Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1898)
Heft: 15

Artikel: Un disciple de Voltaire
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-247924

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: 11.07.2025

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

septembre 1255, le comte Rodolphe, du consentement de sa femme *Rigenza* et de son fils Rodolphe, céda à l'ordre des Prémontrés et à l'abbaye de Bellelay ce lieu avec tout le territoire qui s'étend d'Orpund à Meienried [1])

(A suivre) JECKER, *curé.*

CHRONIQUE HORTICOLE

Les arbres et leurs fruits

(Suite)

Reinette du Canada

Cette pomme se confond souvent avec la Reinette dite d'Angleterre qui s'en rapproche beaucoup, mais qui est de qualité inférieure ; toutefois, il ne faut pas prendre cette dernière pour la *Royale d'Angleterre* qui est bonne en compote, mais de deuxième qualité pour le couteau.

La Reinette du Canada a pour sous-variété la *Reinette grise du Canada* qui est peut être encore meilleure que son homonyme.

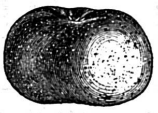
Quoiqu'il en soit, les reinettes du Canada et les reinettes d'Angleterre (car il est difficile souvent de les distinguer) sont assez répandues dans notre pays, et il serait à désirer qu'elles le soient davantage.

Lorsque, en hiver, nous trouvons, sur le marché, une pomme volumineuse, fraîche, à peau rugueuse, lavée de gris brun, de forme arrondie, à chair fine, blanche-jaunâtre ou verdâtre, croquante, neuf fois sur dix, c'est une reinette du Canada ou une reinette d'Angleterre ; nous encourageons donc nos cultivateurs à propager, le plus possible, ce beau fruit, avantageux à tous les points de vue.

Nous avons dit qu'il fallait préférer les reinettes du Canada au reinettes d'Angleterre. Si ces deux pommes se confondent en apparence, si non pour la qualité, du moins par la forme extérieure, les arbres diffèrent cependant assez pour qu'on puisse les distinguer aisément. La Reinette du Canada est un bel arbre, étalé, et qui a très bon air dans un verger. La reinette d'Angleterre forme un sujet plus érigé, moins arrondi et plus inégal.

Ces pommes viennent sans doute, du Canada et de l'Angleterre, mais quel est leur obtenteur ? Nous l'ignorons.

Court-pendu plat



Excellente petite pomme dont on distingue deux variétés : la *grise* et la *rouge*.

L'arbre est vigoureux, de belle forme régulière, et très fertile.

Ce fruit est moyen, et au-dessous même de la moyenne des pommes ordinaires ; la peau est rugueuse, grise ou rouge, selon la variété ; la chair jaunâtre, odorante, très fine et très croquante, douée d'un parfum exquis ; il se conserve, jusqu'en avril, ferme et délicieux, même dans les plus mauvaises caves.

Le court-pendu est indigène et fort ancien dans notre pays.

Jean Bauhin, médecin célèbre des comtes de Montbéliard, connu par un traité sur la Rage, s'occupait de pomologie.

Il publia en 1613 une *Historia plantarum universalis*, dans laquelle il décrit soixante pommes, cultivées alors à Montbéliard et aux environs.

La place restreinte qui nous est accordée, dans ce journal, ne nous permet pas de nous étendre sur ces variétés, qui ont d'ailleurs changé de noms, pour la plupart, malgré tout l'intérêt que pourrait présenter, pour des amateurs, une analyse de cet ouvrage.

Bornons-nous à traduire (car c'est écrit en latin) ce que Bauhin dit de la pomme Court-pendu :

« Cette sorte est la plus renommée de toute « l'Europe ; elle tire son nom de l'exiguité du « pédoncule qui l'attache à l'arbre. Plus haut, « (antérieurement), il en existe déjà, extraite de « Ruel (seminarium de Ruel, 1540) et sous le « nom *Capendu*, une description, mais seule- « ment de la petite variété. A Montbéliard, nous « possédons effectivement deux Court-Pendu, « le *Gros* et le *Petit*. Le gros, large de trois « pouces, haut de deux, sessile et moins com- « primé que le petit, a toute la peau légèrement « *safranée*, rugueuse et abondamment tache- « tée. Il sent fort bon. Sa chair jaunâtre, dont « la saveur particulière le rend très recomman- « dable, n'a pas toutefois une aussi grande fer- « meté que celle du petit Court-Pendu. On le « conserve facilement d'un automne à l'autre, « en le cueillant et plaçant au fruitier de bonne « heure. Je sais même que, surveillé avec soin « il se garde deux ans ; durée n'ayant, à Bâle, « rien d'extraordinaire.

