

Menus propos

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **1 (1898)**

Heft 39

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-248178>

Nutzungsbedingungen

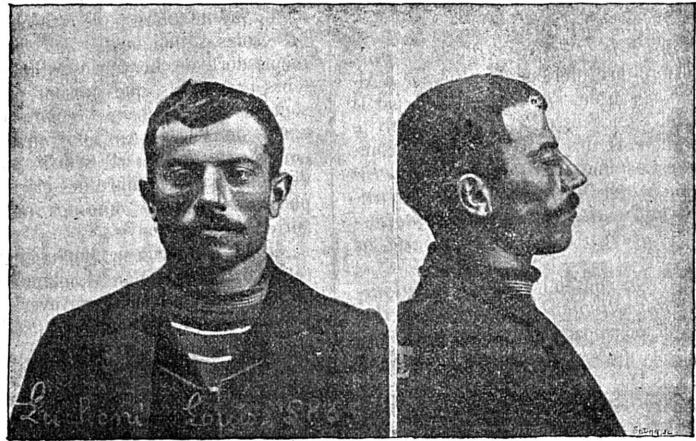
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



S. M. L'impératrice ELISABETH
d'Autriche-Hongrie
assassinée à Genève



LUIGI LUCHENI
assassin de S. M. ELISABETH, Impératrice d'Autriche

Passons à un autre ordre d'idées.

Un magnifique melon qui parut cette semaine sur la table de mon curé fournit à celui-ci le sujet d'une dissertation de circonstance sur ce fruit savoureux, que je n'hésite pas à résumer ici pour la bonne raison que tout le monde en pourra faire son profit :

« Le *cucumis melo* des botanistes, grâce à sa saveur éminemment fraîche, sucrée et agréable, est aux dires du poète Malherbe, une des meilleures choses qui existent sur terre. Bernardin de St-Pierre ajoutait que la nature, en le divisant par tranches, avait évidemment destiné ce fruit à être mangé en famille. Cependant, nul n'ignore que la condition essentielle d'un melon est d'être mûr et à point. A défaut de cette qualité, il est indigeste et susceptible de produire des accidents multiples. Beaucoup d'amateurs s'imaginent pouvoir discerner à l'odorat le degré de maturité du melon. C'est là un procédé fort aléatoire, car certaines espèces, dont l'essence odorante est très développée, conservent néanmoins une pulpe dure et coriace.

Les amis de l'heure présente
Ont la qualité du melon :
Il en faut essayer cinquante
Avant d'en rencontrer un bon.

Pourtant, ce cucurbitacée est indiqué pendant la saison des chaleurs, grâce à ses propriétés rafraîchissantes qui calment instantanément la soif la plus ardente. Sa pulpe est émolliente, humectante et laxative. A ce titre il convient de n'en pas abuser. Les tempéraments bilieux et sanguins s'en trouveront bien ; les gastralgiques, les personnes à l'estomac délicat n'en mangeront qu'avec prudence, et assaisonné, de préférence, de poivre et de sel. Un verre de vin facilitera la digestion. Il est recommandé de bien mâcher tous les morceaux du fruit, car il est reconnu aujourd'hui que les coliques, les diarrhées cholériformes, les dysenteries mêmes, qui suivent parfois l'ingestion du melon, sont la conséquence d'une mastication imparfaite. Les morceaux avalés gloutonnement, ne sont point réduits en bouillie dans l'estomac, et passent tout entiers dans l'intestin qu'ils peuvent irriter dangereusement. Rappelons-nous que le meilleur melon contient un principe, la coloquinte, qui est un purgatif drastique extrêmement violent.

La variété la plus recommandable est le *Cantaloup* (de *Catalupa*, petit village italien d'où les premières semences du melon furent introduites en France par Charles VIII), re-

connaissable à ses côtes épaisses et verruqueuses, à sa chair rouge et fondante. »

Je terminerai cette causerie par un petit conseil de mon curé à l'adresse des personnes, de plus en plus nombreuses, qui se livrent à la culture des chrysanthèmes.

