

Zeitschrift: Le pays du dimanche

Herausgeber: Le pays du dimanche

Band: 3 (1908)

Heft: 123

Artikel: La greffe

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-257621>

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: 24.01.2026

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

mier de cultures, et plus ils s'élevaient, plus le merveilleux panorama s'élargissait, s'offrant et se déroulant comme un plan immense d'un bout à l'autre de l'horizon.

Mais bientôt tout disparut ; ils entraient dans l'épaisse couche de vapeurs qui, depuis la veille, couvrait Paris et que le vent ne parvenait pas à dissiper, il semblait au contraire que chaque rafale apportait et roulaient dans les airs de nouveaux paquets de nuées.

Longtemps ils coururent ainsi au hasard, perdus, noyés dans le brouillard qui les enveloppait de toutes parts et semblait marcher avec eux. De longues heures se passèrent. Ils devaient être loin déjà. Mais où ?

— Si nous descendions un peu ? proposa le marin.

Mais, sur l'observation fort juste de son compagnon que, s'ils ne voyaient rien, ils demeuraient eux-mêmes invisibles et ne courraient aucun danger, il se contint.

Cependant, comme il grelotait dans sa vareuse, il demanda à monter pour sortir de ce maudit brouillard. Un peu de lest fut jeté et le ballon domina bientôt la couche de vapeurs.

Ils planaient alors à environ 3,000 mètres. L'air y était très vif, très froid, et bientôt il leur fut impossible de se maintenir dans ces régions. Tous deux peu vêtus, les membres engourdis, eurent un même regard vers la corde de la soupape. Lehurec l'agitait, et l'aérostat se rapprocha de la mer de nuées dans laquelle il plongea bientôt à nouveau.

— Faut-il traverser ? interrogea-t-il. Aussi bien il serait bon de savoir où nous allons.

— Traversons ! répondit son compagnon.

Ils descendaient toujours quand, brusquement, Langlois cria :

— Assez !

Lahurec lâcha la corde et se pencha au dehors. Le brouillard était maintenant au-dessus d'eux et ils se trouvaient si près de terre qu'ils saisissaient les moindres détails du paysage. Le vent s'était maintenu et ils filaient à une assez grande vitesse, à en juger par la façon dont le terrain fuyait sous leurs pieds.

— Où sommes-nous ? demanda le marin. Langlois ne répondit pas ; il cherchait à s'orienter.

— Tant pis ! fit-il tout à coup, il faut savoir. Descendons toujours. Au petit bonheur !

Ils se rapprochèrent encore. Devant eux, sur la route que suivait l'aérostat, un amas de constructions sombres apparut entre des bouquets d'arbres : c'était un gros bourg qui semblait très animé ; évidemment, des troupes l'occupaient, ainsi que les environs. Quelles étaient ces troupes ?... A tout hasard, Langlois héra les gens d'en bas. Il lui sembla qu'un nom lui était crié, mais les voix se perdirent dans le bruit du vent, puis, brusquement devant eux, à terre un éclair brilla dans un nuage de fumée et il y eut autour d'eux, pendant un quart de seconde, comme une bordée de coups de sifflets.

— Les canailles ! s'écria le Breton en jetant à la volée tout un sac de lest qu'il ne prit pas la précaution de laisser couler ; ils tirent sur nous !

Une seconde salve les salua, mais le ballon avait bondi dans l'espace et en quelques instants il fut hors de portée, laissant le village loin derrière lui.

IV

L'ombre gagnait de plus en plus ; le bal-

lon marchait rapidement. Cependant, un claquement inquiétant de la soie au-dessus d'eux fit bientôt lever la tête aux voyageurs. Est-ce que l'aérostat se dégonflait ? quelques balles l'avaient-elles troué ? Il leur semblait qu'ils tombaient ; la nacelle manquait sous leurs pieds. Mais oui, ils tombaient ! Ils distinguaient très nettement maintenant des bois, des pans de murs, la flèche d'une église et, plus loin, des feux épargnés qui semblaient venir vers eux.

