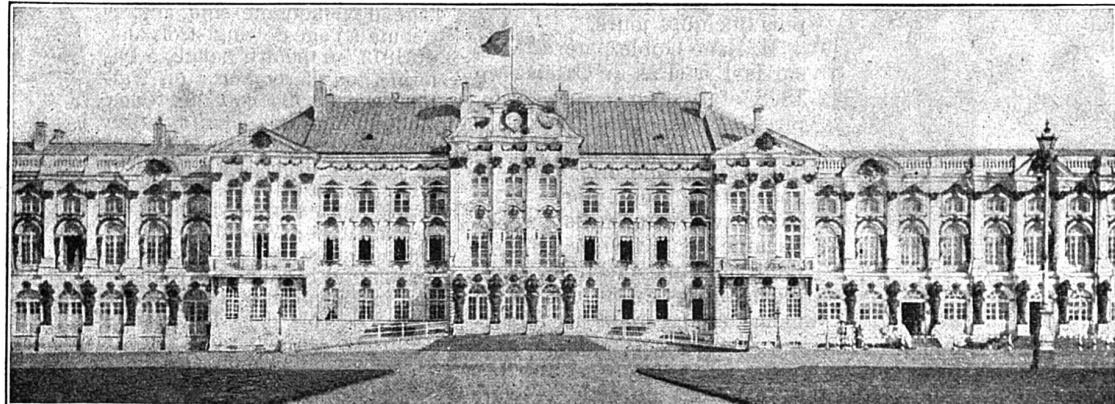
Si, en récompense de son dévouement, le gouvernement l'avait fait commandeur de la Légion d'honneur, l'Académie des Sciences lui avait à plusieurs reprises décerné ses plus hauts

prix, et en dernier lieu le prix Audiffred qui « récompense les plus beaux, les plus grands dévouements, de quelque genre qu'ils soient ».

Le palais de Tzarskoie Selo, lieu de séjour préféré du tsar et de sa famille.

Ce palais est situé au sud de St-Pétersbourg, à une demi-heure en chemin de fer de cette ville. Il comprend le grand palais royal et le palais Alexandre ou le Nouveau Palais. Le premier a été édifié pendant les règnes des impératrices Elisabeth

et Catherine II, en style rococo. Il a 245 mètres de long. La couleur, extérieurement, blanc et vert-clair, tandis que les figures qui en ornent la façade sont d'une couleur de bronze. L'intérieur en est splendide; il fait preuve de beaucoup de goût et d'un luxe inouï. Une des curiosités est l'appartement de l'impératrice, tout en porcelaine blanche avec des colonnes en verre violet, et un parquet orné de perles. L'appartement habité autrefois par Catherine II est revêtu d'agate. La salle d'ambre est toute lambrisée de cette matière et est ornée de splendides sculptures de marbre et d'ambre. Attenant à ce grand bâtiment, il y a un parc en style anglais avec arcs de triomphe, des statues, des grottes, des ruines et des ponts traversants des étangs animés par de nombreux cygnes. Vis-à-vis de l'entrée principale se trouve le pont « chinois » dont les garde-fous, de fer forgé, imitent le



LE PALAIS DE TZARSKOIE-SELO.

Phot. Léon Bouët

corail. Quatre Chinois de pierre y sont assis. Dans le voisinage se trouvent plusieurs ruines, des tours desquelles ont joué d'une vue splendide. Le grand étang se trouve presque au milieu du parc, sur lequel sont trois gondoles dorées d'argent de l'impératrice Catherine. Non loin de cet étang se trouve une pyramide sous laquelle dorment les trois chiens favoris qui avaient appartenu à l'impératrice ci-dessus nommée. Le Nouveau Palais ou Palais Alexandre a été bâti par Catherine II. L'intérieur en est d'une très grande richesse. Des appartements supérieurs l'on a une jolie vue sur le village Kusmino et sur la colonie allemande Friedenthal établie en 1820 par le tsar Alexandre I. Au sortir du parc s'étend une large allée d'une lieue de longueur, toute droite, bordée de jolies villas, jusqu' au village de Pavlovsk.

## L'AUTOMNE

### A travers bois.

Il semble que les bois soient plus particulièrement le domaine de l'Automne, que là la Dame de mélancolie s'endort ou s'éveille derrière le rideau de brume d'où elle sort, au soleil levant pour promener, sur le tapis de feuilles mortes bruissant sous ses pas nonchalance, sa robe vert pâle enguirlandée de pourpre et rehaussée de tous les ors en torsades. Dans le chemin encore humide de rosée, qui met des perles à sa traîne, le rouge-gorge la salue en sautillant, les pommes de pins tombent à ses pieds, dans la fourche des branches l'écureuil, de son œil malin, la regarde passer et, d'un arbre à l'autre, les geais jaseurs s'enrouent à l'annoncer, tandis que la buse tournoie au-dessus de sa tête couronnée de cheveux roux et jette avec effarement son cri aigu.

