

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 33

Artikel: Choses a dire
Autor: Piazzzi, A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255415>

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: 11.05.2025

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

AGRICULTURE

Taille et bouture des rosiers.

Nous croyons devoir présenter quelques observations sur cette importante opération du jardin d'agrément.

La taille des rosiers dépend du plus ou moins de sève que fournissent les racines. Ainsi c'est par cette raison que les hybrides de roses de Bengale, la rose Brennus, la rose duc de Choiseul et tant d'autres, demandent une taille longue, et ce n'est qu'à cette condition que leur floraison sera abondante. Malheureusement, s'il se trouve dans un jardin cent variétés de roses différentes, on les soumet toutes à la même taille, sans discernement. Les unes fleurissent, les autres restent stériles, et on accuse ces dernières, tandis qu'on devrait n'accuser que soi-même. Que voulez-vous que produisent des rosiers très vigoureux qui ont été rabattus presque contre la greffe ? Vous avez retranché les yeux où se seraient développés les organes de la fleur ! Et les rosiers pompons, qui donnent de si jolies fleurs lorsqu'ils ne sont pas tourmentés, les épargne-t-on plus que leurs congénères ? Hélas ! on les mutilé comme les autres, et comme beaucoup d'autres ils donnent des feuilles et point de fleurs. Il en est de même de la fameuse rose jaune cent-feuilles.

Le plus simple est de nettoyer soigneusement les vieilles branches, de ne les tailler qu'aux deux tiers de leur longueur, de respecter les rameaux de l'année, de les soutenir même avec des tuteurs, de manière à éviter les frottements. La taille très courte, que beaucoup de jardiniers appliquent à tous les rosiers, doit être réservée pour les sujets languissants.

L'expérience seule doit servir de guide, en s'appuyant sur le principe de maintenir l'équilibre dans la plante, ce qui peut se faire facilement au moyen de la taille. C'est un sujet sur lequel nous reviendrons.

Quand on fait des rosiers soi-même, il vaut mieux les élever de boutures que de les greffer sur églantier.

Les rosiers greffés sur églantiers présentent peu d'avantages et beaucoup d'inconvénients, surtout pour les rosiers dits remontants, auquel on peut ajouter les rosiers de l'île Bourbon, les noisettes, les thés, les rosiers du Bengale, et en général tous ceux qui fleurissent plus d'une fois dans le cours d'un été. L'hiver cause parfois d'énormes ravages dans les plantations de rosiers, surtout parmi ceux à hautes tiges greffés sur églantiers ; tandis que les rosiers francs de pied, même ceux des espèces les plus délicates, résistent et supportent au moyen d'un simple buttage un froid de 15 à 16 degrés centigrades.

N'oublions pas non plus que la multiplication du rosier par la greffe en fente ou en écusson est extrêmement lente. Un églantier, planté dans le mois de novembre 1905, par exemple, pourra être écussonné à œil dormant en août 1906, si toutefois il est pourvu de bonnes racines et qu'il végète vigoureusement. Cette greffe donnera quelques fleurs en juin 1907. Ainsi, dans le cas le plus favorable, elle aura occupé le terrain pendant vingt mois et pour les sujets faibles, qui ne peuvent être greffés qu'après vingt et un mois de plantation, l'intervalle entre cette dernière opération et la première floraison est d'environ trois ans. Si nous comparons ce moyen à celui du broutage nous verrons qu'une bouture de rosiers, faite au mois de juillet ou d'août et convenablement traitée, s'enracine et peut être rempotée au bout de vingt à vingt-cinq jours ; elle passe l'hiver sous bache, est mise en pleine terre au printemps suivant et fleurit en juin, c'est-à-dire après une période de végétation qui n'excède pas dix mois.

CAUSERIE FÉMININE

Le savoir-vivre : Les gestes.

Parmi les gestes, il en est d'instinctifs, d'autres consacrés par les habitudes ; ils constituent une manifestation de la politesse. Ces derniers diffèrent un peu ou beaucoup chez les divers peuples de la terre.

Le geste instinctif est celui qui accompagne naturellement l'expression parlée de la pensée.