— Nous tombons ; le ballon est crevé ! s'écria Langlois devenu pâle.

Il y eut un moment de silence effrayant. Les deux hommes songeaient au dépôt dont ils avaient la charge et tremblaient, plus encore que pour leur vie dont ils avaient fait le sacrifice, de voir passer entre les mains de l'ennemi ces plis, ces ordres, ces révélations de la mière de la grande ville.

— Dehors le lest ; crie Langlois ; jetons tout ! En quelques secondes, les derniers sacs furent lancés par dessus-bord. Mais ils tombaient toujours. Les formes de l'aérostat s'effaçaient, la terre semblait venir à eux comme marée montante ; les objets grossissaient à vue d'œil.

Un panier contenant quelques provisions, du linge, divers objets, l'ancre même, furent jetés dans l'espace.

La chute devint moins rapide, mais les malheureux continuaient à tomber.

— Encore ! encore ! crie une dernière fois Lehurec ; ne laissons pas nos dépeches aux mains de ces chenapans.

— Il n'y a plus rien !

— Rien ?.... si !.... répondit laconiquement le Breton en se signant et en enjambant la nacelle.

— Malheureux ! crie Langlois en s'élançant pour l'empêcher d'accomplir la folie qu'il devinait.

Mais le marin le repoussa violemment.

— Laisse-moi ! sauve-toi ! sauve tout ! dit-il en passant entre les cordages.

Une secousse ébranla l'aérostat. Lehurec s'était précipité dans le vide.

Débarrassé de son poids, le ballon remonta, et le vent, s'engouffrant dans l'enveloppe à moitié dégonflée, l'entraîna rapidement vers l'Ouest.

V

Le généreux dévouement du marin Lehurec ne sauva pas son compagnon. Emporté dans la nuit par un courant violent, le ballon tourbillonna dans l'ouragan et finit par s'abattre en plein océan, comme un oiseau gigantesque dont les ailes seraient brisées.

Langlois se maintint longtemps cramponné à ses débris, sondant du regard l'immense plaine liquide, essayant d'apercevoir une lumière au loin, appelant un secours impossible. Il lutta désespérément, aveuglé par les paquets d'eau, les membres raidis par le froid. Toutes les fibres de son être violemment tendues dans un effort surhumain, il poussait des hurlements d'angoisse et d'épouvante en sentant s'enfoncer sous lui la nacelle et les débris flasques du ballon qui peu à peu coulaient et semblaient vouloir l'entraîner avec eux sous les flots noirs, comme ils l'avaient entraîné dans les airs.

L'agonie de ce martyr fut longue et terrible.

Enfin, un long et douloureux cri retentit dans cette immensité, essayant de dominer le fracas des vagues, puis rien, si ce n'est le lugubre hurlement de la mer.

Tout avait coulé.

Georges GUILLAUMOT.

La Greffe

Voici le moment où beaucoup songent à transporter une variété d'arbres sur une autre, généralement c'est parce que la première donne des fleurs ou surtout des fruits de bonne qualité, tandis que l'autre a de la vigueur.

Dans ce but, on emploie la greffe, opération qui consiste précisément à prendre une partie de végétal appelée « greffon » et à la transporter sur un autre végétal appelé « sujet ».

Dans quelles conditions cette opération peut-elle et doit-elle réussir ?

Elle peut réussir quand greffon et sujet ont un lien de parenté, sont de la même famille végétale ; elle doit réussir à souhait avec des espèces du même genre ; de genre à genre d'une même famille, la réussite est moins certaine, quoique possible ; ainsi le poirier se greffe très bien sur lui-même, assez bien sur cognassier, moins bien sur aubépine.

