

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** 5 (1902)  
**Heft:** 245

**Artikel:** De l'emploi du seigle vert pour lier des gerbes  
**Autor:** L. N.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-251787>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.04.2025

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

ya du pain sur la planche. Les lits consistaient dans quatre colonnes rondes ou carrées, placées aux angles et assemblées par des planches : des tringles en fer ou en bois supportaient des rideaux de serge verte ou bleue qui entouraient le lit de tous les côtés ; une bande de même étoffe en formait le ciel. Les coffres ou *augeats* étaient en chêne ou en noyer, quelque fois peints avec de vives couleurs, ils servaient à remiser le linge, les habits, les livres et même des denrées. Quelques-uns de ces augeats étaient admirablement sculptés. Plus tard on fabriqua des buffets à deux portes en noyer, dont les portes fouillées avec art, sont encore si recherchés de nos jours.

Au centre de la maison, une immense cuisine, avec une large cheminée où pendait la viande salée de porc ou de vache qu'on appelait le *breuzi* et qui constituait la principale nourriture de ces paysans.

Presque toutes ces cuisines avaient des voûtes, et très souvent, celles-ci n'avaient pas de cheminées proprement dites, mais une large ouverture par où s'échappait la fumée, qui se répandait dans toute la maison. Ces ouvertures, appelées *ronds de feux*, ou séchoirs étaient pratiquées afin de pouvoir sécher le blé avant de le battre, ce qui le plus souvent était nécessaire aux Franches-Montagnes.

Sous le toit s'étalait la grange où l'on arrivait presque toujours par un terre-plein, élevé derrière la maison : le *pont-de-grange*. Les écuries étaient à côté. Les portes d'entrée et des chambres, toutes en bois, étaient parfois si basses qu'un homme de taille ordinaire ne pouvait y passer qu'en se baissant.

Le costume se composait d'une étoffe en laine naturelle pour l'hiver et du tricot pour l'été. Les hommes se couvraient la tête d'un bonnet de laine et les femmes d'un beguin noir ou jaune. Le plus grand luxe de table était d'avoir, chaque dimanche, un morceau de lard et de la viande salée, ou *breuzi*, avec des choux. Le riz était le régal réservé pour les grandes circonstances, pour les enterrements, les mariages, les baptêmes et autres fêtes champêtres. C'était l'usage de donner un repas aux parents à l'enterrement, mais on n'y donnait jamais de vin.

La viande fraîche de boucherie était inconnue dans le plus grand nombre de ménages. On ne faisait pas usage de café, sinon les riches et le clergé. Dans tout le pays il n'y avait qu'un seul apothicaire, à Porrentruy. Il y avait des médecins dans les villes,

sa pension d'infirme. Elle ne perdait aucune heure ; elle s'épuisait ; elle était brave, elle, non pour mourir, mais pour vivre. Par là, elle dominait son père. Physiquement, elle lui ressemblait beaucoup, ayant comme lui les jambes longues, le buste court, des mains noueuses, et cette face large et plate d'où aucun trait ne ressortait avec assez de relief, ni les yeux qui n'avaient pas leur cadre d'ombre, ni le nez trop réduit et qui paraissait fait pour un visage de grandeur moindre, ni la bouche, écrasée aussi et d'un modelé à peine sensible. Sauf par le teint, qu'elle avait très blanc, elle rappelait le type asiatique du père. Elle relevait en demi-cercle, autour du front, ses cheveux qui étaient abondants, légers, et d'une nuance de châtain qui rappelait la coque de noisette mûre. Les femmes d'officiers qui voulaient faire le portrait de Véronique Audoin, après l'avoir dite laide, ajoutaient toutes : « Elle n'a que des cheveux. »

mais le peuple ne recourait à leurs lumières que pour raccommodez les membres cassés et dans quelques rares cas de chirurgie, ou pour une saignée ou quelque purgation et encore très rarement. Dans les cas de fièvre, le peuple savait se soigner sans le secours du médecin, il avait de simples remèdes qui suffisaient pour amener la guérison. Son meilleur remède était de bien soigner le malade, par de bons fortifiants, des œufs, de la soupe au pain, ou des farinages. Quant au bétail, il était extrêmement rare de recourir à l'apothicaire, on se servait pour le guérir d'herbes, de fourmis, d'oignons, de miel, de verjus, de graine de lin, de beurre frais, de saindoux etc... 1)

