

HEBDELNAK

**5 décembre
2012**



Sommaire



Vocabulaire	3
Regard d'un jour	4
Aujourd'hui, c'est... botanique : endive	5
Ephémérides 5 décembre 1791	8
Références internet	12

Pour tout contact (compliment, correction, suggestion) vous pouvez nous écrire à l'adresse : hebdelnak@free.fr

Site web : <http://hebdelnak.free.fr/>



Succédané

nom commun, masculin

Son étymologie vient du latin « remplacer ».

Il sert à définir tout produit qui, sans être de même nature, peut en remplacer un autre.



Sujet : Poisson dans la
mer d'Andaman (partie
est de l'Océan indien)

Auteur : Christophe
EYQUEM

Licence : CC-BY 3.0



L'endive



Les chicorées sont des plantes de la famille des Astéracées, appartenant au

genre *Cichorium*. Elles sont cultivées :

- soit pour leurs feuilles : endives, salades (frisée, scarole),
- soit pour leurs racines : succédané de café.

L'endive est une plante bisannuelle cultivée à la manière d'une plante annuelle, afin d'obtenir ses « chicons », des pousses blanchies obtenues par forçage.

Une plante bisannuelle accomplit son cycle de vie en deux années :

• la première année, la plante développe un appareil végétatif (racines, tiges et feuilles). Puis elle entre en dormance pendant les mois froids.

• au printemps (ou l'été) suivant, la tige de la plante croît fortement, la plante monte en graine. Des fleurs, fruits et graines sont produits. Enfin la plante meurt.

Aujourd'hui, c'est...



L'endive est appelée « chicon » en Belgique et dans le nord de la France.

Histoire

Dans le « Dictionnaire universel d'agriculture et de jardinage » de 1751, La Chenaye-Aubert mentionne une méthode particulière de culture de l'espèce sauvage de chicorée. Celle-ci est inspirée de la culture du champignon en France : dans des caves sombres, les racines sont recouvertes de trente centimètres de fumier et, après vingt-cinq jours, des feuilles blanches apparaissent.

Ce fut en tous cas le jardinier en chef du jardin botanique de Bruxelles, Franciscus Bresiers, qui en systématisa le forçage en cultivant la racine de chicorée l'hiver, à l'abri de la lumière et du gel. Des feuilles blanches se développent alors, qui justifient son nom flamand de witloof (feuille blanche). Ce légume d'hiver connut un succès rapide en Belgique sous le nom de chicon.

La légende raconte que l'endive fut inventée par un paysan qui aurait voulu dissimuler sa récolte dans une cave obscure pendant la révolution belge de 1830.

En 1873, Henri de Vilmorin la rapporta de l'Exposition internationale d'horticulture de



Gand en France, et le premier cageot fut vendu aux halles de Paris en 1879 sous le nom d'« endive de Bruxelles ».

Culture

La production d'endives menée à grande échelle se déroule en plusieurs temps :

- au printemps, on sème la graine, qui donnera une plante à grosse racine et longues feuilles vertes.



- à l'automne, les racines sont récoltées et sont mises à forcer (en couche ou en salle obscure). Au bout de trois semaines, à une température d'environ 20 °C, un bourgeon, blanc crème à jaune pâle, à feuilles bien serrées.

L'endive de salle n'est pas lavée après récolte, car elle n'est pas en contact avec la terre.

Utilisation

L'endive est consommée cuite (avec de la bechamelle) ou crue (en salade).



5 déc.
1791

La mort de Mozart



Joannes Chrysostomus Wolfgangus Theophilus Mozart est né le 27 janvier 1756 à Salzbourg (capitale d'une principauté du Saint-Empire romain germanique, actuellement à la frontière de l'Allemagne et de l'Autriche) et mort à Vienne le 5 décembre 1791.

Élevé dans une famille de musiciens, Mozart (dont le prénom latinisé Amadeus signifie « Aimé de Dieu ») est un enfant doté d'une excellente mémoire et doué pour la musique : à 5 ans, il apprend le clavecin (plus tard, il jouera du violon et de l'orgue), et à 6 ans, il a déjà composé certaines œuvres.

En 1762, lorsqu'il fut invité à la cour de Vienne, Mozart a rencontré Maria Antonia, la future reine de France (elle était du même âge que lui).



Comme d'autres parents d'enfants prodiges de l'époque, le père de Mozart emmène alors sa femme, Amadeus et Maria-Anna (sa sœur aînée) dans un long périple en Europe pour présenter le talent de ses enfants aux capitales européennes (Paris, Londres, La Haye).



