Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1899)
Heft: 86

Artikel: La boisson chez les animaux
Autor: Rouget, Paul
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-248991

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: 15.07.2025

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

trer dans un atelier libre. Dans le premier cas, la chose n'était pas possible ; car tout travail corporel était fait de main d'esclave. D'où la persistance de la langue française à appeler encore ce travail, du nom de *travail servile* c-a-d-travail d'esclave. Quant à vouloir entrer dans un atelier d'ouvriers libres, ce n'était rien moins également que se heurter à une impossibilité. Il n'en existait pas. Pour fonder en effet des ateliers de ce genre, des bras ne sont pas moins nécessaires que des capitaux. Or l'esclavage était tellement considéré comme la base nécessaire de la société, qu'aucun capitaliste ne songeait seulement à employer des travailleurs libres. Il leur était si simple au contraire et si naturel d'acheter ce qu'il leur fallait d'esclaves pour telle ou telle industrie. Avec très peu de frais pour leur entretien, ils les installaient dans les hideux ateliers souterrains que nous savons, se contentant pour rétribution, de les payer à coups de fouet.

(A suivre). J. MARTIN

curé de Pleigne.

La boisson chez les animaux

Par ces chaleurs, si nous causions un instant de la boisson, non chez l'homme, mais chez les animaux !

La boisson est le complément nécessaire de l'alimentation, aussi bien chez l'homme que chez les animaux. Chez l'un comme chez les autres, elle ne doit pas être quelconque, subordonnée à la seule fantaisie.

Il y a des règles établies pour la nature et la distribution des boissons, règles qui sont basées sur l'expérience et de longues remarques.

Pour qu'un animal soit en bonne santé, il convient de lui donner avec une nourriture convenable la boisson qui lui est nécessaire. Mais, heureusement, les animaux sont, sous ce rapport, moins exigeants que les hommes : la seule boisson qu'ils réclament est l'eau. Seulement l'eau varie de qualité. Et naturellement c'est de la bonne eau, pure et fraîche, qu'il leur faut.

A quoi reconnaît-on qu'une eau est saine et qu'elle peut être donnée en toute sûreté aux animaux ? D'abord à ce qu'elle est claire et limpide, ensuite à ce quelle n'a pas une température élevée — il ne faudrait pas conclure de là que l'eau doit être glacée — elle ne doit pas non plus avoir de saveur ou du moins de saveur bien appréciable, c'est-à-dire salée, douceâtre ou putride.

D'autres particularités font encore reconnaître la bonne eau : le savon se dissout dans cette eau sans former de grumeaux ; elle cuit bien les légumes. Lorsqu'on la fait bouillir elle ne perd pas sa clarté, sa limpidité ; de plus, si on en met dans un vase qu'on porte à une haute température et qu'on la fasse évaporer, elle ne devra laisser aucun résidu dans le fond de ce vase. Enfin, une eau qui ne renfermerait pas, ou ne renfermerait qu'une quantité insuffisante d'air en dissolution ne serait pas non plus bonne à la boisson des animaux.

Nous avons dit tout à l'heure que la bonne eau devait être fraîche, mais qu'il ne s'ensuivait pas qu'elle dût être glacée. Une température de fraîcheur est entre 10 et 13° ; au dessous de 7 ou 8° l'eau serait trop froide, au dessus de 16 ou 18 trop chaude.

Personne n'ignore combien l'eau trop froide fait de mal dans l'économie humaine. Des accidents sont provoqués chaque été par elle.

Eh bien ! cette même eau trop froide fera également du mal aux animaux, surtout lorsqu'il viendront à la boire étant en sueur, soit par suite de travail, soit pour toute autre cause. Combien de coliques très dangereuses, parfois même mortelles, de fluxions de poitrine, d'indigestions, de troubles gastriques et circulatoires n'ont pas d'autre origine.

L'eau qui sera donnée aux animaux ne devra donc pas être quelconque. En hiver, celle qu'on prendra dans les fontaines ou qu'on obtiendra par la fonte de la neige sera préalablement tiédie. Le meilleur moyen pour cela, est de l'abandonner une heure ou deux dans les étables ou écuries où on la distribuera. La douceur de la température fera hausser celle de l'eau ; au cas où l'on serait obligé de la distribuer tout de suite, on ferait bien de délayer quelques poignées de son ou de farine ; l'été on la laissera quelque temps à l'air, au soleil.

Mais l'excès en tout, ici comme ailleurs, est nuisible ; la trop basse température est mauvaise, la trop haute l'est également. Si le nombre de degrés de l'eau dépasse 18, cette eau peut occasionner des diarrhées, elle est en tout cas débilitante.

Nous avons dit que la limpidité de l'eau est une de ses premières qualités. Si en effet l'eau est trouble, vaseuse, chargée de matières qu'elle tient en suspension, elle peut devenir très dangereuse étant absorbée. On ne devra point donner cette eau sans la filtrer préalablement.

Dans une ferme où l'eau d'une source ou d'un réservoir, toujours la même, est utilisée pour le bétail, on devrait toujours se rendre compte de la composition de cette eau. Une analyse, de nos jours, est assez facile à faire ; en tout cas il n'est jamais bien difficile et bien coûteux de faire faire cette analyse par un chimiste ou par un pharmacien. On sait ainsi à quoi s'en tenir.