Il est impossible, tandis que l'on s'exprime, que le corps, le visage restent immobiles et inexpressifs, mais toute personne bien élevée et soucieuse de n'être point ridicule ou inconvenante, s'interdira tout geste excessif, ou même répété, toute attitude exagérée, toute mimique qui, toujours, prête à la moquerie des auditeurs.

Il est nécessaire de veiller attentivement sur ses enfants, afin qu'ils ne prennent pas l'habitude de gesticuler ; et l'on doit s'examiner sévèrement soi-même, questionner ses proches à son égard et accepter avec patience leurs observations à ce sujet.

Imiter les bruits, mimer les personnes dont on parle, grimacer, cligner de l'œil, faire la moue, rire à gorge déployée, pousser de bruyantes exclamations, hausser les épaules, tout cela est du dernier mauvais goût, comme de frapper sur le bras, sur

l'épaule, ou de s'accrocher au bouton de l'habit de la personne à qui l'on cause. Lever les bras au ciel, taper du pied, se renverser sur son siège, cogner du poing ou du doigt sur une table, se gonfler les joues, se courber parce que l'on parle d'un vieillard, ou d'un bossu, piaffer en racontant les hauts faits — ou les méfaits d'un cheval —, siffler comme le train et mille autres mimiques exubérantes sont du domaine exclusif des gens dépourvus de savoir-vivre, et l'on doit sévèrement s'interdire ces manières.

Du reste, celui qui s'exprimera correctement, sans passion, sans chaleur exagérées, qui ne se laissera aller ni à la colère, ni à la joie, ni au chagrin immodérés, aura des gestes convenables. C'est l'insubordination du langage et de la pensée qui excite à la gesticulation excessive.

Mme Camille PERT.

CONSEIL DU DOCTEUR

La constipation.

La constipation peut avoir une origine constitutionnelle ou n'être que le symptôme d'une autre indisposition des voies digestives ; mais en général, elle tient à la négligence, au retard et à l'irrégularité des selles.

L'expulsion de matières fécales doit avoir lieu normalement au moins une fois par jour. Il appartient à chacun, dans une certaine mesure, de fixer l'heure à laquelle cette déjection aura lieu, chaque jour régulièrement : la nature contracte aisément l'habitude qui lui est ainsi imprimée.

Cette maladie, en tous cas, cède ordinairement à l'emploi des rafraichissants. Une nourriture plutôt végétale qu'animale, des boissons rafraichissantes, l'abstention des liqueurs spiritueuses, l'usage ordinaire des bains tièdes, un exercice modéré, tels sont les palliatifs à employer, en y ajoutant un soin particulier à bien triturer les aliments dont elles feront usage. Ceci s'adresse aux personnes sujettes par constitution à la constipation. Mais trop souvent, hélas ! le vice constitutionnel est tel que cette médication est impuissante, ou provoque, au contraire, des coliques ou une diarrhée abondante. On a recours alors aux Pilules bernoises du professeur Noeffler, que l'on absorbe le soir en mangeant, à la dose de 1 à 2 suivant le degré de l'affection. Elles sont efficaces même pour la constipation accidentelle qui, dans la plupart des cas, cède à des lavements d'eau de son additionnée d'une forte cuillerée d'huile à manger. Dr JACK.

CHOSSES A DIRE

Un art difficile. — MONOLOGUE POUR FILLETTE.

Papa m'a fait venir, l'autre jour, mystérieusement, dans la salle à manger et, après en avoir fermé les portes, — ce qui m'a beaucoup intriguée. — il s'est assis en face de moi et m'a tenu ce discours :

— Ma fille, tu auras bientôt quatorze ans, tu as passé ton brevet élémentaire, tu joues assez de piano pour importuner les voisins, tu dessines assez bien pour qu'on ne prenne pas tes arbres pour des potences, et qualité plus précieuse encore, tu sais repriser les chaussettes... Avec ce bagage, tu te crois suffisamment instruite... mais, petite malheureuse, tu ignores l'art le plus utile et le plus difficile !...

— Quoi donc, papa ? m'écriai-je toute émue.

