

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 3 (1908)
Heft: 122

Artikel: Menus propos
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-257617>

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>

chever l'épandage des taupinières, ainsi que l'arrachage des ronces, des fougères, des grandes oseilles, etc.

Pratiquer consciencieusement l'échardon-nage, l'échenillage et le hannetonage.

Au bois on achève les binages dans les pépinières et dans les semis de mars. On procède à l'écorçage du chêne et du tilleul.

À la vigne, prendre, à l'occasion, les précautions contre les gelées tardives : toiles-abris, nuages artificiels. Souffrir énergiquement avant l'épanouissement des fleurs pour prévenir l'oïdium.

Au jardin fruitier, bourgeonner, commencer le pincement en vert, détruire avec soin escargots et limaces.

Au jardin potager, semer corottes, céleri, chicorée frisée, ciboule, chou-fleur demi-dur, chou de Milan, chou-navet, chou-rave, épinard, fèves, haricots, laitues d'été et romaines, navets, poireaux, pois tardifs et radis ; repiquer le céleri-rave ; planter les dernières pommes de terre, l'estragon et, à bonne exposition, les tomates : le repiquage des légumes tendres, les salades par exemple, doit être fait de préférence le soir, après le coucher du soleil.

Au jardin d'agrément, continuer à ne faire les arrosements que le matin, les nuits étant encore trop froides ; continuer les semis de plantes annuelles ; repiquer les jeunes plantes obtenues des semis précédents : ageratum, balsamines, coréopsis, œillets de Chine, œillets d'Inde, pétunias, reines-marguerites, etc. à la fin du mois, commencer les plantations de corbeilles et de massifs pour l'été, surtout dans les terres légères ; mettre en végétation, sur vieille couche, les dahlias et cannas ; dans la première quinzaine, bouturer et éclater les chrysanthèmes d'automne ; cesser la plantation des arbrisseaux à feuilles caduques ; continuer celle des arbrisseaux à feuilles persistantes, en ayant soin d'arracher les plantes avec de bonnes mottes ; supprimer les bourgeons gourmands sur les rosiers ; abriter les pivoines en arbre dont les boutons à fleurs pourraient être détruits par les gelées tardives ; à la fin du mois, tailler les arbrisseaux qui ont déjà fleuri : chimonantus, cylistes, groseillers d'ornement, lilas, spirées.

Tous les bestiaux sont mis au vert progressivement pour éviter les accidents de météorisation. On met les vaches laitières à ce régime à l'étable, mais on les conduit aussi sur les minettes et sur les ray-grass. Dans quelques contrées on peut même déjà leur faire commencer le pâturage sous bois. Pour les bœufs de boucherie l'engraissement se poursuit dans les herbages. À la bergerie on sèvre les agneaux de février et aux beaux jours, on les conduit sur les terrains engazonnés. Pour les moutons et les brebis on peut déjà abandonner la bergerie, commencer le parcage et, dans les régions où elle se pratique, préparer le troupeau à la transhumance. À la porcherie, on sèvre les porcelets et l'on châtre les gorettes de mars et d'avril.

À la laiterie, on continue la fabrication des fromages mous ; en montagne, on se met à fabriquer le gruyère, le mont-d'or, le roque fort et le cantal.

Les femelles de lapins qui n'ont pas voulu s'accoupler sont mises dans des cages à part pour être engraisées : on force la nourriture de celles qui allaitent : donner un peu de nourriture verte, très peu, aux lapereaux, récemment sevrés.

À la basse-cour, rédoire l'alimentation : plus de sarrasin, plus de blé, un peu de

maïs, de l'orge, du lait caillé, quelques pâtes rafraîchissantes par semaine, de l'air, du soleil, de la verdure, des insectes et des vers, tel se résume le régime des pondueuses. Les dindons des premières couvées sont prêts à prendre le rouge, régime en conséquence.

Au rucher, les colonies prenant leur plus grand développement, agrandir les ruches, ajouter tous les trois ou quatre jours un rayon ou un cadre, nourrir si la meillie n'est pas assez abondante, surveiller les reines, renouveler les mauvaises et même les médiocres.

Jean d'ARABLES.



Menus propos

Les inventeurs du diablo. — On a beaucoup parlé de l'origine du diablo. Elle est en réalité, très lointaine.

Le commandant anglais Verney Vorvet-Gameron qui fit entre 1872 et 1876, un voyage d'exploration en Afrique, le décrit comme un des passe-temps favoris des habitants de la région de Zanzibar.

« Quelquefois écrit cette officier anglais, un esclave de Djoumah nous divertissait par ses tours d'adresse. Avec deux batonnets d'un pied de long reliés par une cordelette d'une certaine longueur, il imprimait à un morceau de bois, taillé en forme de sablier, un mouvement de rotation rapide, le faisait courir en avant, en arrière, le lançait plus haut qu'une balle de cricket, puis le recevait sur la corde et continuait à le faire rouler.