L'aspect des bois en automne, d'un charme attristé et à la fois plein de majesté et de grâce, est inexprimable. Il change, du reste, à toute heure du jour, depuis le sourire du matin jusqu'à la tristesse du jour qui tombe et à l'effarement du crépuscule. On dirait que la nature se recueille avant de s'endormir dans le manteau de l'hiver, qu'elle s'attendrit sur le soleil qui pâlit, la sève qui s'épuise, que déjà elle frissonne à l'idée des longues nuits rongeant le jour et qu'elle implore l'Automne de l'enchanter encore d'illusions.

L'Automne s'y applique et elle revêt les bois de leur plus belle parure de l'année; le soleil lui-même s'y prête et il ne semble jamais plus beau et plus doux que lorsqu'après avoir dissout et effiloché la brume matinale, il donne à l'atmosphère toute sa limpidité et dore d'or rouge, d'or jaune, d'or vert ou argente la cime des chênes, des hêtres, des sapins,

des mélèzes et des bouleaux. Les yeux, l'oreille et l'odorat sont en éveil. Une saine odeur de résine flotte dans l'air; la fumée des feux odorants de branches sèches et de pommes de pin, allumés dès l'aube par les bûcherons, les carriers ou les enfants, promène son panache bleuâtre au ras des taillis; la voix des chiens en chasse anime les échos; les derniers oiseaux s'époumonnent éperdument et la rosée qui s'évapore fait plus pénétrantes et plus âcres les émanations et les senteurs du sol, de l'herbe et des plantes sauvages.

Le vent donne à chaque arbre sa voix distincte dans l'harmonie de la forêt; le sapin a des sons d'orgue, le bouleau le timbre clair de la chanson: c'est ce bruissement des feuilles métalliques du bouleau chantant au frizzeli du vent qui a halluciné les bergers de l'églogue et de l'idylle grecques et leur a fait entendre le froufrou des nymphes de Diane chassant le jour dans les halliers ou dansant la nuit dans les clairières.

Le bouleau semble l'arbre favori de l'Automne. Corot, le grand peintre des bois et des étangs, le père Corot était littéralement amoureux du bouleau, de sa grâce, de sa couleur, de sa chevelure, de sa taille souple et ondulante et c'est son premier frisson que, sa pipette aux dents, il allait surprendre à l'aube, dans l'évanouissement de la brume.

Le bouleau abonde dans nos bois; s'il n'est pas leur gloire, il est leur grâce, épargné un peu partout, s'élançant au dessus des taillis ou ornant la clairière. Le hêtre est plus droit et plus fier, le chêne plus fort et plus large, le sapin plus grave, le mélèze plus étrange avec ses étages de clochetons et son air de pagode; le bouleau, avec sa taille flexible, son écorce blanche et noire comme le plumage d'une pie,

la souple armature de ses branches minces et les grappes mouvantes de son feuillage retombant tout autour, est plus svelte et plus élégant; c'est le page romantique de la forêt. Rien de plus charmant à la vue qu'un bouquet de bouleaux remué par la brise du matin et coloré par le soleil levant. Son vert tendre repose du vert plus sombre des autres feuillages et le soleil, à mesure qu'il monte, argente encore son écorce et lui donne des reflets de métal poli. Le branchage n'est pas épais, le feuillage non plus. L'air se joue et circule dans tout l'édifice de cette ramure légère et mobile, aux petites feuilles en forme d'as, vert foncé par-dessus, pâle par-dessous, dont les deux nuances se retournent et se marient quand un souffle plus vif court à travers la cime de l'arbre et en agite les branches maigres.

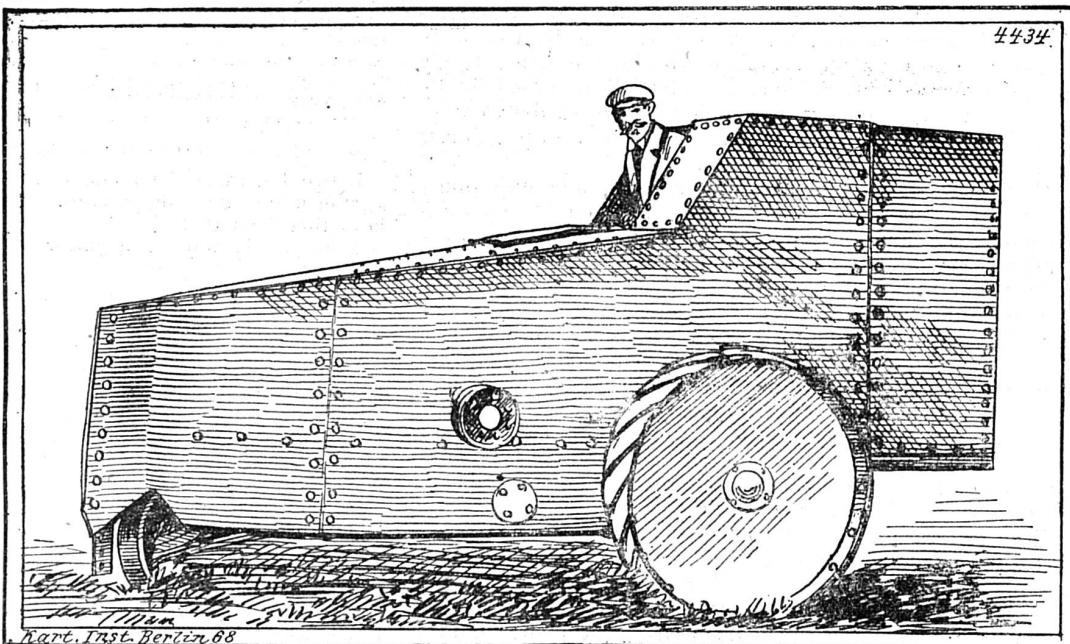
Mais tout commence à se décolorer autour du bouleau, à rougir ou à jaunir.