— Voyons, tu n'as pas encore oublié tes auteurs classiques, je suppose. Eh bien, Molière ne dit-il pas :

Je vis de bonne soupe et de beau langage,
Vaugelas n'apprend point à bien faire un potage,
Et Malherbe et Balzac, si savants en beaux mots,
En cuisine peut-être eussent été des sots !

L'art culinaire, ma fille, c'est le premier des arts, le plus nécessaire à une femme...

— Ce n'est pas un art, fis-je avec dépit.

— Vraiment ! Berchaux a dit :

Je sais, dans mon ardeur poétique et divine,
Mettre au rang des beaux arts celui de la cuisine !

s'écria papa, et sais-tu ce que Voltaire ajoute :

Toute Française, à ce que j'imagine,
Sait, bien ou mal, faire un peu de cuisine.

Tu es Française, mon enfant, tu dois apprendre cet art qui comprend toutes les sciences...

— Ah ! papa, tu exagères ! me suis-je écriée à mon tour. Tu m'avoueras que l'arithmétique...

— Sert à connaître exactement le poids des denrées à employer ; le dessin te trace les lignes d'un entremets, la chimie t'enseigne la composition des corps, et l'anatomie la façon de découper une volaille ou du gibier...

— Et l'histoire, m'écriai-je, triomphante, à quoi sert-elle en cuisine ?

— A savoir, ma chère enfant, reprit papa, que les anciens prisaien plus un cuisinier qu'un savant. Homère écrivit un manuel sur l'art culinaire, Achille se piquait d'être bon rôtiisseur, et Plutarque a posé des problèmes à propos de la table... Tu

parles de l'histoire, tu ignores donc, continua papa d'un air moqueur, qu'Antoine donna une ville à son cuisinier à la fin d'un succulent repas! Et Domitien fit assembler le Sénat pour délibérer sur la façon d'accommoder le turbot!

— Ils étaient bien gourmands, les anciens, ne pus-je m'empêcher de remarquer... Pourtant... les Spartiates ne vivaient que de brouet noir.

— C'est pourquoï, disaient les Grecs, ils tenaient si peu à la vie... Allons, ma fille, prends des leçons de notre vieille cuisinière, a terminé papa, et lorsque tu sauras faire une bonne cuisine, alors seulement ton éducation sera parfaite.

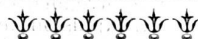
(Confidemment.)

Voilà quinze jours que j'étudie l'art culinaire et je me suis déjà donné trois indigestions!... C'est que voyez-vous, je fais les choses consciencieusement et je goûte à la sauce!... Hier, par exemple, j'ai fait des beignets exquis! A force d'y goûter, il n'en est presque plus resté pour la table... et j'ai été malade! oh! malade!... Ne m'imitiez pas, au moins! Faites de la bonne cuisine, mais n'en mangez pas trop!

A. PIAZZI.



POÉSIE



Mon Clocher.

Comme un doigt, vers la nue, éternelle espérance!
Il monte, mon clocher, mon vieux clocher, noirci
Par la lenteur des ans, et la persévérance
Des hivers déchainés sous le ciel obscurci.

Il est là, toujours là, malgré la défaillance
De sa pierre effritée et du toit éclairci;
Mon clocher paraît las de sa longue vaillance,
Comme un vieillard vaincu sous le poids du souci.

J'aime à te voir, toi qui vis mes premières armes,
Mes doux bonheurs d'enfant et mes faciles larmes,
Quand ta grande ombre errait lentement sur mon seuil.

Je t'ai dans l'âme, ami de la lointaine époque,
Et quand la mort fera de mon corps une loque,
Puisse-tu, vieux clocher, voir passer mon cercueil!

ROUSSEAU.



JOHN HAY

Les Etats-Unis ont fait une grande perte en la personne de M. Hay, décédé récemment des suites d'une embolie.

Né en 1838, à Salem (Indiana). A fait ses études à l'Université de Broun. Reçu avocat en 1861 et nommé secrétaire particulier du président Lincoln. Il remplissait encore ces fonctions lors de l'assassinat du président. Prit une part active à la Guerre de Sécession.