A cela il faut ajouter avec le Congrès promologique de Quimperlé, en 1898, les remarques suivantes :

1. On doit réussir « toujours » quand on greffe une variété à bois tendre sur une autre à bois tendre ; une variété à bois dur sur une autre à bois dur ;

2. On réussit « rarement » en greffant un bois tendre sur un bois dur.

3. La réussite est « impossible » si l'on greffe un bois dur sur un bois tendre.

Dans tous les cas, il importe de placer le greffon et le sujet de manière que leurs mêmes éléments anatomiques coïncident l'écorce contre l'écorce, le liber ou nouveau bois du greffon contre le liber du sujet ; il faut aussi que les deux entrent en tête à la même époque.

Les greffes les plus usitées sont la greffe en fente, la greffe par oeil ou par écusson, la greffe par approche.

Greffe en fente

Tout le monde pratique plus ou moins la « greffe en fente », qui est dite suivant les cas, c'est-à-dire suivant la grosseur du sujet, « simple, double ou en couronne ». Elle s'exécute pendant la sève de printemps, d'avril à juin, suivant les régions.

La greffe simple se pratique sur un sujet de faible dimension. On le rabat à la hauteur voulue en le sciant à l'égoïne à un endroit lisse et sain ; on rafraîchit la plante à la serpette. Avec cet instrument, on fend le sujet au milieu de la section, on maintient la fente avec un coin de bois.

Le greffon a été choisi et préparé d'avance, soit qu'on l'ait cueilli immédiatement sur un arbre voisin, soit qu'on l'ait conservé depuis l'automne soigneusement couché dans du sable frais placé en cave. On lui laisse deux ou trois yeux ; on le taille en lame de couteau à partir de l'œil de base, le dos se trouvant au-dessous de cet œil. Alors, on l'insère dans la fente du sujet, l'œil en dehors et de manière que les écorces coïncident. Alors, on retire le coin, on ligature pour que le greffon adhère au sujet, mais sans trop serrer ; et l'on passe du mastic à greffer sur la plante. Pour lier, on emploie raphia, fil de laine ou lien d'osier fendu. Comme mastic à greffer, c'est toujours celui de Lhomme-Lefort qui a les faveurs des jardiniers.

La « greffe en fente double » s'exécute en plaçant un greffon à chaque extrémité

du diamètre de la fente quand le sujet est assez gros.

Les arbres trop gros pour être fendus sont « greffés en couronne ». A cet effet, on les scie horizontalement à la hauteur voulue ; on fend longitudinalement l'écorce à trois ou quatre points également espacés et on y introduit les greffons. Ceux-ci ont été taillés en biseau, et l'on a ménagé un cran d'arrêt à la base du biseau ; le greffon est placé de telle sorte que la cran d'arrêt repose sur la section du sujet. Enfin, on ligature et l'on enduit de mastic.

La « greffe anglaise » se pratique sur la vigne, le sujet et le greffon étant de même grosseur sont tous deux fendus, et les extrémités étant taillées en biseau, on les introduit l'une dans l'autre ; on ligature avec du raphia. Ces greffes anglaises peuvent s'exécuter d'avance, à temps perdu, pendant l'hiver ; on les conserve dans le sable frais comme les boutures.

Greffé par ail ou écusson.

Cette greffe consiste à introduire dans l'écorce du sujet, non pas un rameau, mais un œil ou bouton d'un autre végétal. Elle se fait à « œil poussant » en mai ou juin, ou à « œil dormant », en août pendant l'arrêt de la sève. Dans le premier cas, l'œil greffon se développera tout de suite ; dans le deuxième cas, il attendra le printemps suivant.

Pour lever l'écusson, prenez d'abord un jeune rameau vigoureux et sain, où vous choisissez un bouton du milieu : à 1 centimètre 1/2 au-dessus du bouton, et un centimètre 1/2 en dessous, vous découpez l'écorce ; avec la serpette introduite sous l'écorce, vous enlevez le bouton avec une portion de l'écorce en forme d'écusson, et avec une portion du liber placée sous le bouton afin d'être plus sûr de ne pas éborgner celui-ci.