Le trousseau des jeunes mariés n'était pas brillant. Les taies étaient simplement de toile et pour meubles, une garde-robe à une seule porte, un coffre appelé *auge* ou *augeat*. Les meubles de ménage consistaient en un crucifix de bois, en quelques images, en une table de sapin et en bancs autour de celle-ci. Les chaises étaient assez rares. La poterie de Bonfol fournissait la vaisselle du ménage. On a conservé bien longtemps l'usage des *rondelats* ou *layou*, c'étaient des plats en bois qui servaient pour manger la viande et les légumes. Les vases pour le vin étaient en étain. Le verre était très rare, même dans les auberges où l'on buvait avec des vases d'étain. Les aubergistes avaient seuls des assiettes d'étain pour les étrangers. On en trouvait aussi dans les maisons des riches. La fayence était rare et si on se procurait des assiettes en fayence, on ne les servait qu'aux grandes occasions. Quand elles venaient à se briser ou les raccommo-dait au moyen d'un ciment et de crochets.

(A suivre.)

## De l'emploi du seigle vert pour lier les gerbes

Il se gaspille chaque année, au moment de la moisson, des quantités considérables de paille et de seigle. Le seigle qu'on a semé pour récolter le grain est souvent en retard et doit être récolté et battu au moment où la moisson du blé réclame toute la main-d'œuvre disponible. A ce moment, les moissonneurs à la tâche ou aux affanures se refusent quelquefois à battre le seigle qui leur donne un mince profit, et le cultiva-

1) Histoire manuscrite de l'Evêché par l'abbé Koetchet, en 1793, de notre collection.

En cette soirée de Janvier 1879, la jeune fille étudiait donc la romance qu'elle apprendrait le lendemain aux filles du colonel de Porsevel. Elle venait de recommencer, une dernière fois, le prélude dont elle ne possédait pas bien les arpèges, lorsque le capitaine Audoin l'interrompit de nouveau, en passant bruyamment sur la plaque de la cheminée la botte qu'il tenait à la main, et en demandant :

— Tu n'entends pas, Véronique ? Quelqu'un frappe à la porte du jardin.

Elle se leva, ferma le piano, et se tint immobile, la tête dans le reflet jaune de l'abat-jour.

— Qui voulez-vous que ce soit, à pareille heure ?

Ils restèrent cependant attentifs. L'un dans le petit salon, l'autre dans la cuisine, et, presque aussitôt, la voix de Véronique reprit gaiement :

— C'est le couvre-feu, cette fois, père, c'est lui !

Chaque soir elles sonnaient dans les tours

leur lui-même ne met qu'à regret à cette besogne un personnel bien mieux employé ailleurs. Souvent aussi le seigle, pour la moisson duquel on a attendu l'arrivée des moissonneurs, est trop mûr ; d'autres fois il a été surpris par des pluies, des coups de soleil ; la paille, dans tous les cas, a perdu de sa ténacité, elle casse quand on fait les liens, casse en liant les gerbes, casse au bout de la fourche qui les tend à la voiture, casse sous les pieds du charretier, se rompt au moment où celui qui les donne à la meule lance la gerbe, dont les débris retombent en une pluie d'épis et de grains sur sa tête : et si elle a résisté jusque-là ; elle ne manque pas de céder sous la main ou sous les pieds de celui qui fait la meule. Partant de nouveaux liens, nouvelle besogne et temps perdu sur toute la ligne !

On trouve dans le commerce des liens tout faits ; mais ils sont très chers, et, à cause de cela peut-être, leur usage est peu répandu, et ceux qui les ont essayés y ont renoncé.

