

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 7 (1904)
Heft: 31

Artikel: Juillet agricole
Autor: D'Araules, Jean
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-253987>

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: 14.01.2026

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

Histoire de fou

Ceci est une histoire vraie, quoique peu vraisemblable. Dans une commune du département des Trois-Sèvres, habite un certain Legrand, fou avéré, mais, comme tous les aliénés ayant des instants de lucidité.

Le maire de la commune s'occupant de faire interner ledit Legrand dans l'asile Saint-Jean-les-Maboules, déléguait, pour y conduire le fou, son garde champêtre et un pâtissier de l'endroit.

Les deux compères allaient donc trouver Legrand, et lui proposèrent de faire, à la foire voisine des Epinoches, ce qu'on est convenu d'appeler « une bombe » de première grandeur. Legrand accepta avec enthousiasme, mais, en route, le garde champêtre s'aperçut avec stupeur que Legrand, ce jour-là, était d'une lucidité à rendre des points à M. Waldeck-Rousseau.

Que faire ?

On conclut qu'il n'y avait qu'un seul parti possible : le saouler effroyablement, et le conduire ensuite à la maison d'aliénés.

Aux Epinoches, nos gaillards ramassèrent une « cuite » pyramidale : tout en voulant saouler Legrand, les deux autres se saoulèrent aussi, et c'est gris comme de simples cochers de fiacre, qu'ils arrivèrent à l'asile.

Le directeur ne fut pas peu surpris de voir arriver ce trio burlesque ; le garde champêtre parla le premier, expliquant péniblement qu'il était délégué par le maire pour amener un fou. Le pâtissier était tellement ivre qu'il n'aurait pas pu dire « baba » ; quant à Legrand, il divaguait avec frénésie, prétendant avoir résolu le problème de la dirigeabilité des ballons, et ne parlant de rien moins que de porter un défi à l'intrépide Santos-Dumont.

Perplexe, le directeur télégraphia au maire : « Quel est le fou ? ».

Par dépêche, le maire répondit : « C'est Legrand ».

Le télégraphiste transcrivit : « C'est le grand ».

Se rapportant à la dépêche, le directeur fit empoigner le garde-champêtre, qui était le plus grand des trois.

Celui-ci protesta avec énergie, s'écriant qu'il était le garde-champêtre et non le fou. On appela un médecin aliéniste qui décréta que le garde-champêtre était atteint de la folie des grandeurs, et que, vu son exaltation, il était nécessaire de lui mettre la camisole de force et de le passer à la douche.

En sortant de l'asile, les deux autres hélèrent un voiturier et prirent place à côté de lui. Legrand, le vrai fou, ramenait ainsi le pâtissier à son domicile, et, dans la guimbarde qui suivait la route poudreuse et blanche, les deux ivrognes chantaien, à pleins poumons, les couplets suivants d'une vieille chanson de Béranger :

Diogène,
Sous ton manteau,
Libre et content, je ris et bois sans gêne.
Diogène,
Sous ton manteau,
Libre et content, je roule mon tonneau.

Dans l'eau dit-on, tu puais ta rudesse ;
Je n'en bois pas, et, censeur plus joyeux,
En moins d'un mois, pour loger ma sagesse,
J'ai mis à sec un tonneau de vin vieux.

Exempt d'impôt, déserteur de phalange
Je suis pourtant assez bon citoyen :
Si les tonneaux manquaient pour la vendange,
Sans murmurer je préterais le mien.

Diogène,
Sous ton manteau,
Libre et content, je ris et bois sans gêne,
Diogène,
Sous ton manteau,
Libre et content, je roule mon tonneau.

Ils arrivèrent enfin dans leurs pénates. Le lendemain, Legrand alla trouver la femme du garde champêtre, et lui dit : « J'ai été surpris de savoir que ton mari était fou ! Pourtant, il n'y a pas à en douter... puisque c'est moi qui l'ai conduit à l'asile Saint-Jean-les-Maboules.