On connaît la faveur dont jouissent aujourd'hui les innombrables et magnifiques variétés que l'on a obtenues du *Pyrethrum Sinense*, autrement « le Chrysanthème à grandes fleurs. » Chaque automne voit s'épanouir de nouveaux spécimens que les amateurs se disputent à prix d'or.

Si l'on veut obtenir de beaux produits, si l'on tient plus à la qualité des fleurs qu'à leur quantité, le moment est venu de donner à vos plantes des soins tout particuliers.

Dès le commencement de l'été, vous n'avez maintenu que les tiges que vous destinez à la floraison. C'était une première sélection. Faisons-en aujourd'hui une seconde.

Aux aisselles des feuilles se montrent de nombreuses petites pousses. Supprimez-les impitoyablement, et au sommet de la tige n'en maintenez qu'une seule, la plus vigoureuse. C'est celle-là qui va vous donner la fleur dont vous aurez tous les droits de vous montrer fier.

N'oubliez pas d'enlever les drageons qui s'élèvent au pied de la plante et qui, si vous les y laissez, détourneraient à leur profit une part importante de la force de la végétation que vous voulez réserver uniquement à la floraison.

Les chrysanthèmes, malgré la faveur dont ils jouissent, présentent cependant un défaut capital. Les tiges se dégarnissent en général du bas, les feuilles se dessèchent, et la plante vient à manquer ainsi, dans son ensemble, d'élégance et d'ampleur. Un moyen d'éviter cet inconvénient est d'arroser abondamment les pothées que vous rentrez pour décorer les appartements à l'arrière saison, et de ne pas leur épargner l'engrais dont ces plantes sont toujours fort avides.

Si vous observez fidèlement ces petites règles, vous jouirez, avec bonheur, d'une floraison opulente et prolongée, et vous aurez appris à apprécier hautement la sagesse et la docte expérience de mon vieux curé.

Jean D'HAINAULT.

MENUS PROPOS

Le tunnel de Gibraltar. — Un ingénieur français, M. Berlier, ne médite pas moins que de relier l'Europe à l'Afrique par un tunnel creusé sous ce détroit de Gibraltar. D'après les données les plus exactes, la longueur de ce tunnel serait de 32 kilomètres et, dans sa plus grande partie, il paraît devoir être creusé dans le roc. Tout récemment la junta consultative des routes, canaux et ports, en Espagne, saisie par le gouvernement du dossier préliminaire de cette gigantesque entreprise, a émis un avis favorable. Bien que le gouvernement marocain n'ait pas encore donné de réponse officielle à ce sujet, on ne prévoit pas qu'il soulève des objections. Mais d'autre part, il semble à première vue que l'Angleterre pourrait s'opposer à ce projet, comme elle l'a fait pour d'autres travaux du même genre que l'on méditait dans la Manche. Gibraltar est une forteresse anglaise, à laquelle la Grande-Bretagne attache un prix incomparable ; il ne faut pas l'oublier.

C'est ce qu'un rédacteur du *Temps* est allé demander à M. Berlier. Celui-ci a déclaré que, bien au contraire, il comptait sur l'appui de l'Angleterre, et les raisons qu'il nous a données sont assez intéressantes pour être introduites :

« Il n'est pas, nous a-t-il dit, un Anglais qui ne rêve d'aller, le plus vite possible et presque sans mettre le pied sur un bateau, de Londres jusqu'à Bombay. Or, un train partant soit de Londres, si le tunnel sous la Manche était construit, soit de Calais ou de Boulogne en traversant la France, l'Espagne, débouchant au Maroc par le tunnel du détroit de Gibraltar, pourrait aller jusqu'à Bombay sans grandes difficultés, par l'Algérie, la Tripolitaine, l'Égypte, l'Arabie et les côtes du golfe Persique et de la mer des Indes.

» Sans doute, ajoute M. Berlier, il faudrait traverser le canal de Suez, mais il y suffit d'un « tube », et qu'est-ce que cela ? Songez que la durée totale de ce trajet ne dépasserait pas huit jours et que l'on n'aurait à redouter ni le mal de mer, ni les tempêtes, si redoutables dans la mer des Indes, ni l'atroce chaleur qui règne, durant six mois de l'année, dans la mer Rouge. »

Décidément, ces ingénieurs ne doutent plus de rien !