« Le petit Court-pendu est cette pomme que « B. Curtius (1560) appelait *Capendu*, et qui, « chez les Français, jouit d'une si grande es- « time. D'aucuns veulent qu'elle soit la *Ma-* « *tienne* des Romains, comme, d'après Athé- « née, le rapporte Baléchamp ; et d'autres, la « Sestienne. Dans les jardins de Montbéliard, « on la cultive précieusement, surtout dans celui « du Prince, puis à Bâle et Montpelier, ainsi « qu'en Italie. » (Tome I, page 21).

(A suivre). HORTICOLUS.

1) Trouillat, I, 626.

Un disciple de Voltaire

Mentez, mentez !... Il en restera toujours quelque chose.
VOLTAIRE.

Ceci est une petite histoire, mais une histoire vraie.

Gros, sans barbe, un menton à triple étage qui lui descend jusque sur la poitrine, et avec cela un esprit !... Oh ! mais un esprit !

Les gens de son village le craignent aussi ; tous lui parlent avec respect, tous le saluent profondément, d'aucuns même lui font des courbettes de dignité première. Il est savant, notre pédagogue, pensez donc, il a tant de livres chez lui !...

Il a lu tout Voltaire, tout Rousseau, tout Zola peut-être avec, et quand il a fermé l'*Emile* de Jean-Jacques, la main sur le ventre, et les regards perdus sous ses grosses paupières froncées, comme s'il eut vu passer dans un rêve le spectre du cléricalisme, il s'est écrié avec un beau geste : « Cette fois je suis fort !... »

Et de ce jour il se mit à écrire...

* * *

C'était la Toussaint... Un rayon tout frêle, tout triste, frôlait les brins d'herbe gelés et glissait jusqu'aux fenêtres de l'église. Le jeune curé venait de monter en chaire, il était pâle et sa main qui tenait un papier déployé semblait trembler.

— « Mes bien chers frères, voici une lettre anonyme qui m'est tombée entre les mains, où l'on me calomnie d'atroce façon : écoutez plutôt, puis vous jugerez. »

Et le jeune curé se mit à lire une épître qui voulait être méchante et qui n'était que bête !..

Devant son harmonium, notre pédagogue, tout en écoutant, s'étudiait à attraper le sourire de Voltaire, pour se donner une belle allure.

Mais quand le jeune curé, se fâchant un peu, déclara connaître le lâche auteur de l'anonyme, quand le jeune curé s'annonça prêt à recevoir n'importe qui de ceux qui pensaient le prendre sur ce pied avec lui, notre esprit fort, qui

---

Sœur Olympe lui arrangeait maternellement son oreiller.

— Enfin, quand pourra-t-on l'interroger utilement ? demanda le capitaine Chenu en froissant vaguement le papier sur lequel il avait écrit les bavardages de Firmin.

— Mais dès qu'il aura la force nécessaire pour supporter votre interrogatoire, répondit le chirurgien avec une mansuétude qui n'était pas dépourvue de malice.

En attendant que le blessé eût repris ses forces, ce qui dura bien une dizaine de jours, le capitaine Chenu, secondé par l'adjudant, poursuivit son enquête avec une fiévreuse opiniâtreté, faisant comparaître devant lui non seulement tous les cavaliers de l'escadron mais tous les hommes du quartier qui étaient rentrés « en possession de leur plumet » du 14 au 15 juillet, se renseignant au dehors, promettant des primes aux gardiens de la paix qui lui apporteraient quelque détail inédit. Et tout cela absolument en vain. On retrouvait dans vingt endroits, les traces des deux amis, déambulant bras-dessus, bras dessous, s'attablant, buvant, chantant comme les autres ; nulle part, on ne découvrait les traces d'une querelle. Le capitaine Chenu commençait de jaunir.

