

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

Artikel: Des devises
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-256870>

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: 12.01.2026

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

Remercie donc ta petite amie, François.

Nous ne quittons 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 lieu. 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 avaient « Aplonos », mot grec qui signifie sans tache.

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

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

Fièvre 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-Merinvillle 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 1^{er}, Adam II, Adam III sous lequel Dieu créa le monde. »

La maison des Rochechouart-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'honneur que d'honneurs*. 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 entoure le monde. »

La jeune Belgique a pris pour devise : « L'union fait la force. » Elle présentait sans doute la difficulté de mettre d'accord Flamands et Wallons, flaminguants 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 rafraichissant, 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, rafraichissante, très utile à l'engraissement 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 ergotés, puis on les sulfatera comme on fait des semences de blé.

Les semences 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 : « Sème 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 plombé.

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