

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1907)
Heft: 74

Artikel: Carnet du paysan
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-256951>

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: 12.01.2026

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

— Il faut montrer aux Américains quelque chose qu'ils n'ont pas : une filiation entre le présent et le passé.

Pour l'Exposition de Paris. M. Richter, qui avait déjà prévenu l'architecte classé le premier que son plan serait adopté, alla montrer ce plan à l'empereur. Celui-ci demanda à voir les autres. Finalement, il se décida pour celui classé troisième. Désespoir du commissaire général.

Ce que voyant, Guillaume lui dit :

— Si vous ne voulez pas que je vous donne mon avis, ne me consultez pas.

Qu'il aime discourir, voire même prêcher, on le sait suffisamment. Les journaux ne manquent pas de signaler plusieurs fois l'an quelques prêches du kaiser. Ils sont à faire envie aux pasteurs.

Des idées personnelles, l'empereur d'Allemagne en a sur les questions d'art autant que sur les autres. Ses goûts artistiques peuvent être discutables, ils ne sont pas douteux. En cette matière, Guillaume est demeuré féroce de la pompe ordonnée du classicisme. Cela, d'ailleurs, cadre bien avec son instinct du solennel et du processional.

Comme il n'est pas d'une trancendante délicatesse d'esprit, facilement il donne dans l'intransigeance, dans les allures autoritaires. Ainsi, il abuse de son autorité en intervenant pour ou contre les artistes et les écrivains, qui sont ou non selon son esthétique. De la part d'un souverain, il y a là un abus qui indigne beaucoup d'Allemands. Ainsi, la Commission chargée de décerner le prix Schiller proposa deux fois Hauptmann au gouvernement. Deux fois, dit-on, l'empereur le raya, et le prix alla à un médiocre.

Jamais l'empereur n'a assisté à la représentation d'une pièce de Hauptmann, qui est pourtant, au dire d'un grand nombre, le plus fameux dramaturge de l'Allemagne moderne.

L'empereur ne goûte pas non plus le sculpteur Rodin. Il trouve absurde que les Anglais l'aient nommé à la place de Whistler comme président de la Société artistique internationale.

En somme, Guillaume II est surtout un intellectuel, un intellectuel que soutient une volonté puissante, un intellectuel qui s'en fait accroire et qui en fait accroire aux autres.

Intellectuel, pur intellectuel, petit mangeur, petit buveur et pas du tout jouisseur, tel est le kaiser.

Il est énergique. Son âme volontaire est maîtresse du corps qu'elle anime.

* * *

On aimerait pouvoir déterminer la part de l'hérité, celle de l'éducation, celle du travail personnel dans la formation de ce tempérament vigoureux.

La conversation à laquelle nous avons demandé les éléments de ce portrait moral pourra nous y aider encore.

Le besoin de discourir que l'on a remarqué chez l'empereur viendrait de l'influence paternelle. Son père, Frédéric, en effet, déposait en formules les forces de son intelligence qui était grande. Malheureusement pour lui, il ne put guère faire entendre ses discours, car le vieux Guillaume lui cadrassait les lèvres ; contrainte qui lui faisait beaucoup souffrir. Son fils ne subit point une telle contrainte. Il est une autre qualité que le kaiser actuel doit à son père. Comme lui, il est pacifiste.

S'il le resta jusqu'à présent, il y eut par-

fois grand mérite ; ce fut le cas quand, il y a dix-neuf, il prit la couronne. Entouré d'un parti militaire convaincu que l'armée allemande était invincible, Guillaume sut ne pas se laisser griser par l'enthousiasme de son entourage. Maintes fois depuis lors, on essaya de le pousser à la guerre. Toujours il sut résister.

C'est que l'empereur d'Allemagne, étant actif et pratique, rêvait d'une grande prospérité pour son Etat, croit la paix plus féconde que ne pourrait jamais l'être la guerre pour assurer à la race germanique la prépondérance qu'il ambitionne de lui donner en Europe.