Pour appliquer l'écusson sur le sujet, on pratique sur un point lisse de celui-ci une double fente en forme de T ; avec la spatule du greffoir, on soulève les lèvres du T et on introduit l'écusson ; une légère ligature à la laine ou au raphia le maintiendra en place.

Pour assurer la réussite, il est d'expérience qu'il convient de couper les feuilles du rameau qui donnera l'écusson en laissant cependant les pétioles.

On attend généralement pour couper le sujet au dessus du greffon que celui-ci se soit développé.

La « greffe en flûte » est une forme de la greffe en écusson. Elle consiste à choisir greffon et sujet de même grosseur ou à peu près, à enlever un anneau complet d'écorce au sujet et à le remplacer par un anneau de la variété à reproduire sur lequel il y a deux ou trois yeux ou boutons. Elle se pratique nécessairement au moment de la sève de printemps. C'est ainsi notamment qu'on greffe les noyers.

Greffé par approche.

Se pratique sur des arbres voisins ou sur des rameaux d'un même arbre, pendant le courant de l'été. On greffe ainsi l'un sur l'autre deux rameaux encore herbacé sur une branche charpentière. Derrière un œil du rameau, on enlève une plaque d'écorce et de liber ; on en fait autant sur l'autre branche ; on rapproche les plaies qui doivent parfaitement coïncider, on ligature et on enduit de mastic. Au bout d'un an ou deux, quand le rameau-greffon sera bien soudé, on le coupera au-dessous de la greffe pour le sevrer.

Un petit laboureur.

Le Hanneton et ses vers

Ces vers sont, les « larves du hanneton » ; elles causent de grands dégâts et il y a intérêt à détruire cet insecte sous toutes ses formes. Dans certains pays, on a arrêté ce fléau par la pratique régulière du hantonnage. A l'état de ver blanc, on le fait dévorer par les poules qu'on amène sur le terrain au moment des labours. On le fait aussi ramasser au moment des semaines. Coût : 10 fr. environ par hectare. Mélangés à de la chaux, les vers blancs font un bon compost. On détruit encore le ver blanc par le sulfure de carbone répandu dans le sol à raison de 10 grammes par mètre carré. On se sert pour cela d'un pal injecteur ; on trouve aussi chez les droguistes des capsules de sulfure de carbone ; on les enterre à 20 ou 30 centimètres de profondeur.

Enfin, ces dernières années, on a employé avec plus ou moins de succès une sorte de vaccin, le « Botaytis terrella », qu'on trouve à l'Institut Pasteur. Pour opérer, on ramasse des vers blancs que l'on place dans des terrines, sur une couche de terre de 1 centimètre. On ouvre les tubes contenant le Botaytis terrella ; on répand ce champignon microscopique sur les vers ; on recouvre d'une même couche de terre ; on humecte légèrement le tout et l'on recouvre de mousse humide. Quinze jours après, les vers sont infectés d'une moisissure blanche ; distribués dans le sol à raison d'une trentaine de foyers par hectare, ils contaminent les autres vers. Cette méthode nécessite malheureusement des opérations successives assez longues.

Poignée de Recettes

Un plat fin et un plat simple. — Marrons glacés. — Pour repasser le velours. — Manière d'enlever les marques de papier à calquer. — Comment faire du papier de verre et nettoyer les bouteilles. — Pour les malades.

Les croustades aux champignons sont un plat excellent comme hors d'œuvre pour un déjeuner. Pour les confectionner, vous commencez par vous procurer des petits pains au beurre, genre brioches, mais non sucrés, vous en prenez un par personne ; vous les videz en les creusant avec précaution sans les casser et vous les mettez à sécher quelques instants à feu très doux.