Je crois avoir trouvé quelque chose d'aussi bien, à meilleur marché et, en tout cas, à la portée de tous les fermiers, dans l'emploi du seigle vert, que je conseille avec promesse de résultats garantis par une expérience de plusieurs années, par le contentement de tous les ouvriers et par la prompte imitation dont cette simple pratique a été honorée dès la seconde année, dès la première, dirais-je, si mon amour-propre n'hésitait pas à avouer qu'elle s'est bornée cette année-là à un emprunt nocturne fait à ma provision.

Le seigle cultivé pour la paille seulement, en vue de la confection des liens, occupe dans l'assolement la même place que le seigle fourrage. Je le sème après un blé sur trèfle, dans une position de la sole occupée autrefois par le seigle cultivé pour le grain, remplacé aujourd'hui par l'avoine d'hiver, le sarrasin, les navets et la navette, et le colza semés comme premier fourrage du printemps.

Dès que le blé a été enlevé, je labourez et pulvérise bien le sol, en cherchant à le nettoyer par des labours en billons ou avec le sacrificateur, et je sème le seigle un peu dru, en ne ménageant pas les hersages.

Il est important de semer de bonne heure, du 1<sup>er</sup> au 25 septembre.

L'état de siccité du sol à cette époque ne présente aucun inconvénient, à condition qu'il soit propre et parfaitement ameubli.

Au printemps suivant, dès que la floraison est achevée et que la paille sans avoir jauni a déjà une rigidité suffisante, et que les premiers grains ne sont pas encore formés, je fais faucher et laisse sécher sur place en andains, puis rejoindre et lier par un temps sec et mettre de

voisines, les cloches du couvre-feu. Sur cette lisière du pays de France, elles se mêlaient encore à la vie civile, elles s'ébranlaient à la nuit close ; elles chantaient : « Voici les grandes ténèbres ! Dormez ; soufflez les bougies et baissez la mèche des lampes ! Il n'y a pas de guerre encore ce soir : le vent ne nous apporte que la rumeur des bois et des rivières de Lorraine. Il n'y a pas de guerre ; du haut de nos tours, nous les cloches vigilantes, nous n'apercevons pas de feux ennemis. Nous pouvons sonner la chanson du repos. Dormez les soldats, dormez les bourgeois, les vigneron et les rumeurs de terre, en attendant que nous battions le tocsin des mauvais jours ! »

Elles parlaient de la sorte malgré la tempête de cette nuit, Véronique souriait.

— On frappe, je t'assure ! reprit plus haut M. Audoin, qui se leva, lui aussi, et se dirigea vers la porte de la cuisine.

(La suite prochainement.)

suite en croix de 12 gerbes pour achever la faison des tiges, puis, quand l'état de siccité de la paille permet de compter sur sa conservation, je fais rentrer sous un hangar ou en meule à proximité des bâtiments, pour employer à la confection des liens les heures de pluie, de fortes rosées et tous les instants de chômage forcé de la moisson.

On peut faire avec le seigle ainsi préparé des liens très minces, de cinq ou six brins, très longs parce qu'on peut les nouer près de l'épi, très doux à nouer et résistant aux plus fortes tractions de la main et aux torsions de la cheville, très économiques, par conséquent au point de vue de la main-d'œuvre et de la quantité de paille employée; de plus, ces liens peuvent à l'aide de quelques soins de la part de celui qui délire les gerbes à la machine, être mis de côté pour être utilisés pendant la récolte des avoines, du sarrasin et pour les bottelages d'hiver.

Quant à l'effet de la culture du seigle coupé vert sur la récolte du blé qui doit lui succéder, il s'en faut qu'il soit aussi épuisant que celui du sarrasin et des navets. Il est coupé et ses chaumes encore verts peuvent être enfouis avec la fumure, assez tôt pour permettre plusieurs façons à la charrue ou au sacrificeur; sa culture et son rôle dans un assolement sont ceux du seigle fourrage.

Avec le seigle vert, on n'a pas à craindre l'inconvénient à peu près inévitable avec l'emploi du seigle battu, dont les épis conservent toujours quelques grains qu'on retrouve à la levée dans la semaille du froment.