De sa mère, Guillaume II tient cette diversité de goûts que nous avons vu qu'il manifestait en donnant son avis et sa préférence alors qu'il s'agissait ou d'affaires architecturales ou de choses artistiques.

L'impératrice Victoria faisait, en effet, comme à présent son fils, de l'aquarelle et de la sculpture. Elle avait même, à ce que l'on assure, pris part à un concours d'architecture institué pour dresser un plan de cathédrale. Elle avait des idées et des théories sur une infinité de choses, et son actif cerveau n'était jamais en repos.

Cet homme, dont on admire l'indomptable volonté, a hérité de sa mère une certaine timidité naturelle contre laquelle, c'est vrai, il a beaucoup lutté et non sans succès.

Telle était cette timidité de l'impératrice, qu'en certaines occasions elle ne pouvait plus parler. Que si alors on l'y obligeait absolument, elle faisait des bêvures, parlait anglais s'il fallait parler français, allemand si son interlocuteur était anglais, etc., etc. Aujourd'hui encore, malgré qu'il se soit de bonne heure entraîné à montrer de l'assurance dans des expériences où il s'obligait à se vaincre, le kaiser retrouve parfois devant un étranger ce malaise naif. Mais il le dissimule sous de la bonhomie et de la jovialité.

* * *

Physiquement, l'empereur est très fort. Sans cela, comment pourrait-il faire face à cette vie extraordinairement active qui est la sienne ?

Il maintient sa santé par une vie saine et régulière. Il souffre beaucoup de névralgies dans l'oreille, mais on exagère assurément quand on parle de ses crises. Il faut bien que son mal ne soit pas trop sérieux puisque, à la chasse, Guillaume II peut tirer jusqu'à 1,100 coups de fusil par jour.

Il travaille énormément, et comme pour beaucoup de « laborieux » qui se sont exercés à de très divers travaux, ses qualités assimilatrices sont extraordinaires. L'empereur entend voir tout par lui-même.

— Pensez, disait la douairière, à la conversation de laquelle sont empruntés ces détails, pensez à ce qu'il faut que sa tête emmagasine, que sa réflexion mûrisse, que sa volonté décide le jour où, à parti les centaines de lettres de son courrier, il reçoit une dépêche de Paris lui apprenant que la France fabrique pour 200 millions de cartouches, de canons et d'approvisionnements supplémentaires ; que l'Angleterre a renouvelé ses stocks à Portsmouth, et qu'une heure après lui arrive un rapport de M. de Waldow, président de la province de Posen, ou de M. Hellemann, président de la police, sur l'agitation polonaise.... Et si, ce jour-là, Bébel a prononcé un discours menaçant et qu'un nouveau trait lui soit signalé de la désaffection de l'Italie, demandez-vous s'il

y a beaucoup de ses sujets qui ont à fournir un tel effort cérébral ?

Et ce jour-là cependant, Guillaume II n'est pas dérouté. Son activité ne connaît pas de surprises.

On peut rire de lui, on peut trouver ses rodomontades parfois ridicules, on ne peut lui enlever ni méconnaître l'énergie inlassable qui est la richesse comme la force de toute sa vie.

Les Femmes Députés

La Diète Finlandaise qui vient de se réunir pour la première fois à Helsingfors, a été élue par le suffrage universel ; conséquence du régime nouveau concédé par le tsar à ce grand-duché autonome de Finlande. Au lieu de 140,000 électeurs qui élisaient, d'après le régime ancien, la Diète du temps passé, 1,390,000 citoyens et citoyennes finlandaises ont choisi cette fois, les représentants du peuple.

Cette nouvelle Diète présente une caractéristique qui la rend digne d'être observée avec une scrupuleuse attention. Elle compte 19 femmes parmi ses membres. Déjà en Nouvelle-Zélande, les femmes prennent part aux élections législatives, et il y a en Norvège des conseillères municipales. La Finlande est entrée plus avant encore dans la voie du progrès en donnant à ses femmes le droit de légiférer.