D'autre part, vous préparez 250 grammes de champignons que vous émincez en lames et que vous faites cuire à l'eau salée. Lorsque les champignons sont cuits, vous les mettez dans une bonne sauce blanche, bien épaisse. Vous garnissez les petits pains avec vos champignons, vous saupoudrez de fromage râpé, vous arrosez avec un peu de beurre fondu et vous faites gratiner quelques minutes au four, vous servez brûlant.

Comme cuisine simple et peu coûteuse, voici d'exquises boulettes aux lentilles qui accompagnent à merveille n'importe quelle viande rôtie ou grillée.

Vous préparez pour cela une purée de lentilles un peu épaisse.

Vous séchez cette purée en la remuant en plein feu ; ajoutez 100 grammes de beurre frais et liez hors du feu avec un œuf entier et deux jaunes. Faites refroidir sur une plaque, divisez en croquettes forme bouchon que l'on panera à la mie de pain, après avoir roulé les boulettes dans des blancs d'œufs.

Comment glacer les marrons, la saison de ces fruits s'avance déjà, il ne faut pas tarder davantage à donner cette recette.

Choisissez de beaux marrons, faites une entaille dans la première peau et mettez-les dans un poêle sur un feu doux ou sur une plaque, dans un four, pour que, sans qu'ils prennent couleur, vous puissiez facilement enlever les deux peaux. Mettez les ensuite dans l'eau bouillante avec de la mie de pain pour les faire blanchir jusqu'à ce que vous puissiez facilement les traverser avec une épingle. Sortez les alors de leur eau de cuisson, égouttez-les et remettez-les dans un pot d'eau tiède avec un jus de citron.

Dans une casserole de cuivre, faites un sirop de sucre cuit au lissé, mettez-y les marrons qui doivent y tremper à l'aise ; faites-les frémir sans bouillir sur un feu doux pendant vingt minutes ; retirez du feu ; vingt-quatre heures après, recommencez la cuisson dans les mêmes conditions pendant vingt minutes et vingt-quatre heures plus tard, recommencez une troisième fois la même opération. Retirez alors les marrons du sirop pour les faire égoutter. Remettez celui-ci sur le feu pour le faire cuire à nouveau. remettez-y les marrons ; faites-les faire quelques bouillons, ôtez-les du feu, sortez-les tièdes et faites-les sécher et refroidir avant de les conserver dans des boîtes ou des bocaux.

Pour repasser le velours, il faut être deux ; une personne tient le fer chaud modérément en présentant la plaque en l'air ; la seconde personne passe son velours sur cette plaque en impristant avec les deux mains un mouvement de va-et-vient à son étoffe.

Quant aux lignes bleues produites par le papier à décalquer, on les enlève en les frottant avec un morceau de mie de pain rassis, comme l'on ferait si l'on se servait d'une gomme.

A la campagne, on n'a pas toujours sous la main du papier de verre, on peut le préparer rapidement et économiquement de la manière suivante : pulvérisez du verre et tamisez le doucement sur de la mousseline que vous avez enduite d'une couche de colle forte.

Laissez sécher et employez. Vous n'aurez jamais un meilleur papier de verre.

Voici maintenant un moyen fort simple pour nettoyer des bouteilles ayant contenu des matières grasses : on verse dans la bouteille du marc de café chaud, que l'on promène sur les parois.

Au bout de quelques minutes on vide et on rince la bouteille. Toute trace de graisse aura disparu.

Terminons par un conseil qui ne sera pas inutile à ceux qui ont malheureusement des malades. Si vous voulez purifier l'air dans une chambre de malade et que l'ouverture prolongée des fenêtres soit difficile, voici un procédé pratique :

Jetiez une bonne cuillerée d'essence de térébenthine dans un seau d'eau chaude. Mettez un peu de ce liquide dans une soucoupe et laissez évaporer. Nettoyer le parquet avec le reste, sans oublier de laver sous le lit des malades. Lavez aussi dans de l'eau ainsi préparée les linge de compresses que vous ferez sécher rapidement près d'un fourneau bien chaud.