Le bicarbonate de chaux, les sulfures et chlorures alcalins s'y trouvent presque toujours en dissolution. Ils ne sont pas nuisibles en quantité normale ; au contraire même, ils donnent à l'eau une saveur légèrement salée qui ne déplaît pas aux animaux. Ici encore, si une petite quantité produit plutôt un bon effet, un excès aurait de fâcheuses conséquences.

Les eaux séléniteuses qui renferment le gyps en abondance doivent être écartées ; elles sont très mauvaises. On les reconnaît à une particularité que nous citions tout à l'heure : elles ne cuisent pas les végétaux, ou du moins elles les cuisent très difficilement et incomplètement.

L'eau qui contiendrait en excès des carbonates et des sulfates de potasse ou de soude, serait dangereuse également.

Il en est encore de même pour celle qui tient en suspension des matières organiques. Généralement celles-ci entrent en putréfaction et l'eau devient ainsi vraiment empoisonnée. En la filtrant on ne lui enlève pas toujours tous ses mauvais principes.

Faire analyser, une fois, l'eau qu'on donne journellement à son bétail comme à ses chevaux, est donc très prudent. On sait à quoi s'en tenir sur sa composition et un cultivateur intelligent doit se rendre compte de tout.

Paul ROUGET.

MENUS PROPOS

Bien chaud, n'est-ce pas chères lectrices ? Vous prenez mille précautions pour vous préserver des rayons du soleil. Mais savez-vous la quantité de chaleur qu'il nous envoie approximativement chaque année.

Voici le calcul, d'après les hommes de science.

Chaque année, on extrait dans l'univers entier pour 580 millions de tonnes de houille.

En brûlant toute cette houille, on obtient 3 quintillions 60 quatrillons de calories.

Or, la quantité de chaleur envoyée à la terre par le soleil, durant un an, est égale à six cent mille fois ce chiffre, d'où il résulte qu'il faudrait brûler toute la houille extraite pendant six cent mille années, en admettant que cette quantité se maintienne, pour égaler la petite portion de chaleur qui, chaque année, dans le rayonnement calorique de l'astre du jour à travers les espaces infinis, constitue la part de la terre.

---

vite la mère Fauchard s'empressa de lui servir une omelette baveuse, un poulet rôti, du bon fromage de bique tout frais, blanc comme neige, émergeant d'une épaisse ceinture de crème ; puis elle apporta bien vite aussi une grande chopine de vin blanc, une autre d'eau fraîche, et un pain brun tout rond sur lequel elle n'eut garde d'oublier de dessiner rapidement une croix avec le couteau avant de l'entamer.

Malgré ses inquiétudes et le chagrin encore si vif de la séparation, la jeune femme fit grand honneur à ce repas frugal, servi dans de simple caillou brun. Elle dut cependant le disputer à une poule familière, qui sauta sur la table pour venir picoter dans son assiette.

— Effrontée ! cria la Segonde en la chassant ; tu ne vois donc pas que c'est une marquise, et pas des gens comme nous !

Mme de Lescure ne put s'empêcher de rire du ton d'indignation sincère de la bonne femme.

Assis sous le manteau de la grande cheminée toute noircie, où flambait dans l'âtre immense un grand feu de fagot entre les deux hauts landiers d'où pendaient pincettes et cuillers à pot, Arnauldet engloutissait silencieusement, avec la lenteur paysanne, le repas que la Fauchard lui servait dans l'assiette posée sur ses genoux.

Tous se tenaient dans la vaste pièce dallée de pierres inégales qui sert à tous les usages dans les pauvres habitations paysannes du Centre et de l'Ouest.

Au fond, dans l'ombre, le grand lit massif en bois, clos et garni d'une haute paillasse de seigle, d'une épaisse couette de plume en guise de matelas, et d'un énorme édredon, alimenté par des générations d'oies ; à gauche, la huche à pain haussée sur quatre pieds carrés ; enfin, ce coffre en usage depuis les temps mérovingiens, où l'on entasse les hardes, modeste ancêtre de la moderne armoire à glace. Dans une encoignure des poutres enfumées du plafond, accrochait sa hotte un nid d'hirondelle conservé chaque année, et, devant l'étroite fenêtre, la longue table de chêne. Pour clôture, un simple « barriau », c'est-à-dire une de ces portes à loquet de fer dont la moitié supérieure s'ouvre en volet pour laisser entrer l'air et la lumière ; sous la moitié inférieure, un espace creusé par les pas dans le sol permettait au chat, aux poules audacieuses de s'y glisser avec un peu d'effort. Aux solives du plafond pendaient, à des crochets de fer, des girandoles d'oignons dorés, quelques saucissons assez durs pour servir d'arme défensive, et un beau jambon fumé, réserve pour les jours de liesse.

Tel était le pauvre asile où la marquise aurait à passer les tristes jours de la séparation. Elle ne put s'empêcher de soupirer en le parcourant des yeux distraitement.

(La suite prochainement).