La paix conclue, il entra dans la carrière diplomatique. Il débuta à Paris comme secrétaire de légation: puis il fut à Vienne et Madrid. En 1870, M. Hay devint rédacteur au *New-York Times*, où il demeura six ans. Revenant à la diplomatie, il fut nommé sous-secrétaire d'Etat aux affaires étrangères, poste qu'il garda jusqu'en 1881.

Il fut un partisan des plus énergiques de Mac-Kinley dont il soutint la politique protectionniste. En 1897, il devint ambassadeur à Londres. Dix-huit mois plus tard, rappelé à Washington, il devint ministre des affaires étrangères. Il l'était encore à sa mort.

Il dirigea les négociations de paix avec l'Espagne. Un peu plus tard, il sauvegarda en Chine les intérêts américains menacés par l'insurrection des Boxers.

Enfin, le 18 novembre 1903, il signa, avec M. Bunan-Varilla, ministre plénipotentiaire de la République de Panama, le traité qui réglait la question du Canal.

Pendant qu'il fut rédacteur, il écrivit, en dix volumes, sa magistrale *Histoire de Lincoln* — dont il avait été l'ami intime —. Il a aussi publié des œuvres humoristiques, et ses poésies sont devenues très populaires.

O.



RECETTES CULINAIRES



Aubergines à la Provençale. — Les éplucher, les couper en deux dans le sens de la longueur, les ciseler, les saupoudrer de sel et les laisser reposer une heure; les presser ensuite et les faire frire dans de la bonne huile d'olive. Egouttez-les et recouvrez-les avec des tomates coupées en gros dés, épépinées, épluchées, préalablement roussies et saupoudrées d'oignons hachés. Tenez les aubergines sur un plat à gratin à la porte du four jusqu'au moment de servir et, en les servant, jetez à la surface une pincée de persil haché, additionné d'une pointe d'ail râpé.

Oufs en matelote. — Faites revenir au beurre un oignon émincé, chalottes et carottes émincées, champignons. Lorsqu'ils ont pris couleur, les égouttez, puis terminer la cuisson dans un demi-litre de vin rouge, assaisonner, mettre bouquet garni, laisser réduire à moitié, lier avec un peu de beurre manié de farine. Au moment de servir, ajouter encore un morceau de beurre. D'autre part, pocher huit œufs, les dresser en croûtons de pain frits, verser sur votre sauce matelote; servir bien chaud.



NOUVELLES A LA MAIN



Le baron Rapineau marchande des couteaux de table chez un coutelier.

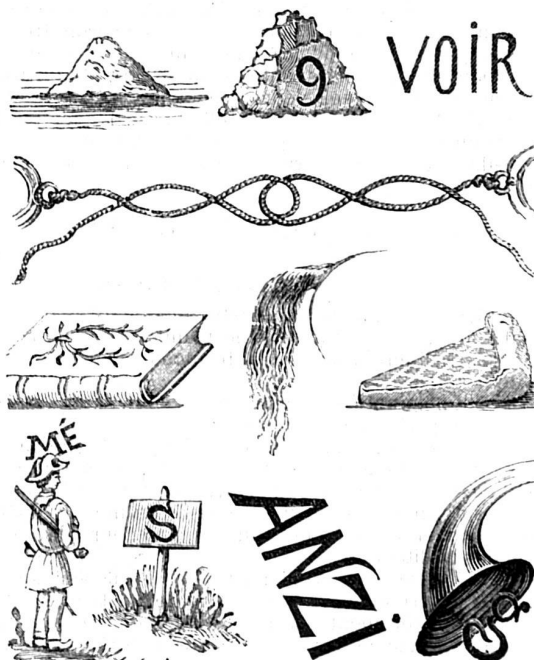
— Ceux-ci coupent-ils bien? demande-t-il en désignant ceux qu'on lui offre au plus bas prix.

— Oh! monsieur, fait le marchand, avec ces couteaux-là, on couperait tout ce qu'on voudrait.

— Ah! bon. Alors, vous pensez que dans un grand repas ils pourraient couper, par exemple... l'appétit des convives?...



RÉBUS



Solution du rébus paru dans le N° 30: Le désir de paraître habile empêche souvent de le devenir.

Editeur-imprimeur: G. Moritz
Gérant de la Société typographique, à Porrentruy