L'âge moyen de ces « députés » est de quarante printemps. La plupart d'entre elles (au total : dix-neuf) sont des maîtresses d'école. Il y a trois ou quatre ouvrières ou femmes d'ouvriers.

La plus originale des ces législatives, Mme Mina Sillangova, est une ancienne cuisinière qui s'attribue maintenant le titre de « rédacteur ». Elle représente Helsingfors. Dans une réunion électorale, elle a violemment défendu les droits de son sexe contre la suprématie des hommes. Elle alla jusqu'à dire : « nous nous baignerons dans leur sang ! » Restons-en là et frémissons de rire !

Carnet du paysan

Travaux d'apiculture en juin. — Les fraises tardives. — Moustiques et cousins.

Voici la saison où les apiculteurs vont récolter le miel dans les ruches à cadres mobiles. Vers 10 heures quand le soleil est déjà haut, ils partent pour le rucher. C'est la première récolte du miel. Cette opération exige une certaine habileté dans la manipulation des abeilles et surtout beaucoup de prudence. Voici une bonne manière d'opérer.

Enfumer par dessus la hausse, après avoir soulevé un coin de la natte ou toile cirée, puis enlever rapidement les quatre ou cinq rayons que vous avez mis à découvert, brosser les abeilles, enfermer les rayons dans la boîte à cadre, abaisser l'extrémité de la tige, puis passer à l'autre bout et opérer de la même façon.

Autant que possible, il est préférable de procéder à l'extraction par un temps sec, dans un appartement hermétiquement clos. A l'aide de l'extracteur moderne, l'extraction du miel s'opère vite et bien ; mais pour assurer sa bonne conservation et aussi pour lui donner

une plus belle apparence, on doit le laisser plusieurs jours dans un maturateur-épurateur. Après quoi vous procéderiez au soutirage de votre miel, qui, à cette époque, est toujours supérieur comme finesse et comme couleur ; vous le mettrez dans de jolis bocaux de verre, et, afin de le présenter sous une forme qui flatte l'œil, vous apposerez sur vos flacons une de ces belles étiquettes où le nom et l'adresse du producteur figurent en gros caractères.

Le miel en rayons demande beaucoup de peine aux abeilles, parce que leur groupe est divisé et que la ventilation et le maintien de la chaleur sont gênés par les séparateurs. Aussi, l'on remarque que les ruches sur lesquelles on a mis de ces petits casiers rapportent le tiers et même la moitié de ce que rapporte une ruche à hausse ordinaire.

Mais si vous êtes désireux d'avoir de ces jolis carrés si agréables pour le dessert, il faut les surveiller au grain lorsque vous les aurez passés sur les ruches.

Les sections les plus belles sont celles qui sont les plus vite achevées et qui restent le moins longtemps au contact des abeilles.

Leur maniement est des plus délicats : râchez avec soin le propolis attaché au bois et veillez bien à ne pas enfoncez la pointe du couteau dans ces beaux rayons qui sont toujours des objets de luxe. Exposé au froid et à l'humidité, le miel secrète à travers les opercules ; vendez le donc le plus tôt possible.

* * *

Pour obtenir des fraises tardives. Un horticulteur distingué a fait l'an dernier une expérience sur les fraisiers. Il l'a raconté ainsi :

Au mois de mai, au moment où les fraisiers étaient en pleine floraison, j'eus l'idée de supprimer toutes les fleurs de trois planches de fraisiers (fraises remontantes à gros fruits, variété Saint Joseph). Je laissai à côté une planche témoin destinée à servir de comparaison :

Voici ce qui s'est passé :

A la floraison suivante, il y eut dans les planches ainsi traitées des fleurs en bien plus grand nombre que sur la planche témoin.

