

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 48

Artikel: L'agriculture en décembre
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255617>

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>

Quant à nos pères, ils usaient de la „tostée” de la façon suivante: le personnage chargé de porter une santé à la fin d'un repas, mettait une croûte de pain rôti dans sa coupe de vin qui faisait le tour de la table, où chacun trempait ses lèvres et qui lui revenait avec la rôtie qu'il mangeait sans grimace avant la dernière rasade.

Le geste manquait peut-être d'élégance, mais il était la vraie communion dans une même pensée.

L'usage de la rôtie a passé, mais celui du toast est resté.

Il est plus que jamais de mode par ce temps de congrès et d'entente cordiale.

Le vin pur est de rigueur et dans les pays de bière, on attend, avant de porter les santés, que les vins soient servis.

Nos pères, grands buveurs comme on sait, faisaient volontiers assaut de toasts: reculer devant le défi et ne pas répondre sur-le-champ en vidant son vidrecomme, était commettre presque une injure.

Pour porter la santé de quelqu'un, il fallait boire autant de rasades qu'il y avait de lettres dans son nom et Olivier Basselin avoue:

Si le boire n'est bon,
Jean simplement j'aurai mon nom;
Mais si c'est un breuvage idoine,
Mon nom sera Marc-Antoine.

Toster était aussi un hommage amoureux qui se comptait à la lettre. Ronsard nous le dit, au sujet de Cassandre, son amie:

Neuf fois, au nom de Cassandre,
Je vais prendre
Neuf fois du vin du flaçon:
Afin de neuf fois boire
En mémoire.

Des neuf lettres de son nom.

Voltaire raconte que, de son temps, les Anglais buvaient aussi fréquemment à l'honneur des dames „et c'est parmi eux, ajoute-t-il, un grand sujet de dispute si une femme est tostable ou non, si elle est digne qu'on la toste”.

Les Anglais n'eurent jamais la galanterie légère.

Marcel FRANCE.

On ignore souvent une autre science que la sienne.



A L'ÉTROIT !

L'AGRICULTURE EN DÉCEMBRE

Travaux aux champs. — Continuer les labours des terres inoccupées et l'enfouissement des fumiers. Fabriquer les composts avec feuilles mortes, curage des fossés. Curer les fossés, tailler les haies.

Prairies. — Préparer les rigoles d'irrigation et d'assainissement. Eviter les arrosages quand il fait trop froid.

Vignes. — Défoncer le sol pour les plantations nouvelles; taille dans le Midi. Fumures et terrages. Continuer la submersion. On peut échauder contre la pyrale pendant les journées calmes et chaudes.

Cave. — Ouiller et boucher hermétiquement les vins nouveaux qui ne fermentent plus. Soutirer ces vins pour les séparer de la grosse lie. Continuer la distillation des marcs.

A la ferme. — Faire des paillassons pour couvrir les châssis. Réparer les châssis; aller chercher des feuilles mortes, de la fougère pour servir de litières.

Potager. — Semer en couches: carotte hâtive, choux-fleurs, laitue, radis, romaines. Mettre des châssis sur estragon, oseille, persil. Couvrir de litière cerfeuil, épinard, mâche, persil. Continuer le forçage des asperges. Planter sur carrés les plants de laitue repiqués en octobre, ainsi que choux-fleurs et choux pomme.

Récolter en cave: barbe de capucin, champignon, Witloof. Sous couverture, carotte, crosnes du Japon, épinard, mâche, persil. Sous châssis, radis hâtif.

Verger. — Finir les plantations d'automne avant les gelées; tailler les arbres à fruits à pépins quand le temps est doux.

Transporter les terres, fumier, composts; mettre du machefer dans les allées pour les durcir.

Elevage. — Engraisser les animaux destinés à la boucherie. Ne pas diminuer les rations des animaux d'élevage, afin qu'ils soient en bon état au printemps. Aérer les étables quand il fait beau.

Basse-cour. — Continuer l'engraissement des oies, dindes, poularesses.

Commencer à mettre des œufs en incubation. En temps de gelée, donner eau tiède aux animaux de basse-cour.

Rucher. — Ne pas déranger les abeilles, couvrir la ruche, mais laisser pénétrer de l'air pour l'aération.

VINS ET CIDRES

Avant la fabrication: le logement et le matériel.

Le logement des vins et des cidres, pour leur fabrication et pour leur conservation, doit, en théorie, c'est-à-dire pour une exploitation considérable et bien comprise, se composer, d'un cuvier, d'un cellier, d'une cave et d'un caveau.

Le cuvier est le local où se traitent le raisin et la pomme, le vin et le cidre avant la mise en bouteilles ou tonneaux.

Le cellier ou chai est comme le magasin où l'on entrepose le vin ou le cidre dans des tonneaux, au sortir de la cave, jusqu'au moment de la livraison à l'acheteur.

Dans la cave, on loge les tonneaux de vin ou de cidre à conserver et, dans le caveau, le vin ou le cidre en bouteilles.

Mais, pour le moment, c'est-à-dire avant la récolte et avant la fabrication, le cuvier seul nous intéresse.

Il est destiné à recevoir, pour le vin, le pressoir, les pompes et les