La châtaigne

Autor(en): **d'Arlatan, P.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 41

PDF erstellt am: **06.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-256301

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

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

Le douanier de service n'en pouvant croire ses yeux, appela ses collègues pour leur montrer le paysan qui, pensait-il, n'ouvrait 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 Riflard n'était autre qu'un rusé 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 châtaigee. 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, ou 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 *claie*, 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 dessiccation ; 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 cuvier 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 sapins 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 racahout et à la plupart des fécules 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.

Semailles 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 ou 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, sauf accident, des poulains de toute beauté.

La formation d'une espèce pure de céréales 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