

# Le faisan

Autor(en): **Bringer, Rodolphe**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **7 (1904)**

Heft 42

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-254123>

## **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.

feuilles de la base, soudées ensemble, forment une sorte de cuvette où séjourne l'eau de pluie. Ce réservoir est bien connu de la gent ailée et aussi des abeilles qui viennent s'y désaltérer. Souvent, les apiculteurs sèment des cardères dans le voisinage de leurs ruches pour que l'essaim trouve à sa portée des abreuvoirs naturels.

D'autres plantes porte-épines ont hérité de cette dénomination peu enviable de chardons, bien que n'appartenant pas à la famille des composées. C'est le cas pour les panicauts, de la famille des ombellifères. Franchement, il faut être boaniste et connaître les caractères de classification pour voir dans le panicaut des champs, ou chardon à cent têtes, un parent très proche de la carotte, du fenouil ou de l'angélique.

Le panicaut des champs est très commun sur le bord des routes: on le reconnaît à sa tige très rameuse, à ses feuilles, d'un vert très pâle qui devient blanc gris en vieillissant, profondément découpées, très coriaces et pointues, et à ses fleurs blanchâtres. La racine est très grosse et peut atteindre et même dépasser deux mètres de longueur. Son nom populaire de *chardon roulant* lui vient de ce que les vents d'automne brisent sa tige desséchée et le roulent au loin. Dans certains pays on l'appelle chardon levrant. On prétend, pour expliquer cette appellation, que des chasseurs, aussi novices que myopes, ont pris ces plantes desséchées roulant sur la plaine pour des lièvres et qu'ils ont tiré dessus! (authentique).

Le panicaut des Alpes est une très belle plante s'élevant à près d'un mètre de haut et dont les grandes fleurs terminales, entourées d'une colerette de lanières épineuses, brillent de l'azur le plus pur ou d'un violet agréable, mêlé de vert, de blanc et d'un reflet doré. Cette superbe plante est l'objet de la convoitise de tous les touristes alpins et elle disparaîtra dans peu de temps si cette rage de dévastation ne s'arrête.

Le Panicaut améthyste, qui vient de Hongrie, tient aussi une place très honorable dans les jardins avec ses fleurs bleues. Toute la partie supérieure de la plante prend, en juillet, une teinte améthyste qui se conserve jusqu'aux gelées. Coupées et séchées, ces tiges gardent longtemps leurs jolies couleurs métalliques, ce qui permet de les employer à la décoration des jardinières.

Moins beau, mais aussi très apprécié, le panicaut des dunes, qui étale dans le sable du bord de la mer ses feuilles qu'on dirait découpées dans du métal bleuâtre et ses fleurs d'un si beau violet.

Le chardon, malgré sa mauvaise réputation, est l'insigne national des Écossais. On raconte qu'une fois, pendant la nuit, les Danois s'étaient approchés du camp écossais; mais, tandis qu'ils avançaient en silence, un soldat danois ayant mis le pied sur un chardon, s'y piqua et jeta un cri qui donna l'alarme aux Écossais (1).

Le Chardon a sauvé l'Écosse comme les oies du Capitole

(1) Ce n'est pas la seule fois que les chardons ont joué des tours aux guerriers. Nous lisons, en effet, dans les mémoires de Commines que les explorateurs de Charles, duc de Bourgogne, ont pris un champ de chardons pour les lances de l'armée ennemie.

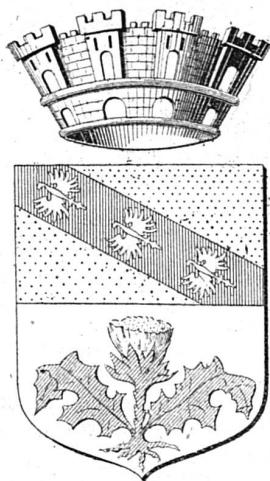
ont sauvé Rome. Peut-être est-ce en souvenir de cet épisode — plus ou moins légendaire — que fut créé en 1540 l'ordre du Chardon dont l'insigne portait la devise: *Nemo me impune lacesset*. Que personne ne m'attaque impunément!

Les armes de la ville de Nancy portent un chardon fleuri, feuillé et tigé, avec la devise: *Non inultus premor*.

L'art aussi a utilisé le Chardon.

