

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 22

Artikel: L'agriculture en juin
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255263>

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: 29.03.2025

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

L'AMITIÉ

S'il est quelqu'un qui devrait avoir de nombreux amis, c'est bien Fantastrique.

N'a-t-il point, outre beaucoup de distinction dans les manières, une fortune princière et aussi une des femmes les plus spirituelles et jolies de Paris ?

Fantastrique serait-il jaloux ? Craindrait-il la peine du talion, maintenant qu'il est marié ?

Eh bien, non ! Si Fantastrique n'a pas d'amis, c'est qu'il n'en veut point avoir et n'en aura plus.

Pourquoi donc ? Voici, d'ailleurs, ce qu'il me répondit, prenant un air légèrement pince-sans-rire, un soir que nous discussions avec lui sur les bienfaits de l'amitié :

— « L'amitié est l'une des utopies les plus sublimes qui existent au monde.

« Qu'y a-t-il de plus charmant que de voir tomber chez soi un vieil ami, ne vous ayant vu de quinze ans, qui vient passer la soirée, lorsque vous avez à écrire un article pressé pour le lendemain matin ?

« Et quoi de plus réconfortant qu'un autre qui vous tient par un bouton de votre veste, trois heures durant, pour vous faire un discours à propos de la surtaxe sur les alcools quand vous n'en pouvez pas boire, surtout s'il ne vous lâche qu'après vous avoir emprunté dix louis, lorsque vous êtes certainement certain qu'il ne vous les rendra jamais.

« Je n'ai cependant pas toujours été à même de pouvoir me débarrasser ainsi d'un fâcheux. Jadis, je fus même très pauvre — ce qui n'empêcha point certains de me bien accueillir, parce qu'ils l'ignoraient — et il m'arriva de rencontrer Pierre et Paul à l'heure du dîner. Comme ni l'un ni l'autre ne me quittaient d'une semelle, je les trainais à ma suite, arpantau furieusement le boulevard, avec l'intention de les perdre dans la foule ; mais ils me retrouvaient toujours.

« Mon estomac criant alors famine, scandaleusement, je me vis dans la nécessité, à bout d'expédients, de les emmener chez moi, où, honteux, ma femme, colère et rougissant, nous leur offrirent un repas « à la fortune du pot » — ô dérision amère ! — Heureux encore, car il était resté, des repas précédents, assez de viande sur l'os de gigot pour permettre d'en faire un ragoût présentable, ce jour-là.

« Oh ! je plains l'homme qui n'a pas d'amis, oui, vraiment ! »

Fantastrique sourit jaune, continua :

« Il y a encore les amis qui annoncent leur visite pour le lendemain et ne viennent que le jour suivant, quand vous êtes sorti. Ils osent s'en fâcher.

« Cependant, il m'arriva une fois, la seule, de vouloir égayer, par la présence d'un ami, la monotonie de notre intérieur. Je fis la surprise d'annoncer à ma femme que j'avais invité le confrère Tartampion à souper, mais là, ce que nous appelions une vraie noce !

« Je voulais lui faire une réception digne de la vieille et bonne camaraderie qui nous unissait et nous mimes les grands plats dans les petits. Ma femme courut chez vingt rôtisseurs pour choisir un poulet du printemps, dont on pouvait garantir la finesse, la tendresse, autant que le pedigree, de façon à ne s'attirer aucune critique ; elle ajouta même un œuf de plus dans la sauce, sans s'inquiéter du surcroît de dépense. On arrangea les bibelots sur les étagères avec art et stratégie et l'on passa le plumeau partout, même jusque sous les meubles et les recoins sombres qui semblaient s'éclairer d'eux-mêmes à l'approche de ces caresses inespérées.

« Outre cela, l'on me cousut un bouton qui manquait à ma jaquette et je dissimulais un trou dans mes bottes vernies en y collant dessus un morceau de lettre de faire part.

« Quant tout fut prêt, nous primes un siège et attendîmes Tartampion. — Tartampion est en retard, remarqua ma femme. — Attendons un peu, Ninette, repris-je, veux-tu ?

« Elle le voulut bien, mais las d'attendre, nous nous levâmes, et, après avoir été vingt fois à la cuisine, fait aussi souvent le tour de la table, croqué un radis par là, une rondelle de saucisson par ci, las d'être allés et revenus sur nos pas, nous nous assimes devant nos assiettes vides, l'estomac et l'esprit dans les transes, pensant *in petto*, mutuellement, à arracher les yeux de Tartampion.

« Enfin, au moment où, en désespoir de cause, je prenais en brave et sur moi le parti extrême de découper le poulet de grains réduit à l'état de carton, un télégraphiste nous tendit le petit bleu suivant :

« Viens secours commissariat Madeleine. Accusé crime horrible. Innocent suis.

» Tartampion. »

« Ah ! il y a bien longtemps de cela et ce fut la dernière invitation à dîner chez moi que j'aie fait à un ami. »

Sur ce, Fantastrique se mit à rire bruyamment.

LÉON CHAVIGNAUD.