L'autorisation lui fut enfin donnée de faire subir un interrogatoire à Firmin, dont l'état s'était assez sensiblement amélioré. Le capitaine s'y prit avec beaucoup de douceur et commença par lutter contre ce point d'honneur du soldat qui ne veut pas dénoncer un camarade ; puis il lui confia que son mutisme obstiné pouvait faire condamner un innocent, car on suivait plusieurs pistes... Or, il était inadmissible qu'il n'eût pas conservé le souvenir de la querelle où il avait failli trouver la mort... Très tranquille, Firmin déclara :

— C'est pas ma faute... J'me souviens point.

Le capitaine essaya ensuite d'allumer un désir de vengeance dans le cœur du blessé. Il était en voie de guérison, grâce au Dr Derbois, c'était parfait ; mais si l'opération du trépan n'avait pas réussi ?... que seraient devenus ses parents, s'il avait succombé ?...

— Car vous avez vos parents encore ?

— Oui, mon capitaine. Et, s'il m'était arrivé malheur, ma sœur leur serait restée ; et, comme ma sœur doit épouser Parisot, ça n'aurait fait qu'un gars de moins à la maison. Et d'ailleurs, mon capitaine...

Il sourit, tout finaud :

— Puisque je me porte bien !

Et il se retourna sur son lit en fermant les yeux. Sœur Olympe entrait, en ce moment, dans la chambre du blessé. Et elle, qui n'aurait pas eu peur de parler au ministre de la guerre, ne se gêna pas pour dire au capitaine Chenu :

— Mais ne le fatiguez donc pas, ce garçon

(La suite prochainement.)

avait lu tout Volaire, tout Rousseau, tout Zola peut-être, se montra assez faible : même le rictus célèbre ne vint pas.

La messe se termina promptement ; à la tribune, on fit plus d'une bévue musicale, plus d'un faux accord ; et monsieur le curé, sans trop d'émotion, bénit les assistants.

* * *

Midi... L'*Angelus* tinte, les paysans vont dîner, les gamins se bousculent une dernière fois, et devant la porte de la cure, un gros homme tire le pied de biche, et se donne un air d'homme important.

La servante, une alsacienne qui ne sait pas un mot de français, vient ouvrir et fait entrer dans la salle à manger, où monsieur le curé attend le dîner qui n'arrive pas.

— « Bonjour, monsieur le curé !...

— Bonjour, monsieur l'instituteur !...

— Ce matin, vous avez eu l'air de m'accuser en disant que j'étais l'auteur de la lettre que vous avez lue en chaire...

— Pas du tout, monsieur l'instituteur, je ne vous ai pas accusé, mais vous connaissez le proverbe : « Tout galeux se gratte ! »... Par conséquent, vous êtes prié de ne plus recommencer !...

— Nous verrons, monsieur le curé, nous verrons ! Et tout rageur, son triple menton dansant sur sa chemise toute fraîche, notre pédagogue sortit, claquant la porte, faisant du poing dans la poche.

Et tout en franchissant les quelques pas qui séparent sa maison de la cure, il murmurait : « Etonnant !... Comment a-t-il pu deviner que c'était moi ! Serait-ce par le style ?... »

Le jeune curé est mort, doux et bon, sans une pensée de rancune contre personne.

L'élève de Voltaire, malgré sa philosophie superbe, a peut-être le frisson, quelquefois, quand il regarde cette chaire.

F.

AUX CHAMPS

Causerie agricole et domestique.

Les engrais de jardins. — Hygiène des dents. — Petits radis en toutes saisons. — Bois de charpente. — Avis utile.

Malgré ces traînées neigeuses de mars, le printemps ne saurait tarder. Salut, saison charmante des légumes frais et des fleurs !

Mais pour avoir des légumes et des fleurs, il importe de les soigner, et dans les soins qu'ils exigent, les engrais viennent en premier lieu. On me demande d'en dire quelque chose.