Les sculpteurs du moyen-âge, qui ont fait jaillir de la pierre de nos cathédrales une flore ornementale si riche et si variée, n'ont eu garde d'oublier le chardon. Il faut cependant arriver jusqu'au XV<sup>e</sup> siècle avant de le rencontrer. Dans les stalles de la cathédrale d'Amiens, on peut en voir des spécimens, feuilles et fleurs superbement sculptées dans le bois. L'art moderne — le modern style — a aussi interprété le chardon et l'a fait servir à l'ornementation de nos maisons, de notre mobilier, de nos livres. Nous le voyons sculpté dans la pierre, martelé en fer, serti dans les plombs d'un vitrail, incrusté dans le cuir d'une reliure, voire même transformé en bijou et nous admirons la souplesse de nos artistes qui savent, suivant la matière employée, plier le farouche chardon à toutes leurs fantaisies.

V. BRANDICOURT.



Les Armoiries de Nancy

## Le Faisan

Chez les Vaux.

M. Vaux rentre, portant sur son bras une bourriche d'où émergent quelques rares plumes.

Madame. — Qu'est-ce que c'est que ça ?

Monsieur. — C'est un faisan que mon ami Citron vient de nous envoyer !

Madame. — Ah ! c'est gentil, ça, de la part de Citron.

Monsieur. — N'est-ce pas ?

Madame. — Faites voir ! — Elle déficelle le paquet.

— Il est superbe, tu sais ! Ça vaut bien douze francs, une pièce comme ça.

— Monsieur. — Je t'écoute !

Madame. — Justement j'avais envie depuis longtemps de manger du faisan. Seulement, dame, c'est un peu cher pour notre bourse. Aussi ton ami Citron ne pouvait me faire un plus grand plaisir.

Monsieur. — Oh ! c'est un frère, Citron. Il sait que nous n'avons pas souvent le plaisir de déguster du gibier et le premier faisan qu'il a tué a été pour nous.

Madame. — Quand allons-nous le manger ?

Monsieur. — Mais... Samedi si tu veux.

Madame. — Si nous en profitons pour inviter quelqu'un.

— Précisément, nous avons plusieurs diners à rendre. On va inviter les Piéplat.

Madame. — Ah ! non, par exemple ! des faiseurs d'embarras, tes Piéplat, qui ont toujours l'air de trouver des cheveux dans tout ce qu'on leur donne à manger.

Monsieur. — Alors les Lapoulette ?

Madame. — Merci ! Je n'ai pas encore envie d'être ruinée ! Des gens qui engloutissent comme s'ils sortaient de prison ! La dernière fois que nous les avons conviés, j'ai cru qu'ils allaient enlever l'émail de mes assiettes, tant ils les frottaient avec leur pain !

Monsieur. — Qu'est-ce que tu dirais des Vauplaquez ?

Madame. — Faire manger mon faisan aux Vauplaquez... J'aimerais mieux le jeter dans la boîte à ordures !

Monsieur. — Alors, si tu écarter les Piéplat, les Lapoulette et les Vauplaquez, je ne vois pas...

Madame. — Une idée... Si nous faisons signe aux Nécreux ?...

— Monsieur. — Tu es folle !

Madame. — Pourquoi.

Monsieur. — Des gens millionnaires !

Madame. — Millionnaires ! Tu me fais rire ! Je voudrais avoir ce qui leur manque.

Monsieur. — Il n'en est pas moins vrai !...

Madame. — Si, si... ça la fera marronner, cette chipie de Mme Nécreux qui m'éclabousse de son faux luxe ! Je lui ferai voir que, si je ne traîne pas des robes à falbalas comme elle, du moins je sais recevoir.

Monsieur. — Alors il faudrait quelque chose en plus de faisan.

Madame. — Naturellement.

Monsieur. — Un poisson, un potage, des hors-d'œuvre, un relevé, le faisan et un légume.

Madame. — Et une bombe glacée.

Monsieur. — Ça se conçoit.

Madame. — Et du vin vieux !

Monsieur. — Et du champagne !

Madame. — Et des rince-bouche !

Monsieur. — Et des cure-dents... Tant qu'on y est, il faut bien faire les choses ou ne pas s'en mêler.

Madame. — Ils en crèveront de jalousie.

Monsieur. — Oh ! ce n'est pas...

Madame. — Dis donc... Si on se faisait servir par un maître d'hôtel... ?

Monsieur. — Oh !

Madame. — Si ! si ! ça les épatera... Et toi tu te mettras en habit ..

Monsieur. — Tu crois que... ?

Madame. — Oui ? et moi je me décollèterai... ah ! non au fait pas possible... C'est ennuyeux. Je n'ai plus que des robes montantes. Si j'en faisais faire une autre ?

Monsieur. — Hum... ! dis donc, c'est que...

Madame. — Quoi ? tu tiens à donner raison à Mme Nécreux ?

