

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1907)
Heft: 103

Artikel: Menus propos
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-257163>

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: 14.03.2025

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

Les indigènes se mettent en marche, laissant derrière eux un nuage de poussière enflammée.

Avides de butin, ils ne se contiennent plus de joie, chantant déjà victoire.

Au bout d'une demi heure, la troupe débouche dans une vallée peu étendue. Là se désolent de rares grenadiers sous la nappe de feu qui dessèche leur maigre feuillage.

En avant, des collines roussâtres se déchiquettent sur l'horizon gris de fer, dans le frisson d'une brume chaude.

— Nous devons approcher ? demanda Marinao.

— Oai, le convoi est là-bas, répond le capitaine.

Et son geste montre une sorte de cratère assez vaste dressé sur la vallée, à quinze cents mètres de là, le flanc ouvert par une brèche étroite.

Les Français ont aperçu l'ennemi. Des têtes s'agitent sur les bords du cratère.

Soudain, une flamme, pâlie par les ardeurs du soleil, court sur les rochers échelonnés ; la fusillade crépite dans le grand silence de la vallée. Des cris de terreur lui répondent, quelques Hovas s'affaissent sur le sable, qui boit leur sang.

On invective le capitaine, des bras le menacent.

— Otez-moi ces liens ? dit-il.

Ses mains sont libres, il prend son mouchoir, l'agite au bout d'un mauvais fusil qu'on lui prête.

On a vu son signal là-bas ; les coups de feu se taisent.

Les Hovas franchissent la brèche à la suite du capitaine, dans un désordre de poltrons en sécurité. Les voilà pêle mèle au milieu du cirque, cherchant à gagner le parc où les maîtres caracolent autour des voitures Lefebvre, chargées de provisions.

De tous côtés, à quelques cents mètres, les casques blancs des Français se dissimulent sur les hauteurs, derrière les rochers.

Marinao s'adresse au prisonnier :

— Allons ! dit-il, ordonne à tes soldats de mettre bas les armes et de se laisser attacher !

Un commandement formidable lui répond, lancé par le capitaine, dans un geste de tête autour du cirque :

— Feu !....

Une détonation déchire l'atmosphère ; un cercle de balles traverse l'ennemi dans un sifflement de vipère ; des grappes de corps s'abattent, les membres convulsifs, autour du chef qui git déjà, assommé d'un coup de crosse par le capitaine.

— Zanahary ! manao maty ny Farant-say ! braillent les Hovas.

Zanahary n'entend pas l'appel de ses adorateurs. Le crépitement métallique des leblés s'égrène toujours, fourmillant d'éclairs, scandé par les détonations plus graves des fusils ennemis qui essaient de riposter. Et les mourants tombent, tombent comme des branches de tamarinier sous le cyclone, font des tas d'où coulent des ruisseaux de sang, chariant de petits cailloux.

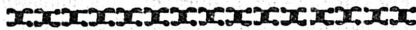
Un coup de clairon, la charge. Nos soldats descendent les pentes, en flèches, la frimousse et le harlement au carnage.

Plus de fusillade ; un choc de vociférations et d'injures, de baïonnettes et de poitrines, de dents et de chairs. On s'égorge, on se piétine, le sol disparaît sous les cadavres ; les Hovas que le fer épargne tombent à genoux, demandent grâce....

Et, debout sur un monceau de corps pantelants, un bras cassé par une balle française, assommant de l'autre avec une matra-

que, déchiré, sanglant, superbe, roi de la tuerie, le capitaine hurle dans la victoire :
— Hourra ! les enfants ! balayez-moi toute cette canaille !

Sylvain DÉGLANTINE.



Le Porc de Noël

Nous voici au moment de pousser au fin gras, les porcs destinés à être sacrifiés pour Noël, pour le jambon rose, les saucissons vermeils, les boudins noirs et blancs des réveillons et pour les provisions de salaisons de la ferme.

D'ailleurs dès maintenant commence la bonne vente des porcs destinés à la charcuterie. Noël est la principale échéance, mais la période propice se poursuivra encore avec les fêtes grasses du Premier de l'An, des Rois et du Carnaval jusqu'à la mi-carême.

Avant de passer à la question principale de l'engraissement, qui est celle de l'alimentation, quelques conseils sur l'hygiène du porc à l'engrais ont ici leur place. La bête doit être tenue dans une loge peu spacieuse, sèche, un peu obscure, mais néanmoins bien aérée et éloignée de toute agitation. Il faut que la bête vive tranquille et que le repas terminé, elle digère et dorme sans trouble, le sommeil favorisant essentiellement tout engraissement. Cette loge sera tenue proprement avec une litière abondante et souvent renouvelée pour maintenir la sécheresse, car, sous la double action de l'humidité et d'une alimentation intensive, non seulement le porc engraisse moins vite, mais il contracte très aisément les maladies qui lui sont spéciales, le rouget notamment. Les anges doivent être nettoyés tous les jours et lavés de temps à autre à l'eau chaude. Quant au porc, il doit être tenu en état aussi constant que possible de propreté et dans une température égale et douce, la chaleur et le froid paralysant autant l'un que l'autre l'engraissement.