L. N.

## Le Charme

Quand on vous a demandé, mes sœurs, qu'était l'amour vous avez trouvé d'exquises réponses; pour le *charme* vous allez égrener des perles en ces pages. Pour définir l'amour je n'avais trouvé, moi, que cette phrase réaliste: « C'est un piège que nous tend la nature dans le but de se reproduire ». Eh bien! le charme, c'est le lacet qui prend l'amour, c'est l'appât au bout de la ligne, c'est la rose sur l'épine, c'est le sourire sur les lèvres, la flamme dans le regard, la séduction dans la parole.

Beaucoup vont écrire que c'est une projection de l'âme sur l'extérieur physique, et en effet le seul vrai charme, le seul durable vient de là. Mais, outre ce joli don fait à quelques-uns par le ciel, il y a le charme acquis et celui-là toutes vous pouvez y prétendre, parce qu'il n'y a pas une créature humaine qui n'ait en elle une petite graine charmeuse à développer. Seulement la petite plante fragile doit faire comme l'hélianthus, plante nommée vulgairement soleil, qui se tourne vers l'astre du jour et le suit dans sa course d'un lent mouvement de rotation. Etudiez ceux ou celui auquel vous voulez plaire — parce que, quoi que vous fassiez vous ne plairez jamais à tous — et prenez le « charme » qui sera pour lui l'aimant. Est-ce la vivacité, l'enjouement, la gravité, l'air sérieux? Est-ce la douceur rêveuse, est-ce la volonté énergique, est-ce l'esprit étincelant, est-ce la modestie humble? Étant femme, vous êtes fine, assimilable, intuitive; un peu d'étude de vous-même, un peu d'observation de votre milieu vous donnera vite la clef du fort intérieur à conquérir. Le charme, c'est l'art de plaire. L'art de plaire, c'est l'art de deviner et d'agir dans le sens de son propre bonheur en augmentant celui des autres.

Il y a dans les jardins un arbre qui vit très vieux et s'appelle le *charme*. Il y a des branches

qui se prêtent à tous les contours, des feuilles épaisses dont l'ombre est fraîche et douce: il abrite le rêve, le repos, l'amour, les jeux, il est le décor de la campagne.

Telle la femme doit s'acclimater au milieu avec grâce, épandre la bienveillance, la douceur, l'apaisement, être l'ornement de l'humanité, puisque l'intention du Créateur fut ainsi.

RENÉE D'ANJOU.

## Menus propos

Que de gens disent ou écrivent depuis deux mois: « Nous sommes au bord de la mer; nous respirons la brise saline. »

Eh bien! il paraît que l'air, au bord de la mer, n'est pas salin du tout. C'est du moins l'opinion d'un savant qui s'est livré à des expériences répétées pour voir si l'atmosphère des rivages maritimes renferme une proportion quelconque de sel. Il n'en a pas trouvé la moindre trace.

Donc, encore une illusion qui s'en va.

Reste le cas, il est vrai, où l'air par suite d'un vent de mer assez fort, tient en suspension des gouttelettes d'eau salée arrachées à la surface des eaux.

En ce cas, mais en ce cas seulement paraît-il, l'air des plages, contenant de l'eau salée, contient naturellement du sel.

Le casque à pointe allemand est sérieusement menacé. On étudie outre-Rhin, la suppression, sinon du casque, du moins de la pointe. On trouve que cet ornement est trop brillant et qu'il constitue une excellente cible en temps de guerre.

On sait que la grande préoccupation de ceux qui organisent les armées modernes est d'avoir des troupes qui se confondent le plus possible avec le sol. De là le triomphe de l'uniforme khaki.

L'idéal serait d'avoir un uniforme vert pour les prairies, un uniforme jaune pour les blés, un uniforme blanc pour les collines calcaires, etc.

Mais, en définitive, visera-t-on quoi que ce soit, dans les guerres de l'avenir?

Le viaduc le plus haut du monde. — La France tenait, avec le célèbre viaduc de Garabit, le record du monde pour la hauteur des viaducs.

Les Américains, cela se comprend, ont voulu nous disputer cette gloire.