L'agriculture en juin.

Travaux aux champs. — Fumer et chauler les terres en jachères. Sarcler avoine, blé et orge de printemps. Biner pommes de terre, betteraves, maïs, haricots, tabac. Transplanter choux fourragers et navets semés en mars. Semer de nouvelles pépinières de choux fourragers pour l'année.

Dernières semailles de chanvre et de sarrasin.

Commencer semis de navets.

Moisson de colza, navette, lin. Commencement des moissons de céréales dans le Midi.

Prairies. — Cesser totalement d'irriguer les prairies à faucher ; faucher les prairies artificielles, puis les prairies naturelles.

Couper trèfle et luzerne à floraison, le sainfoin quand la fleur passe.

Faucher vesce, gesse et pois gris de printemps.

Remettre huit jours après la récolte les eaux dans les prés.

Vignes. — Continuer l'ébourgeonnement. Continuer le pincement contre la coulure. Premier binage.

Visite des greffes pour le sevrage dans le Midi.

Attachage des rameaux nouveaux.

Deuxième soufrage et deuxième sulfatage.

Chasse du gribouri, du cigareur et de l'altise.

Cave. — Etablir des courants d'air pour éviter l'élévation de la température.

Les vins qui fermentent seront soutirés dans des fûts méchés.

Mécher de nouveau les futailles vides.

Potager. Continuer les semis du mois précédent. Lier la chicorée et la scarole. Tailler aubergine, melon, tomate.

Planter et pincer les melons au-dessus des deux premières feuilles.

Ramer les pois et les haricots. Enlever les coulants aux fraisiers ; pailler tous les légumes.

Multiplier les binages, sarclages et arrosages.

Verger. — Continuer les pincements et palissages. Eclaircissage des pêches.

Récolte des cerises, framboises, fraises et groseilles.

Elevage. — Mettre le bétail au régime vert complet.

Après-fauchaison conduire les vaches et les jeunes bêtes dans les prairies, si on ne cherche pas de regain.

Nourrir les porcs surtout avec trèfle vert, laitue, débris de plantes potagères.

Tondre les troupeaux à laine.

Basse-cour. — Cesser l'incubation. Laver à grande eau et fréquemment les poulaillers.

Rucher. — Surveiller les essaims, ne pas les laisser sortir sans les suivre.

Vérifier si les ruches n'ont pas perdu leur reine dans l'es-saimage.

Acheter des essaims.

Prélever le miel quand les rayons sont cachetés de cire. Sortir les rayons avec prudence. Egaliser la colonie en réunissant les faibles aux fortes.

Transporter les ruches pour les faire profiter d'une seconde miellée.

L'HYGIÈNE DANS LA FAMILLE

L'estomac est le baromètre de la belle humeur. Quand il fonctionne bien, l'œil est vif, le teint clair, les lèvres souriantes : physique et moral sont d'accord. Vienne un souci, la « bête », influencée par le moral, perd l'idée de s'asseoir à table et d'y accomplir l'acte nécessaire à la vie. La peine s'en augmente d'autant, doublée du malaise physique. A certaines douleurs, comme celles de la perte d'êtres chéris, il n'y a pas de remèdes, mais à côté de cela il y a vraiment mille tourments que les humains se forgent.

Ce sont malices qu'entre eux ils cherchent à se faire, méchancetés, médisances et même calomnies. Oh ! les odieuses choses. Songez donc si quelqu'un vous élabousse, c'est qu'il a commencé par s'embourber lui même ; s'il est mauvais, c'est qu'il a le cœur plein de fiel au point de le laisser déborder. S'il est jaloux, c'est qu'il est blessé. Alors que peuvent importer des vilénies, parties de tels ressorts ? Dédaignez et passez. Le soleil d'en haut brille et respandit, l'air est léger, les fleurs embaument, regardez vers ce qui est beau, gai, heureux et n'arrêtez jamais un regard sur une ordure, ni une pensée sur une lâcheté. Levez la tête, élevez l'âme, l'azur toujours domine les nuages.

RÉGIME DE GAÏETÉ

Pour être joyeux, mangez bien.

En ce printemps, il y a des choses parfaites : Choisissons, par exemple, la succulente asperge, elle est abondante, peu dispendieuse, maintenant qu'on ne la cultive plus avec toutes les cérémonies d'autrefois. Cuite à la vapeur, dans une marmite trouée, elle garde sa saveur ; partagée en deux dans le sens de la longueur elle fond entre les lèvres, offrant ainsi un plus doux contact. L'asperge a une vertu médicinale certaine, elle ne convient pas aux personnes ayant quelq'inflammation des voies urinaires, elle est dépurative, astringente et son action sur les reins est appréciable par l'odeur qu'elle dégage comme suite à son ingestion à travers le corps humain. Ce parfum désagréable se transforme en celui de violette si on a soin de mettre, dans le vase intime, un peu d'essence de térébenthine.