Pour l'alimentation, une observation préalable : sous prétexte d'activer l'engraissement on mêle parfois à la nourriture des substances, narcotiques ou condiments, tels qu'antimoine, soufre, graines de jusquiame, ivraie enivrante qui sont nuisibles et même d'un emploi dangereux. Il faut absolument en proscrire l'usage. En fait de condiment pour aiguiser l'appétit et activer la digestion, il n'y en a qu'un à conseiller, c'est le sel marin servi à dose modérée. Il rend les aliments plus appétissants, augmente les sécrétions de la bouche, de l'estomac et des intestins et rend ainsi les digestions plus promptes et plus complètes. On a, d'ailleurs, constaté que la viande du porc engraisse avec emploi de sel marin mêlé aux rations se reconnaît à sa qualité plus fine et plus savoureuse.

En Allemagne, le porc entre, comme on sait, en proportion dominante dans la nourriture en viande de la population, on emploie beaucoup le petit lait pour favoriser son engraissement. On s'est convaincu que le petit lait facilite la digestion du maïs de l'orge, des pois et des pommes de terre. Son mélange influe aussi favorablement sur l'assimilation des sons, à l'exception du son de seigle qui ne doit d'ailleurs jamais entrer dans l'alimentation d'un porc à l'engrais.

L'éleveur doit prendre pour ce qu'elles valent les formules d'engraissement toutes faites qui précèdent, à un gramme près la

quantité de nourriture à chaque repas, car le porc a un appétit fort variable et l'intérêt de l'engraisseur est de favoriser celui-ci au gré de l'animal.

Une bascule est nécessaire pour juger des progrès de l'engraissement : dès que la bête n'augmente plus en poids, il faut la sacrifier, de même lorsqu'elle est dégoûtée et qu'il est impossible de relever son appétit en variant sa nourriture, en lui administrant par petites rations avec du sel marin comme condiment. Elle ne peut plus dès lors que dépirer.

Supposons maintenant un petit porcelet de trois mois, dont on entreprend l'engraissement à trois mois, pour l'amener rapidement à 80 ou 100 kilos. Pour faire du sujet un porc de Noël, cet engraissement débute au printemps. Si vous possédez à portée une bonne pièce de tréfil, vous y conduirez l'animal dès le matin, après lui avoir donné des eaux grasses avec un peu de farine, et vous ferez de même le soir en le ramenant à la porcherie.

A mesure que l'engraissement avance, la quantité des farineux, (farine d'orge, de maïs, de blé noir et menus grains), donnée matin et soir, augmente, la pâte devient de plus en plus épaisse, tandis que le séjour au pacage devient de moins en moins prolongé, pour être, pendant le dernier mois complètement supprimé. L'animal ne sort plus alors de sa loge que pour les soins de propreté qui doivent être jusqu'au bout rigoureusement pratiqués.

La ration moitié orge, moitié pois produit alors un effet excellent, car un kilo de ce mélange donne de 12 à 15 kilos d'augmentation de poids. Le maïs et le chènevis, les féveroles et l'avoine, le sarrasin poussent aussi avantageusement au poids et à la finesse — au fin gras. Grains et graines sont ou cuits ou moulus. Certains éleveurs — et la chose se pratique en Lorraine et en Alsace dont les salaisons sont renommées — les font ramollir dans l'eau bouillante ou les font germer d'abord et les écrasent ensuite, méthode qui fournit plus de sucre à l'alimentation de la dernière période, où nous sommes, pour le porc de Noël.

Le froid de décembre est propice pour maintenir, en fin d'engraissement, l'appétit du porc.

Avec tout ce régime judicieusement appliqué, on fait, en sept ou huit mois et au poids de 80 ou 100 kilos, suivant la nature de l'animal et l'intensité de son alimentation, un porc fin gras, bien en viande néanmoins et qui convient fort à la charcuterie de détail la plus recherchée.

Jean d'ARAULES
Professeur d'Agriculture.