Stupéfaction de la brave femme ! Le maire, renseigné, partit réclamer son garde champêtre ; mais, ce qui n'étonnera personne, c'est qu'à la suite des trois jours qu'il avait passés là-bas, et des douches réitérées dont on l'avait gratifié, le malheureux fonctionnaire était devenu fou pour de bon !

Authentique !

Auguste FAURE.

Juillet agricole

C'est le mois des moissons, des chaleurs extrêmes, des longs jours et des travaux pénibles ; mais, c'est aussi celui où le cultivateur laborieux voit ses efforts couronnés de succès et oublie ainsi le labeur incessant de toute une année.

Aux champs, le travail le plus important est celui de la moisson, mais comme il sera l'objet d'une causerie spéciale nous n'en dirons donc que quelques mots.

D'abord, nous rappellerons que le blé doit être fauché avant complète maturité des grains, dès que la paille jaunit et que les nœuds ont encore une teinte verdâtre. Pour amener le blé à maturation, on le dispose en moyettes que l'on garantit le mieux possible des orages et de la pluie.

On opérera de même pour l'avoine qui, s'égrenant facilement, sera coupée trois ou quatre jours avant sa maturité et laissée sur le sol où elle achèvera de mûrir, sitôt la moisson relevée, on déchaume afin de favoriser la germination et, à cet effet, on se servira du scarificateur.

Pendant le mois on continuera le binage des cultures sarclées (carottes, maïs, sorgho) et on buttera les pommes de terre. On coupera également les seigles, les orges et le froment.

On terminera les semaines de sarrazin et on commencera celles des plantes destinées à être consommées au printemps suivant (vesces, trèfle, incarnat, etc.). On sèmera les navets en culture dérobée et on récoltera le chanvre mâle, le lin, le colza, la navette, la gaude, les féveroles, les lentilles et les pois.

Dès qu'on s'apercevra que des taches de *phytophthora infestans* apparaissent sur les feuilles de la pomme de terre, il ne faudra pas hésiter à sulfater soigneusement tous les plants.

Aux prairies, la fenaison est terminée et on achève la rentrée des foins. Employer le sel dénaturé pour la conservation des fourrages avariés.

On débarrassera les tréflières de la cuscute qui a pu s'y développer.

Tous les dix jours, pendant la nuit, on irriguera les prairies naturelles ; à cet effet, on ouvrira des rigoles et on nettoiera celles existant déjà.

A l'étable, on s'occupera surtout de protéger le bétail contre les grandes chaleurs et les mouches. On évitera de faire travailler les attelages pendant le milieu du jour.

On baignera les chevaux tous les jours et on pourra leur donner du fourrage sec ; on terminera la saillie tardive des juments et on fera monter les brebis. Tondre les agneaux tardifs.

On distribuera du fourrage vert surtout aux vaches laitières. Arroser le fumier au moins deux fois par semaine.

Maintenir les étables et les écuries dans un état constant de fraîcheur et de propreté.

A la basse-cour, arrêter la ponte des poules et chaponner les jeunes coqs ; préparer l'engraissement des dindons et renouveler souvent l'eau des volailles. De même que pour l'étable, on redoublera de soins hygiéniques.

Au rucher, on recueille le miel et la cire et on s'occupe activement de l'élevage des reines et de réserve. On réunira les essaims faibles et, dans la nuit, il sera bon de transporter les ruches près d'un champ de sarrasin ou de bruyère.

Au jardin potager, on continuera les binages et les sarclages et on arrosera abondamment tous les jours. Récolter les pommes de terre hâties et les graines des plantes potagères à mesure qu'elles mûrissement. Buter les céleris et empêcher les cordons afin de les faire blanchir. Dans le même but, on lie les chicorées et les scaroles. Tailler les aubergines et, sur couche, planter les concombres. Semer, en pleine terre, chicorée, laitue, carottes pour l'automne, radis, épinards, chicorée d'hiver et choux-fleurs pour l'hiver ainsi que l'oignon blanc hâtif de printemps. On continuera la mise en place des choux, des salades, du céleri et des poireaux d'hiver.