Les bons nègres et les petits enfants de France s'amusaient de la même façon.

* * *

L'araignée baromètre. — Lorsqu'il doit faire de la pluie ou du vent, l'araignée raccourcit beaucoup les derniers fils qui maintiennent sa toile. Si l'araignée allonge ses fils, c'est signe de beau temps, et on peut juger de la durée, d'après la longueur de ces fils. Si elle se remet au travail pendant la pluie, c'est que celle-ci sera de courte durée, et suivie de beau temps fixe.

* * *

Maison automobile. — Un radjah hindou vient de commander à une maison de Londres un véhicule d'un nouveau genre. C'est une véritable maison automobile — quelque chose qui est inspiré de la maison à vapeur du célèbre Jules Verne, mais plus pratique.

En principe, ce n'est autre chose qu'une « roulotte » montée sur un châssis automobile. Mais, c'est une roulotte de 50,000 fr. On juge par là du luxe et du confort qui y seront prodigués. Il y a une cuisine, des water-closets, une pièce assez grande où se trouve un lit, qui dans la journée, se dissimule dans le plafond ; cette pièce sert donc à la fois de chambre à coucher et de salon : une bibliothèque, un coffre-fort et un secrétaire en garnissent les parois. À l'avant se trouvent le poste du mécanicien avec toutes manettes de commandement et le volant de direction ; ce poste est protégé par un auvent auquel peut se suspendre un hamac qui sert de lit pendant la nuit au mécanicien. Le cuisinier couchera de même dans un hamac attaché au plafond de sa cuisine. L'originalité du véhicule est toute dans sa forme extérieure qui affecte l'as-

pect de la moitié d'une noix de coco renversée.

Les constructeurs ont adopté cette forme bizarre pour avoir plus d'espace sur les parois et loger dans la concavité une foule d'ustensiles nécessaires.

Le radjah se propose de parcourir l'Asie tout entière avec ce véhicule et la lettre de commande porte que la livraison doit être effectuée à Pétropavlosk (Kamtschatka). De là, à petites journées, l'original voyageur compte se rendre à Paris. Mais si, comme sa fortune le lui permet, il s'amuse beaucoup en route, on est en droit de penser qu'il ne viendra pas visiter cette ville, avant trois ou quatre ans. Il est certain néanmoins d'y avoir quelque succès.

* * *

Sa barbe. — Un personnage, appartenant « aux Cercles de la Cour », communique à l'information de Berlin une importante nouvelle : « Il n'est pas encore arrivé à la connaissance du public que l'Empereur a récemment adopté une nouvelle coupe de barbe qui modifie sensiblement l'expression de son visage. Le monarque portait, depuis longtemps, des moustaches relevées, de chaque côté du nez, en pointes verticales, dont la forme menaçante était connue de l'univers entier. Elle avait suscité de nombreux imitateurs, non seulement en Allemagne, mais même à l'étranger ; on vendait en tous lieux des sortes de muselières destinées à donner aux moustaches le pli impérial ; ce pli à la prussienne était devenu classique comme la perruque Louis XIV ou la barbe Henri III ; les caricatures anglaises et françaises ne manquaient jamais de figurer l'empereur par trois pointes parallèles, celles des moustaches et celle du casque, s'allongeant vers le ciel comme des paratonnerres. Il va falloir qu'elles trouvent un autre schéma. Guillaume II, l'âge venant, impose à ses moustaches une allure plus modeste, il les infléchit maintenant en courbes harmonieuses dont l'extrémité seule se relève légèrement. Une irrespectueuse cigarette, en consumant une partie de la moustache de gauche, a été la cause de cette transformation qui adoucit beaucoup, paraît-il, la physionomie de l'empereur. Cette expression de douceur ayant plu à l'impératrice le monarque a décidé que son nouveau port de barbe serait définitif. Déjà, dans le tableau qui représente Guillaume II en docteur de l'Université d'Oxford, le peintre a eu soin d'en fixer la gracieuse image pour la postérité. »

* * *

Le cynophagie. — Alors que chez nous on élève les chiens pour les voir mourir de leur belle mort, en Allemagne, on les produit et on les engraisse en vue de les abattre pour consommer leur chair. Il est vrai que la cynophagie ne s'étend pas à tout l'empire allemand ; elle est limitée à quelques régions et le royaume de Saxe semble à ce point de vue détenir le record.

En 1869, on a consommé en Saxe, 468 chiens ; en 1900 le chiffre a été de 1260, en 1901 de 2.502, et en 1902 de 2.869. Il est certain que ce chiffre a augmenté depuis. La ville de Dessau, qui ne compte que 50.000 habitants fait à elle seule, une consommation annuelle de 250 à 300 chiens qui sont tués dans un abattoir spécial. La cynophagie n'a pas encore pénétré en France, la viande du (meilleur ami de l'homme), nous répugne.



Editeur-imprimeur, G. MORITZ, gérant.