Menus propos

La grenouille-bœuf du Tonkin. — Les grenouilles pululent au Tonkin pendant la saison chaude ; elles appartiennent aux espèces les plus variées. On y trouve la grenouille à lunettes et une rainette verte qui grimpe aux arbres et qui se tient sur les corps lisses. Mais, la plus curieuse de toutes est la grenouille-bœuf, grosse comme les deux poings. On l'emploie pour se délivrer des moustiques à l'aide d'un stratagème assez original. On prend deux ou trois de ces grenouilles et on leur place dans la bouche une cigarette allumée. Dès qu'elles ont tiré une ou deux bouffées, elles

restent immobiles et continuent à fumer jusqu'à ce que tout le tabac soit consommé. On les place, armées de leurs cigarettes, sur les bords de la table où l'on travaille; elles fument comme des locomotives, et les épaissés vapeurs de tabac qu'elles dégagent éloignent rapidement les insectes.

* * *

Professions féminines en Angleterre.

— Il vient de paraître en Angleterre, une statistique des professions exercées par des femmes et qui contient quelques chiffres intéressants.

Il existe, dans la Grande-Bretagne : 312 femmes médecins ; 190 femmes dentistes et 10 femmes vétérinaires ; 380 femmes font du journalisme et de la littérature, et 3,699 s'adonnent à la peinture : dans ce chiffre sont comprises 412 peintresses.... d'enseignes.

Ensuite nous trouvons 482 voyageuses de commerce, dont 190 voyageant en vins, bières et liqueurs ; 98 changeuses, 219 fussoyuses, 23 cochères d'omnibus, 660 cochères de fiacres et de voitures, 74 ramoneuses, 14 chaudronnières, 12 armurières et 430 forgeronnes.

Le croirait-on ? Il y a également en Angleterre 453 femmes.... huissiers !

Ces dernières sont, paraît-il, toutes laides et nanties de longs crocs. Et elles sont plus féroces que leurs collègues du sexe fort... Pour un peu, l'on deviendrait « antiféministe » !

* * *

Enfants fortunés. — On cite en Amérique cinq enfants qui auront des héritages fabuleux :

Marschal Field III, 200 millions de dollars ;

Margaret Carnegie, 100 millions ;

John Nicolas Bown, 50 millions ;

William G. Iselin, 30 millions ;

Lolita Armour, 25 millions.

Nos plus compatissantes lectrices sont rassurées sur le sort de M^{lle} Margaret Carnegie et de ses compagnes : celles-ci trouveront un mari !

* * *

Auteurs dramatiques. — On a dit déjà, il y a quelque temps, que la reine d'Espagne venait de terminer une comédie en un acte. Le principal rôle de cette pièce sera donné à lady Cocranne, gouvernante de l'île de Wight et dame de compagnie de la princesse de Battenberg. Il y a quelque temps, un prince royal de Grèce a été proclamé lauréat du concours dramatique d'Athènes pour sa comédie intitulée : « Les Réformateurs ».

Le prince Albert de Prusse a composé la musique de plusieurs ballets très applaudis en Allemagne.

La reine de Roumanie met la dernière main à un livret d'Opéra.

Nous ne parlons pas de l'Empereur d'Allemagne, ni du duc Ernest de Saxe-Cobourg Gotha, auteur de plusieurs partitions.

Il n'est pas jusqu'à M. Georges Clemenceau premier ministre français qui ne se soit senti piqué de la tare littéraire et dramatique. N'a-t-on pas joué, il y a quelques semaines, en Autriche et en Italie, son « Voile du Bonheur » ?

On sait au reste que cette représentation fit four !

* * *

L'empereur Guillaume II lit chaque jour

les journaux, et il attache à cette opération le plus grand intérêt.

On le comprend. Mais comme l'empereur n'aurait pas le loisir de parcourir lui-même des centaines de feuilles, un fonctionnaire est chargé de lire les journaux, d'en résumer l'essentiel et de faire quelques coupures qui sont collées à l'intention du souverain. Ce travail est très difficile. Il faut que rien d'important ne manque et il ne faut rien mettre d'insignifiant.

L'empereur veut que ces extraits ne soient pas faits avec partialité pour que toutes les opinions lui soient connues, il exige l'indication des sources. Il arrive souvent même qu'il se fait apporter des journaux non coupés s'il veut être informé plus en détail sur un point.

Si l'empereur trouve dans les journaux quelque chose d'intéressant qui aurait dû paraître dans le résumé et qui n'y figurait pas, le fonctionnaire chargé de ce service en est prévenu.

Pour les débats importants qui ont lieu au Parlement, l'empereur lit les jugements de la presse avec beaucoup d'exactitude, et il ne s'abstient pas de les critiquer.