De sorte qu'à la fin de juillet et tout le mois d'août, alors que les fraisiers ordinaires ont cessé de produire depuis longtemps déjà, les planches soumises à l'expérience étaient en plein rapport et ne cessèrent de donner qu'aux gelées.

Cette expérience démontre qu'en supprimant une production à une époque de l'année où les fraises abondent partout, on peut obtenir une récolte à un moment où ces fruits sont plus rares et, conséquemment, d'une valeur plus grande.

De plus, les rendements de la deuxième fructification sont aussi élevés que ceux de la planche témoin pour sa fructification totale.

* * *

La chaleur soudaine qui nous atteint a provoqué sur beaucoup de points et plus particulièrement dans les campagnes, l'apparition des moustiques et des cousins. Comment doit-on opérer pour se débarrasser de ces désagréables insectes et aussi, comment on peut remédier à leurs piqûres ?

D'abord, au point de vue général. Où se multiplient les moustiques ? On pense couramment que les eaux vives et les arbres en favorisent l'éclosion. Cette opinion est erronée. C'est au contraire dans les égouts, les mares, les fossés, les puisards, en un mot dans les eaux stagnantes que les moustiques se développent.

Pour détruire les larves, deux moyens sont préconisés par le savant docteur. Ils ont l'un et l'autre donné des résultats les plus concluants. L'un consiste à répandre à la surface

de l'eau une mince couche de pétrole qu'on renouvelera tous les quinze ou vingt jours. Ce moyen n'est à recommander, bien entendu, que si l'on ne destine pas l'eau à l'alimentation des hommes et des animaux. Dans ce dernier cas, on obtiendra d'excellents effets en mettant du poisson dans la mare et plus particulièrement des cyprins.

Voulez-vous simplement préserver votre logis des insectes ? Brûlez vers la fin du jour, dans votre appartement de la poudre de pyrèthre ou bien encore du fornol en ayant soin d'aérer largement pendant l'opération. On peut utilement provoquer des courants d'air.

Si vous avez la peau sensible et que vous craignez particulièrement les piqûres, vous pouvez l'enduire d'une macération de quassia amara ou d'essence de lavande. Les vaporisations d'eucalyptus donnent aussi de bons résultats.

Esofin, si vous êtes piqué, évitez d'écraser le moustique sur la plaie, car vous ne ferez que faciliter l'introduction du liquide venimeux ; chassez-le simplement, et ensuite, appliquez de l'eau phéniquée à un ou deux pour cent de l'eau ammoniacale à raison de dix gouttes d'ammoniaque dans un verre d'eau, ou encore quelques gouttes d'eau de Cologne mentholée à 4 pour cent ou de la préparation suivante :

Ammoniaque liquide	2 gr.
Collodion	10 gr.
Acide salicylique	0 30

A défaut de ces produits, on peut faire de simples applications de jus de citron, de vinaigre ou de teinture d'iode laudanisée.

Autour de la cuisine

Nous sommes dans la saison des primeurs, où les asperges, les artichauts, les petits pois et les haricots verts feront les délices de toutes et de tous. Aussi je me p'ais à donner aujourd'hui quelques recettes de saison faciles et économiques pour vous, mes chères lectrices.

Potage Crécy aux croûtons. — Faire cuire dans de l'eau salée, des carottes en abondance, avec des oignons, des raves ou des navets et quelques pommes de terre. Ajouter un petit bouquet de cerfeuil et de thym, puis retirer le bouquet quand les légumes sont cuits et passer au tamis ou dans une passoire très fine. Eclaircir ensuite cette purée avec de l'eau et ajouter la quantité nécessaire de riz.

Mettre sur le feu, laisser cuire tout doucement pendant une demi-heure environ, en ayant soin de tourner et sans laisser bouillir ; puis lier avec un morceau de beurre frais. Ajouter un peu de poivre et verser le potage dans la soupière au fond de laquelle on aura mis de tout petits carrés de pain frits au beurre.