Les fraises débudent aussi. Comme tous les fruits rouges, elles sont parfaites pour la santé, mais froides et laxatives par le petit grain qui les panache et n'est autre que leur graine. Les lavages leur enlevant ce grain, enlève en même temps l'action relâchante. Elles ne conviennent pas aux personnes atteintes d'eczéma et de troubles de la vessie.

Un mets excellent est encore la salade de légumes, si facile à faire en cette saison, avec les pois nouveaux, haricots verts, choux-fleurs, jeunes pommes de terre, carottes nouvelles. Une bonne sauce mayonnaise aromatisant le tout, voilà un plat résistant. Les personnes atteintes d'entérite — encore une maladie à la mode — s'abstiendront de carottes et de tous les légumes à bogues, à fils ligneux, à moins qu'ils ne soient réduits en purée.

Les œufs sont délicieux de fraîcheur au printemps, ils contiennent toutes les richesses de l'alimentation et peuvent se varier d'aspect à l'infini.

Plus saines et meilleures à l'état moral et physique sont les choses simples, elles peuvent nourrir à l'égal de la viande puisqu'elles sont également riches en produits nutritifs. En rejetant partiellement la viande de votre table pendant l'été surtout, vous aurez parfaite santé, pure haleine, une nature disposée à plus de bienveillance (dis-moi ce que tu manges et je te dirai ce que tu es), un sommeil calme, un caractère jovial, une démarche alerte, un esprit lucide.

A la fin du repas, ou mieux un peu après, il faut boire une boisson aromatique chaude pour faciliter la digestion. Le corps a besoin de liquides, la transpiration lui en enlève et les poussières atmosphériques doivent être éliminées à travers le corps qu'elles ont pénétré par les pores et la respiration.

René d'ANJOU.

CHRONIQUE FÉMININE

La femme pratique.

Qu'est-ce que la femme pratique ? allez-vous demander.

La femme pratique, c'est celle qui, grande dame, mondaine ou modeste bourgeoise, sait ordonner sa vie de façon à en tirer un parti utile. Vous croyez que le type en est commun ? Pas du tout ! Il y a même parmi les ménagères de condition modeste, des femmes inexpertes qui gaspillent leur temps, bien que paraissant travailler énormément. Elles vont, viennent, s'agitent, donnent l'impression d'une abeille butinant à tort et à travers ; puis, la journée finie, se lamentent elles-mêmes de n'avoir pas mieux su l'employer.

La première chose à faire, pour une maîtresse de maison, est de régler par avance la distribution de sa journée. Mondaine ou femme d'intérieur, elle ne doit rien attendre de l'inspiration ni du hasard. On ne s'imagine pas combien une heure a de prix lorsque son emploi est prévu.

Se lever tôt est une règle également recommandable, le travail du matin s'accomplissant, semble-t-il, avec une rapidité toute particulière. La femme jouit-elle des services d'une domesticité plus ou moins nombreuse ! La distribution des ordres à la cuisine et à l'office sera son début de journée. Dans le cas contraire, elle préparera le petit déjeuner, lèvera et soignera les chers petiots, puis se livrera aux travaux ordinaires du ménage.

Il y a, en tous cas, de menues besognes qu'une femme pratique ne laisse jamais aux soins d'une bonne ; c'est l'époussetage des petits meubles et des bibelots précieux, l'ornementation des cheminées ou des consoles, le rajustement de tel ou tel objet d'intérieur facile à réparer, moyennant mille petites recettes que nous étudierons un jour ou l'autre.

Peut-être ces soins tacheront-ils légèrement les mains soignées. Vite un coup de savon, de pierre ponce, de lime, et la plus travailleuse sera belle pour recevoir ses visiteuses... ou simplement son mari.

La cuisine sera aussi l'objet d'une sérieuse vigilance. Nul maîtresse de maison ne doit ignorer le menu qu'on lui prépare, ni craindre de jeter un regard dans les casseroles où mijote le repas.

Il ne faut pas croire que cette surveillance générale avilisse.

La femme qui sait s'y prendre y déploie une grâce tranquille qui est encore un charme. On la tiendra moins pour une superbe idole, mais davantage pour une bonne et douce fée.

GABRIELLE CAVELLIER.

RECETTES CULINAIRES

Potage aux navets.

Après avoir gratté et lavé 500 grammes de navets, vous les mettez dans une casserole avec 2 litres d'eau, 100 gr. de beurre et 200 grammes de riz bien lavé ; vous faites cuire à feu doux, en veillant à ce que les navets ne s'attachent point au fond de la casserole ; lorsqu'ils sont cuits, vous les passez à l'étamine et vous remettez cette purée sur le feu en la mouillant avec du lait si elle est trop épaisse ; vous tournez avec la cuiller de bois, et au moment de servir vous ajoutez 100 grammes de beurre fin et 3 décilitres de crème.

Turbot à la royale.

Faites cuire dans une casserole deux livres de veau en tranches, bardées de lard, avec sel, poivre, bouquet garni, fines herbes, oignons piqué de girofle et deux feuilles de laurier ; le tout étant attaché, mettez du beurre frais et un peu de farine. Le