Monsieur. — Comment ?

Madame. — Elle va partout répétant que les moyens ne permettent pas certaines dépenses.

Monsieur. — Ah ! vraiment, elle dit ça ? Ah ! mes moyens ne me permettent pas... Eh bien ! tu vas te faire une robe de bal, et en soie encore, et tout de suite, tu m'entends ?

Madame. — Non, je t'assure... ça la ferait trop rager...

Elle serait capable d'en faire une maladie.

Monsieur. — Raison de plus... Ça lui apprendra !

Madame. — Tu l'achèteras... c'est pour rien.

Monsieur. — Oui, ma foi, tant pis, ça prouvera à cette femme Nécreux que je peux me passer toutes mes fantaisies, ah ! mais.

Madame. — Ce sera rudement chic.

Monsieur. — Certes, à ce prix-là !

Madame. — Il n'y a que nos meubles de salle à manger...

Monsieur. — Oui ! Ils sont un peu démodés !

Madame. — Bah ! on leur fera croire que c'est de l'antiquaille !

Monsieur. — Non ! non ! Il y a longtemps que j'avais envie d'en acheter des neufs : je ne pouvais trouver une meilleure occasion.

Madame. — Tiens, tu es un amour et je veux te montrer que je ne suis pas une ingrate. Tu tenais tout à l'heure à inviter les Piéplat, les Lapoulette et les Vauplaquez... eh bien ! j'y consens... toute réflexion faite, puisque nous faisons les frais d'un grand dîner, autant se débarrasser en une fois de toutes les politesses.

Monsieur. — C'est que ça nous fera dix personnes à table et le faisan sera peut-être un peu court.

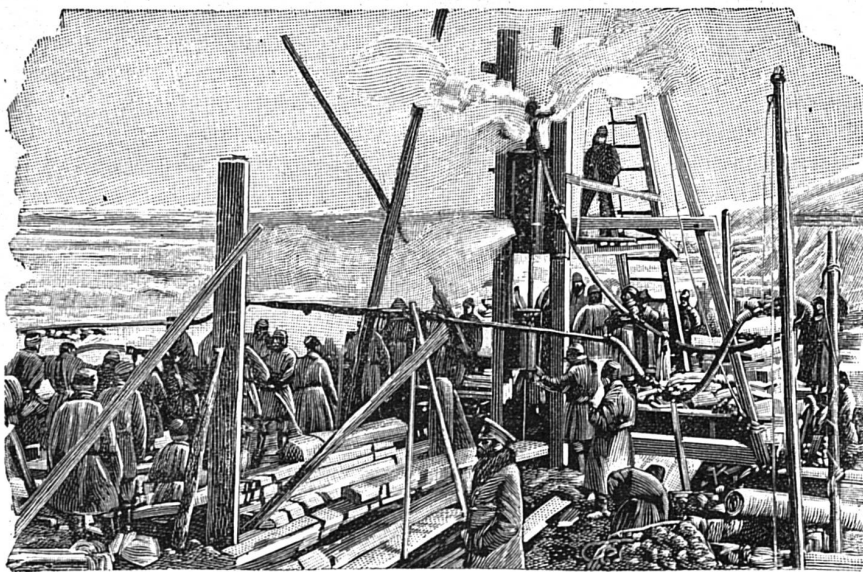
Madame. — Tu as raison... alors, on le remplacera par une belle dinde rôtie, mon marchand de volailles en a de superbes.

Monsieur. — Eh bien... et le faisan ?

Madame. — Le faisan ?... Nous le mangerons dimanche, tous les deux, tout seuls, bien tranquillement !

Rodolphe BRINGER.

## Travaux du Transsibérien



Travaux du Transsibérien

Chacun sait que la voie du Transsibérien qui de Tschéliabinsk, passant par les villes de Kourzan, d'Omsk, Kaïnsk, Taïga, Irkoutsk, et reliant la frontière européenne de l'Asie à l'Océan Pacifique, était interrompue au lac Baïkal. Les trains étaient transportés sur un énorme bac à vapeur jusqu'à Missova, point terminus du chemin de fer transbaïkalien. En hiver, lorsque le lac est gelé, des convois de traîneaux transportent les marchandises. Au commencement de la guerre russo-japonaise, ce dernier moyen fut employé pour transporter soldats et bagages, mais comme les résultats obtenus étaient insuffisants, une voie ferrée fut établie en quelques semaines sur la glace ; elle rendit des services signalés. Notre gravure nous fait voir la nouvelle voie en construction, qui vient d'être inaugurée. Elle longe le lac Baïkal ; sa longueur est 700 kilomètres.