Côtelettes d'agneau panées et grillées. — Faire revenir ces côtelettes dans un peu de beurre, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, en ayant soin que le beurre ne rouuisse pas. Retirer ces côtelettes et laisser refroidir le beurre ; puis battre des jaunes d'œufs, tremper dedans les côtelettes, les rouler ensuite dans la panure et les faire griller à feu doux. Servir ensuite avec un jus de citron.

Pigeons aux petits pois. — Quand l'oiseau a été trousse et bardé, lui faire prendre couleur dans la casserole avec du beurre. Ajouter ensuite un litre de poïs et un bouquet garni. Passer le tout au fer ; ajouter une pincée de farine et mouiller avec un peu de bouillon. La cuisson doit s'achever à feu doux tout en faisant réduire la sauce.

Bouchées à la reine. — Précieuses pour accomoder les restes.

Hacher finement les restes de viande ou de volaille avec du persil, du pain trempé dans du lait, des œufs et une pincée de sel ; faire revenir ce hachis dans un roux blond ; mouiller avec du bouillon et laisser mijoter dix minutes ; remplir de cette préparation de petits pâtes feuilletés que l'on trouve chez les pâtissiers ; c'est un mets délicieux.

Croûte aux champignons. — Préparer un ragoût de champignons de la manière suivante : briser 3 œufs dans une casserole ; ajouter 40 grammes de beurre, un peu de sel, une pincée de poivre noir, puis quatre cuillerées à potage de petits champignons cuits à l'étuvée. Remuer le mélange et mettre sur le feu, en continuant à tourner, jusqu'à ce qu'il devienne légèrement consistant. Faire frire ensuite deux rôties de pain de forme ronde dans du beurre ; en garnir le fond d'un plat et verser le ragoût dessus.

Artichauts à la lyonnaise. — Après avoir coupé les artichauts en plusieurs morceaux, enlever le foin ; puis les faire blanchir et les égoutter. Les tremper dans du beurre fondu additionné de jus de citron, faire revenir et cuire à feu doux. Retirer de la casserole, détenir la cuison avec un peu de bouillon que l'on verse ensuite dans un roux avec un oignon coupé passé au beurre. Faire mijoter, passer au tamis et remettre les artichauts dans la sauce avec du sel, du poivre et du persil haché.

Carottes à la flamande. — Les couper en tranches et faire blanchir pendant cinq minutes. Les égoutter et les mettre dans une casserole avec du beurre, du bouillon et un peu de sucre. Faire cuire, et quand la sauce est réduite, ajouter du beurre, des fines herbes et une cuillerée de bon jus. Faire encore subir un autre bouillon. Servir avec une garniture de croûtons frits.

Les carottes sont un aliment très sain ; les meilleures sont d'un rouge frais. Les jaunes ne sont pas aussi bonnes, mais conviennent mieux pour être conservées pendant l'hiver.

Je termine par un gâteau moussette. — Prendre 5 œufs du jour, battre les blancs en neige, et, quand ils sont pris, ajouter les jaunes en les versant doucement dans la neige et en faisant bien le mélange. Mettre ensuite 125 grammes de fleur de farine de riz et 250 grammes de sucre en poudre. Répandre avec précaution les œufs sur ce second mélange en tournant avec précaution afin que le sucre fond, ne se ramasse pas et que les substances s'amalgament parfaitement ; mettre au four modéré.

Lorsque le gâteau est bien monté et qu'il est assez ferme, retourner le moule sur une assiette, débarrasser le gâteau de l'ustensile et laisser refroidir.

Passé-temps

Solutions du N° du 26 mai 1907.

Devises : Un cercueil.

Jéthro (j'ai trop).

Devises

Quel est le mot latin qui renferme un nom de femme, un nom d'ange, un nom de prophète et un nom d'homme ?

Que font trois moineaux sur un toit ?

Le monde sans moi n'aurait plus de soutien, je suis utile à tous et propre à rien ?

Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.