Le porc de Noël

Autor(en): **d'Araules, Jean**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **2 (1907)**

Heft 103

PDF erstellt am: **01.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-257162

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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, chantent 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.

— Oui, 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 échevelés ; 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-mêle au milieu du cirque, cherchant à gagner le parc où les mulets 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 gît déjà, assommé d'un coup de crosse par le capitaine.

— *Zanahary ! manao maty ny Farantsay !* braillent les Hovas.

Zanahary n'entend pas l'appel de ses adorateurs. Le crépitement métallique des lebels 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 hurlement 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 matraque, 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 auges doivent être nettoyées tous les jours et lavées 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 engraissé 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 précisent, 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 dépérir.

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 trèfle, 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 pullulent 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