Aux jardins potagers et aux jardins fleuristes, surtout à ces derniers, il faut des engrais bien consommés, par exemple, le terreau gras, c'est-à-dire celui qui provient des vieilles couches et qui n'a pas encore servi. On en trouve chez tous les maraîchers. Ceci à l'adresse des personnes qui veulent cultiver des fleurs dans des caisses sur leur balcon ou dans des vases sur leurs fenêtres ; voire même dans des jardinières ou suspensions d'appartement.

A défaut de terreau, toute espèce de fumier peut être employée, pourvu qu'il soit bien consommé. On peut se servir aussi de la colombine ou fiente de pigeon, de la fiente de poule, de poudrette, de guano, de noir animal ; mais, en ces cas, avec beaucoup de parcimonie et de prudence, parce que ces engrais sont très forts et pourraient brûler la plante. Il va de soi que la terre est toujours sous-entendue : c'est la terre qu'on fume, ce n'est pas la plante.

Il y a aussi les engrais chimiques.

D'abord les phosphates et les superphosphates de chaux (acide phosphorique) lorsqu'il s'agit de forcer la production des graines et des fruits ; lentilles, haricots, pois, etc... Il est préférable d'employer les superphosphates qui sont immédiatement assimilables en grande partie, qui agissent tout de suite ; tandis que les phosphates n'agissent qu'à la longue, au fur et à mesure que les acides du sol ou ceux de la plante les mettent en situation d'être absorbés par le végétal.

Ensuite les nitrates de soude et de potasse, ou le sulfate d'amoniaque, qui sont des sources d'azote. Ces nitrates se sèment en couverture, ce sont des sels déliquescents qui tendent toujours à pénétrer dans le sol. Au contraire, le sulfate d'ammoniaque est un sel efflorescent ; il tend à venir à la surface, comme le sel de cuisine à l'extérieur des viandes salées. C'est pourquoi il convient de l'enterrer assez profondément, pour qu'il reste à portée des racines.

Ces sels qui fournissent l'azote sont employés lorsqu'on veut activer la production herbacée : épinards, choux, salades, etc. ; ou la production des racines : navets, betteraves, carottes, etc. ; ou la production des bulbes : oignons, poireaux, échalottes, etc. ; ou la production des fleurs.

Voulez-vous avoir des fleurs à éclat profond, métallique ? Employez un peu de sulfate de fer. Le fer est aussi un remède, sous cette forme, contre les moussees envahissantes et contre la pâleur, contre la chlorose des plantes, tout comme contre celle des jeunes filles.

Prenez garde pourtant : les fortes rations d'acide phosphorique, de potasse et de chaux rendent les légumes moins tendres et moins succulents.

Ces matières premières peuvent être employées seules. Jetez un peu de nitrate de soude sur un carré d'épinards, par exemple, et vous le verrez, dès le lendemain, augmenter mers veilleusement de volume avec une belle teinte vert-noir. Toutefois, la chaux et le plâtre — en langage scientifique, carbonate ou phosphate de chaux et sulfate de chaux — sont la base de tout bon engrais chimique. Le plus simple et le plus sûr, pour ces petites quantités de luxe, est d'acheter l'engrais tout préparé. L'important est de s'adresser à une bonne maison.

Remarque intéressante. Pour le jardin potager, on emploie habituellement l'engrais chimique à l'état pulvérulent, comme fait la grande culture ; pour les fleurs, la solution d'arrosage est préférable. On fait dissoudre l'engrais et on l'administre sous forme liquide.

Mais l'engrais n'est pas tout. Ayez de bonnes semences, une bonne terre, de l'eau à volonté — et une bonne ménagère expérimentée, si vos moyens ne vous permettent pas un bon jardinier. Le soleil du bon Dieu fera le reste.

* * *

Par ce temps variable, les fluxions sont à la mode, tout comme l'influenza. La température est une des causes qui peuvent contribuer à gâter les dents. Ces causes sont d'ailleurs fort nombreuses, comme vous allez le voir.