Le bilan de la tournée (1763 - 1766) est complexe :

- financièrement, les gains ne sont pas avérés,
- artistiquement, Amadeus a profité de la découverte des différents styles européens,
- éducativement, les enfants, en fréquentant la haute société européenne, ont beaucoup appris
- cependant, sur le plan personnel, Amadeus fut éprouvé (fatigue, maladie, stress).

Mozart et son père firent encore trois voyages en Italie entre 1769 et 1773, tant pour améliorer l'éducation de l'adolescent que pour favoriser sa carrière.

Le prince-archevêque Colloredo, à la différence de



son prédécesseur, tolère moins les voyages de la famille Mozart. En outre, il impose la forme des pièces que Mozart doit composer pour les cérémonies religieuses.

Mozart, encore jeune - il n'a que dix-sept ans - accepte mal ces contraintes, et ses relations avec le prince-archevêque se dégradent.

C'est à cette époque qu'il fait la connaissance, à Vienne, de Joseph Haydn, avec qui il entretiendra tout au long de sa vie une correspondance et une amitié teintée d'admiration.

De 1776 à 1781, la situation de Mozart est difficile : à la recherche d'un employeur, il voyage beaucoup (Paris, Munich, Salzbourg) et se retrouve endetté. Sa mère meurt quand il a 22 ans.

En 1781, il réussit à s'installer à Vienne en tant que musicien indépendant.

L'année 1782 est riche en événement : l'empereur Joseph II lui commande un opéra (L'Enlèvement au sérail), il épouse la fille de sa propriétaire et il découvre la richesse musicale de Bach.

En 1784, Mozart, comme d'autres personnes de la haute société, entre en franc-maçonnerie, et gravit rapidement les échelons.

Durant les dernières années de sa vie, Mozart est souvent malade, et chroniquement endetté :



comme les pop stars actuelle, il est très demandé, travaille beaucoup, a de nombreux succès, mais il mène également un grand train de vie.

Il meurt le 5 décembre 1791, sans avoir pu terminer le requiem qui lui avait été commandé.

Il est enterré pauvrement à Vienne.

Son crâne est cependant récupéré en 1801 et donné au musée de Salzburg.

Le style

Mozart est, avec Haydn et Beethoven, l'un des principaux représentants du style classique « viennois ».

Il est cependant impossible de définir Mozart par un genre précis : opéra, symphonie, concerto, musique de chambre, musique sacrée... Mozart est un touche-à-tout cultivé et génial !

C'est en 1862 que Ludwig von Köchel, musicologue, établira un catalogue chronologique des œuvres de Mozart : il en recensera plus de 600 !

Références internet



Liste des auteurs des éléments graphiques utilisés :

- Couverture :
Mitchell Smith /johnny_automatic Lien
- Sommaire :
MajinCline Lien
- Vocabulaire :
pesasa Lien
- Regard d'un jour :
johnny_automatic Lien
warszawianka Lien
- Aujourd'hui, c'est... :
Francesco 'Architetto' Rollandin Lien
rejon / Gerald_G Lien
Gerald_G Lien
Andrew Fitzsimon Lien
Yves guillou Lien
- Ephémérides :
johnny_automatic Lien
nicubunu Lien
- Références internet :
tzunghaor Lien

Sauf mention contraire, tous les éléments graphiques utilisés sont sous une licence proche du domaine public : la CC0 (lien).

Références internet



Les références utilisées pour les articles sont les suivantes :

- Vocabulaire : textes provenant de Wiktionary (lien) et sous licence CC-BY-SA 3.0
- Regard d'un jour : lien de la source
Christophe EYQUEM CC-BY 3.0
- Aujourd'hui, c'est... : textes provenant de Wikipédia et sous licence CC-BY-SA 3.0 :

Endive	Lien
Plante bisannuelle	Lien

tous sous licence CC-BY-SA 3.0,
et les éléments graphiques de Wikicommons :

Witlof_en_wortel	Lien
Endive	Lien
- Ephémérides : textes provenant de Wikipédia et sous licence CC-BY-SA 3.0 :

Mozart	Lien
Tournée européenne famille Mozart	Lien

et les éléments graphiques de Wikicommons :

Mozart	Lien
--------	------

dans le domaine public
Mozart_family_Grand_Tour_Map Lien
sous licence CC-BY-SA 3.0

Adresse des licences :
CC-BY 2.0, CC-BY-SA 2.0, CC-BY-SA 3.0,
LAL 1.3