Au jardin fruitier, on écussonnera à œil dormant les abricotiers, pruniers, poiriers francs et pommiers. Sur les pêchers, on enlèvera les feuilles qui masquent les fruits et les empêchent ainsi de se colorer et de prendre de la saveur. On continuera le palissage et la taille en vert. Supprimer quelques fruits sur les branches trop chargées. Récolter poires précoces, fraises de quatre saisons, framboises, groseilles, cassis, pêches et prunes hâties et figues. Donner beaucoup d'eau aux fraisiers et en supprimer les coulants. Détruire les limaces et les insectes par de fréquents seringuages.

Au jardin d'agrément, les roses ont presque totalement disparu, mais elles sont remplacées par dahlias, rives-marguerites, thlaspis, juliennes de Mahon, balsamines, etc. Supprimer les tiges défléuries à l'exception des porte-graines ; pour les œillets nains et autres plantes dont la végétation est passée, les couper au niveau du sol, semer en place les fleurs automnales, planter des héliotropes de distance en distance pour parfumer le parterre, arracher les plantes bulbeuses à floraison printanière, tuer les gladiolus et, enfin, arroser abondamment.

A la vigne, atteler les grappes, biner aussitôt la fleur passée et prévenir le folletage, lier les sarments et enlever les drageons. Combattre l'oïdium, le black-rot et le mildew.

Jean D'ARAULES.

COIN DE LA MENAGERE

Crème fouettée au chocolat

Faites dissoudre dans de la crème double du chocolat non sucré en proportion de 60 grammes par litre de crème et cinq grandes cuillerées de sucre en poudre. Au complet refroidissement, ajoutez le reste de la crème et fouettez en suivant les directions données plus haut.

Madrilènes

Tenez prêt un quart de livre respectivement de figues, de raisins secs, de dates et une demi-livre respectivement d'amandes et de noix. Examinez les figues, enlevez-en la queue, enlevez aussi les noyaux des dates et les grains des raisins. Enlevez l'intérieur des noix. Mélangez le fruit et les noix et passez dans une machine pour bâcher la viande. Pétrissez avec les mains pour en faire une pâte lisse sur une planche bien saupoudrée de sucre de pâtissier, et roulez à une épaisseur d'un demi-centimètre. Moulez avec un petit instrument rond qu'un dé, par exemple, ou une salière, saupoudrez de sucre, et avec un couteau effilé coupez en carrés de deux centimètres.

RECETTES ET CONSEILS

Taches d'iode

On enlève les taches d'iode en les mouillant avec de l'eau fortement mélangée d'ammoniaque.

Essayage du bleu

On peut se rendre compte de la qualité du bleu en procédant de la manière suivante : Ajoutez à l'eau dans laquelle vous avez mis du bleu un peu de sel de soude. S'il prend une teinte rougeâtre c'est du bleu de Prusse, et vous ne devez pas vous en servir car il contient du fer, qui, lorsqu'il se décompose par l'emploi du savon et de la soude, laisse des taches de rouille sur le linge.

Manière de nettoyer la serge blanche ou le cachemire

Si la robe est très souillée, il serait préférable de l'envoyer à un dégraisseur, mais si elle n'est que légèrement souillée, on peut la nettoyer en procédant comme suit : Mettez une certaine quantité de farine dans le four et laissez-la chauffer. Lorsqu'elle est bien chaude frottez-en toute la robe. Ensuite secouez et brossez la robe pour faire partir toute la farine. S'il reste des taches, recommencez l'opération.

NOUVELLES A LA MAIN

On parle d'un discours récemment prononcé par un homme politique.

— Cette superbe harangue, dit Crétinot, son admirateur, est divisée en trois points.

— Oui, interrompt quelqu'un : point de style, point d'esprit, point d'idées.

Fragment de conversation.

— Que devient donc Y...?

— Je le crois en prévention.

— Alors il ne poursuit pas sa carrière ?

— Non, il y a interversion de rôles. C'est lui qui est poursuivi.

On joue aux petits jeux dans un salon. Crétinot est au milieu d'un cercle de dames outrageusement peintes, et il est condamné à être embrassé par l'une d'elles.

— Allons, choisissez, lui dit-on.

— J'y vais, j'y vais, dit Crétinot... Je cherche la moins ancienne !