Mais la France tient bon, et le département de l'Allier possédera bientôt un viaduc plus élevé de 8 mètres que celui de Garabit.

Le ministre des travaux publics vient, en effet, d'approuver le projet du viaduc de Fades, sur la ligne de Saint-Eloi à Pauniat.

Ce viaduc, destiné à franchir la profonde vallée de la Sioule, aura 376 mètres de longueur. Sa hauteur, depuis le fond de la vallée jusqu'au tablier, sera de 132 m. 17.

Ceux qui craignent le vertige feront bien de ne pas grimper sur le parapet. Du reste, on ne leur en fournira pas l'occasion.

Le volapuk des chevaux. — M. Decroix, qui vient de mourir, n'était pas seulement président de la société contre l'abus du tabac. Il faisait aussi partie de la société protectrice des animaux, et s'employait activement au soulage-

ment des chevaux, dont le sort lui inspirait une véritable pitié.

Pour rendre ce sort moins misérable, M. Decroix avait inventé une langue spéciale et uniforme que les charretiers, selon lui, auraient dû employer avec tous les chevaux. Les charretiers, en effet, se servent, selon les endroits, d'interjections diverses. Les chevaux, parfois, n'y comprennent plus rien, et le conducteur supplée à leur intelligence par une double ration de coups de fouet.

Le volapuk hippique de M. Decroix ne comprend que quatre syllabes:

*Hi!* qui veut dire « avancer »;

*Ha!* qui veut dire « à droite »;

*Hé!* qui veut dire « à gauche »;

*Ho!* qui veut dire « arrêter ».

Si l'on veut faire avancer au trot, et non au pas, on dit: *hi! hi!* Si l'on veut faire reculer, on dit *ho! ho!* Les répétitions *ha! ha!* et *hé! hé!* signifient que le cheval doit tourner à droite et à gauche, mais sans avancer.

M. Decroix était original, évidemment; mais c'était un bien brave homme!

*Petits bénéfices.* — Voit-on souvent les bénéfices que réalisent acteurs et actrices en allant faire des tournées en Amérique?

Les artistes français en tout genre font florès là-bas. Il est des peintres français qui ne travaillent que pour l'exportation transatlantique. Quant aux comédiens, on les voit, comme Mme Patti, demander 25.000 francs par soirée, ce qui faisait à peu près vingt francs pour chaque note sortie de son gosier. On peut dire, à tous les points de vue, que c'étaient là de fameuses notes.

Mme Melba a encaissé aux Etats-Unis de trois à quatre cent mille francs. Mme Calvé est allée à six cent mille. Ces beaux appointements donnés aux chanteuses n'empêche pas les directeurs de théâtre d'encaisser pour leur compte des centaines de milliers de dollars.

En France, les artistes lyriques touchent aussi de forts cachets, qui ont bien augmenté depuis un siècle. Mme Rosita Mauri a quarante mille francs pour danser. C'est peut-être beaucoup, surtout si l'on songe que l'Opéra est subventionné par le gouvernement, c'est-à-dire par les contribuables. Une partie de l'argent extorqué aux congrégations est donc employé à encourager, les pirouettes nationales.

Le ténor Alvarez, toujours à l'Opéra, touche plus de cent mille francs par an. La chanteuse de café-concert Yvette Guilbert se contente de 700 francs par soirée, en France, et de 1.000 francs à l'étranger.

À côté de ces chiffres, il serait instructif de pouvoir donner celui des pauvres jeunes gens ou jeunes filles que fascine tout cet éclat et qui se jettent éperdument dans ces scabreuses carrières... où l'on meurt aussi de faim, quelquefois.

## Etat civil

PORRENTRU Y

Mois d'août 1902.

### Naissances.

Du 6. Broquet Elisa Marguerite, fille de Joseph, employé au J. S. de Movelier et de Léonie née Fleury. — Du 8. Riat Lucie Emma Eugénie, fille de Joseph, scieur de Courchavon et de Anna née Guenat. — Du 9. Steiger Arthur Léon, fils de Frédéric, cuvetier de Bleienbach, Berne et de Marie Marguerite née Riat. — Du 10.