Il y a d'abord les *variations brusques de température*. Ne buvez donc jamais une boisson très chaude aussitôt après avoir ingéré une boisson glacée, ou réciproquement ; le passage brusque du chaud au froid fait éclater l'émail. Les températures extrêmes font aussi perdre les dents. L'exemple des Anglais, qui boivent le thé très chaud ; celui des Espagnols, qui avalent le chocolat brûlant ; celui des Napolitains, qui sirotent constamment des boissons glacées, sont célèbres à cet égard.

Le tabac. La chaleur de la fumée, sa réaction acide, les pipes de terre à tuyau trop court, expliquent tous les accidents qui peuvent arriver. Cependant, si le fumeur prend de grands soins, il peut ne pas avoir ses dents trop noires, trop *vilaines*, il peut ne pas les user avec sa pipe et peut-être modérer la carie dentaire.

L'usage de certaines eaux. — Les eaux silicatés, orénatées, ferrugineuses, etc., peuvent, dans certains cas, produire l'altération des dents.

Le défaut de soins de la bouche. — En ne prenant pas les soins de propreté que nous allons indiquer, on laisse se produire une incrustation de tartre qui provoque une gingivite ulcéreuse déchaussant et ébranlant les dents.

Les acides. — Le vinaigre, le citron, l'oseille, les groseilles, les vins jeunes, les bonbons acides, sont très nuisibles à l'émail dentaire.

L'abus du sucre amène aussi bien vite la carie, grâce à sa transformation dans la bouche en acide lactique. Il a donc bien raison, ce proverbe qui dit :

Force sucre en la jeunesse,
Dents gâtées en la vieillesse.

Ne laissez donc pas vos enfants manger trop de bonbons, si vous tenez à ce qu'ils conservent longtemps de bonnes et belles dents.

La *précipitation dans les repas.* En mangeant très vite on ne donne pas le temps aux glandes qui sont dans la bouche de fournir assez de liquide alcalin, nécessaire pour contrebalancer l'action funeste des acides.

La *présence entre les dents de matières étrangères.* Ces matières irritent soit les dents, soit les gencives ; la plupart subissent une fermentation et ainsi, non seulement la bouche sent mauvais, mais encore l'émail est fortement attaqué et la carie ne tarde pas à se produire.

Enfin, il ne faut pas s'amuser à casser des corps durs, comme des noyaux d'abricots, de cerises, ou chercher à soulever des poids, ou couper de la ficelle, etc.

Est-ce assez, chères lectrices ? Mais les dents gâtées ne vous préoccupent plus autant, depuis que d'habiles artistes vous les remplacent. Aussi j'écris ces simples avis pour ceux qui n'ont pas le moyen de les remplacer.

* * *

Par les chaleurs sèches de l'été, il est assez difficile d'obtenir de bons radis ; néanmoins le procédé suivant permet de réussir, même en été.

Pour cela, on fait tremper la graine de radis dans l'eau pendant vingt-quatre heures, puis on la met dans un petit sac au soleil, ce qui la fait germer un jour après.

On prépare ensuite dans un endroit mi-ombragé du jardin une planche que l'on terreaute et où l'on sème la graine ainsi préparée. Par des arrosages faits à propos, on obtient, au bout de quelques jours, de bons petits radis bien tendres.

* * *

Comment traiter des bois de charpente pour pouvoir les employer peu de temps après l'abattage ? La solution de cette question réside dans la stricte observation des recommandations suivantes : aussitôt l'arbre à terre, lui enlever l'écorce jusqu'à l'aubier ; scier de suite en planches ou en solives ; faire tremper pendant une dizaine de jours au moins les bois ainsi débités dans l'eau de chaux ; laisser bien sécher en plein air, et à l'ombre, si possible, avant de travailler, les pièces en vue de leur destination définitive. Les bois ainsi préparés ne se tourmentent plus sous l'action des changements atmosphériques.

* * *

Pour faciliter la vélaison, une feuille agricole recommande de mélanger à la boisson de la vache quelques poignées de graine de lin cuite et cela pendant les trois semaines qui précèdent la vélaison.

Cote de l'argent

Du 30 mars 1898

Argent fin en grenailles fr. 98,50 le kilo.