* * *

A propos des hortensias. — On n'a pas toujours sous la main les terres et ingrédients dont l'usage est recommandé pour obtenir le bleuissement des hortensias. Voici un compost qui peut aboutir au même résultat et qui est à la disposition de tout le monde. Prenez de la cendre de charbon de terre et mélangez-la dans la proportion d'un tiers avec de la terre bruyère et du terreau de couche.

* * *

Les cyclistes qui savent généralement réparer les trous des chambres à air de leurs machines sont infiniment moins experts quand il s'agit de boucher un trou existant dans l'enveloppe des pneumatiques.

Qu'ils fassent donc macérer pendant quelques jours le mélange suivant : Caoutchouc rapé huit grammes ; gutta-percha : quatre grammes ; colle de poisson : deux grammes et sulfure de carbone : trente grammes. Nettoyer avec soin la fente et y introduire comme on le ferait d'un mastic quelques particules de la composition préparée. Au bout de deux jours, l'adhérence sera complète et il ne restera plus qu'à niveler l'endroit en se servant d'un canif.

* * *

L'arbre à soie des Antilles. — Les îles Bahamas sont sans doute les moins intéressantes parmi les Antilles, petites ou grandes ; c'est avec raison que les touristes s'en écartent ; elles ne possèdent ni montagnes, ni forêts vierges, comme les terres voisines. Leur population, composée de descendants de nègres esclaves et de quelques fonctionnaires anglais, en y ajoutant les révolutionnaires de Haiti et de Santo-Domingo, qui viennent y passer leur temps d'exil et y fomenter des conspirations, n'est pas plus remarquable que leurs sites naturels.

Cependant, si les hasards des voyages vous amènent dans les parages de Nassau, l'une des rares villes de l'archipel, ne manquez pas de pousser une pointe jusqu'à la principale place. Vous y admirerez un arbre des plus singuliers.

C'est un *silk cotton tree* (arbre à coton soyeux), de la famille des *bombax*, remarquable par le développement anormal de ses racines adventives. Elles forment de véritables cloisons qui s'élèvent à angle droit sur le sol pour atteindre les premières

branches. Les intervalles entre ces cloisons sont assez vastes pour servir d'écuries aux chevaux et aux ânes des paysans venus des campagnes environnantes pour vendre sur le marché de Nassau les rares légumes produits par leurs champs peu fertiles.

Cet arbre est fort commun dans les forêts vierges de l'Amérique continentale ; on le nomme improprement cotonnier. Il fournit des fruits enveloppés dans un duvet très doux et très léger que les naturels recueillent avec soin pour en fabriquer des oreillers et des coussins.

LETTRE PATOISE

Dà lai Côte de mai.

Il trove dain enne gazette allemande quéque tchose que raivise les baichattes que sont comme ai fâ. En l'en trove ainco quéqu'ennes, à djo d'adjedeu, main ai sont in pô raires. I ne veux pe tot dire ço que dit cte gazette : i crains, tiaint i pesserô pai les velaidges, d'aitrappay quéques pommes peuries pai lai tête. Ces montaignattes de Piengne ai peu de Borgnon, ce n'â pe des aignés. — Voici donc ço que dit cte feuille allemande, ce n'â pe moi que l'invente.

Enne braive baichatte dait être comme l'aine des Rameaux qu'en ne voit qu'enne fois pair an.

Enne vraiment braive baichatte dait être comme enne sope d'hopitâ, que n'é voire d'evies : elle ne dait pe raivisay paitchot.

Enne braive fête dait être comme enne tchuate, que ne vait pe se promenay de djo po motray ses belles pi-umes.

Enne braive baichatte dait être comme in mirou que se troulie, ai peu fait peute mine, tiaint en l'aipreutche de trop pré.

Enne braive bai hatte dait être comme enne tchhindelle, qu'â meu dain enne laintéairne qu'en plain air.

Enne braive baichatte, dit cte feuille, dait être comme enne tortue, que poêche tot son ménaidge tchu le dos. Çoci, moi i ne l'admet pe. Se les baichattes d'adjedeu polchint tot iote pataclan tchu le dos, ce serait des bés bipèdes. Ai ferint ai pavou é pu crânes. I trove moi, à contrère, qu'â ferint meu de demoray dain iote ménaidge que de le potchay tchu le dos comme les tortues. N'âce pe ? Mesdemoisells !

Stu que n'âpe de bos

Passe-temps

Solutions du N° du 15 décembre 1907.

Devises : Brûler quelque chose.

Une religieuse ne doit pas avoir de vices et une serrure en a.

Devises

Quel est le mot qui contient le plus d'n ?

Que dit le pain lorsqu'on le coupe ?

M., M^{me} et M^{lle} entrent, qui est-ce qui entre le premier ?

Editeur-imprimeur, G. MORITZ, gérant.