Il se décolore lui-même. De petites taches jaunes, premier signe de l'épuisement et de l'agonie des feuilles.

#### Une automobile à l'épreuve des balles.

L'automobile a trouvé dans la plupart des Etats civilisés son emploi dans l'armée. Nul doute que dans les guerres à venir son emploi sera encore plus important. On vient d'employer l'automobile comme ambulance, capable de porter un prompt secours, au milieu de la bataille, aux nombreux blessés et de les transporter le plus vite possible derrière le front de bataille. La machine a l'air quelque peu informe, ce qu'on lui pardonnera sans peine, vu son grand but humanitaire.

Diamant contre diamant l'un coupe l'autre.



Une automobile à l'épreuve des balles.



## L'AGRICULTURE



### Les champignons.

Les bons et les mauvais champignons. — Comment les distinguer. — Les préjugés populaires. — Les espèces alimentaires. — Le traitement de l'empoisonnement.

L'automne, avec son cortège de pluies, est particulièrement favorable au développement des champignons.

Ces cryptogames qui pourtant constituent un mets délicieux défrayent bien souvent les « Faits divers » des journaux. Cela tient à ce qu'il y a deux grandes classes de champignons : les champignons alimentaires et les champignons vénéneux.

Le champignon alimentaire est considéré comme un aliment complet, car il contient des matières protéiques grasses et féculentes. De plus les principes albuminoïdes y sont en très grande proportion. On y trouve encore des graisses, du sucre, un tissu cellulaire soluble dans le suc pancréatique et enfin des phosphates, tous principes utiles à la bonne nutrition.

Malgré cette composition chimique, les champignons sont rarement servis seuls ; ils constituent plutôt un assaisonnement qu'un plat complet.

Pour être digérés, les champignons exigent une parfaite mastication, surtout lorsqu'ils sont consommés en morceaux assez gros, car dans un cas, mal attaqués par les sucs digestifs, ils occasionnent des troubles stomacaux et intestinaux.

Mais ceci est l'affaire de la cuisinière et du consommateur

lages, s'entremèlent de place en place, à ses grappes vertes.

Cependant, sa chevelure encore élégante et la teinte claire de son fût élancé lui conservent un air de jeunesse qui se prolonge dans la décrépitude de la forêt. Le bouleau tranche encore joyeusement sur le vert sombre des sapins qui, comme on l'a dit avec tant de pittoresque, „ressemble à une habitude” et est, vu en trop grande masse et trop longtemps, monotone et à la fin ennuyeux. On sent bien qu'à lui aussi son déclin est proche, mais il résiste vaillamment à la tristesse et à la mort partout envahissante ; il est le dernier qui lutte, qui conserve ou qui donne l'illusion de la vie, et, quand il succombe, c'est que l'Ours blanc a chassé de son domaine de passage la Dame de mélancolie et que l'Hiver a glacé la nature dans toutes ses sources de vie et de sève.

L. D. ARNOTTO.

et ce n'est pas une causerie culinaire que nous nous proposons d'écrire. Ce que nous voulons faire, c'est indiquer au public, généralement ignorant sur ce point, quels sont les caractères auxquels on peut reconnaître les champignons vénéneux et quel remède on peut employer efficacement quand, par suite d'erreur, on subit un commencement d'intoxication.

Les seules espèces dont la vente soit autorisée sont : l'*Agaric champêtre* ou champignon de couche, l'*Agaric faux mousseron*, la *chanterelle comestible* ou *agricole*, le *bolet bronzé* ou *cèpe noir*, le *cèpe*, la *langue de bœuf*, l'*hydne sinué* ou *pied de mouton*, l'*hydne écailloux*, les *clavaires*, les *helvelles*, les *morilles* et les *truffes*.

Est-il des moyens infaillibles et pratiques de distinguer le champignon comestible ? A cela nous répondrons : Non ! et nous ajouterons même que ceux les plus recommandés ne valent rien et sont au contraire la cause de la multiplicité des empoisonnements qui se produisent chaque automne.

Ainsi, on vous donnera comme le procédé le plus sûr de faire cuire les champignons avec une pièce d'argent ou avec un oignon, en vous assurant que si la pièce ou si l'oignon noircit, c'est que le champignon est mauvais. Or, nous avons fait maintes fois l'expérience avec des spécimens essentiellement toxiques sans obtenir le noircissement en question.

D'autre part, nous connaissons de nombreux cas de personnes qui se sont trouvées malades pour s'être fiées à ce préjugé absurde.

Une autre légende prétend que les insectes et les vers