Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1907)
Heft: 73

Artikel: La basse-cour au printemps
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-256944

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: 12.07.2025

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

tre faisait horreur et pitié, comme une blessure.

— Oh ! oh ! dis-je au père Vidal, qui avait tout de suite laissé retomber le vêtement et s'était remis en route d'un pas pressé, la tête basse, voilà vilaine cicatrice !...

Et, pressentant une histoire, j'ajoutai, pour exciter mon compagnon à la raconter :

— Ordinairement, ce n'est pas par derrière que les capitaines de zouaves reçoivent les balles.

Mais il ne paraissait pas m'entendre ; il marmottait des mots en mordant sa moustache.

— Comment a-t-*elle* pu s'échouer là ? Il y a loin du champ de bataille de Melegnano au boulevard de Grenelle... Oui, je sais bien, les corbeaux qui suivent l'armée, les dépouilleurs de cadavres... Mais pourquoi là, justement, à deux pas de l'Ecole militaire, où son régiment est caserné, à *l'autre* ?... Et *il* a dû passer par ici, *il* a dû *la* reconnaître... Oh ! c'est comme un revenant !

— Voyons, père Vidal, fis-je en lui prenant le bras et violemment intéressé, vous n'allez pas continuer à parler par énigmes, et vous me direz bien quel souvenir vous rappelle cette tunique trouée.

Je crois bien que sans les deux absinthes, je n'aurais rien su, car, à cette demande, le père Vidal me jeta un regard méfiant, presque craintif, mais, soudain, comme prenant une grande résolution, il me dit d'une voix brève :

— Eh bien ! oui, je vous conterai la chose... Aussi bien que vous êtes un jeune homme instruit et honnête, j'ai confiance en vous, et, quand j'aurai fini, vous me direz — mais là, bien franchement, la main sur la conscience — si vous me trouvez excusable d'avoir agi comme j'ai agi... Voyons, par où commencer ?... Ah ! d'abord, je ne peux pas vous dire son nom, à l'*autre*, puisqu'il vit encore, mais je le désignerai par le sobriquet que nous lui donnions au régiment... *La Soif*, oui, nous l'appelions La-Soif, et il n'avait pas volé son surnom, étant de ceux qui ne grouillent pas de la cantine et qui sifflent douze petits verres aux douze coups de midi... Il était sergent à la quatrième du second où j'étais fourrier, et marchait à côté de moi, en serre-file... Bon soldat, très bon soldat... Ivrogne, chapardeur, aimant les batteries... Mais brave comme une baïonnette, avec des yeux bleus et froids comme l'acier, dans sa face tannée à barbe rouge, où l'on voyait bien tout de suite que le particulier n'était pas commode. Au moment où j'étais arrivé du dépôt au bataillons de guerre, La-Soif venait de finir son congé ; il se rengagea, toucha la prime et roula pendant trois jours dans les bas quartiers d'Alger avec quatre ou cinq noceurs comme lui, empilés dans une calèche et portant un drapeau tricolore où on lisait ces mots : *Ça ne durera pas toujours !* On le rapporta à la caserne, la tête fêlée d'un coup de sabre ; il s'était battu avec des *tringlots*. La-Soif guérit ; on lui flanqua quinze jours de bloc et on lui retira ses galons. C'était la deuxième fois qu'il les perdait ; sans sa mauvaise conduite, La-Soif, qui était d'une famille bourgeoise et avait reçu de l'instruction, aurait été officier depuis longtemps. Donc, après l'affaire, on lui reprit ses galons, mais, dix-huit mois plus tard, comme je venais de passer sergent-fourrier, il les avait déjà rattrapés, grâce à l'indulgence du capitaine, vieil Africain, qui l'avait vu faire le coup de feu en Kabylie.

Mais voilà que le vieux est promu chef de bataillon et qu'on nous envoie un capitaine de vingt ans, un Corse, nommé Gentile, sorti de l'école, un garçon froid, ambitieux, plein de mérite, disait-on, mais très exigeant dans le service, dur pour les hommes, et vous collant des huit jours de salle de police pour une tache de rouille sur le fusil ou un bouton de moins à la guêtre ; de plus, n'ayant pas encore servi en Algérie, et n'admettant pas du tout, mais pas du tout, l'indiscipline et la *fantasia*. Du premier coup, le capitaine Gentile prit La-Soif en grippe, et réciproquement. Ça ne pouvait pas manquer. La première fois que le sergent ne répondit pas à l'appel du soir, huit jours de bloc ; la première fois qu'il se grisa, quinze jours. Quand le capitaine — un petit brun, raide comme un poil avec ses moustaches de chat effarouché — lui jetait la punition à la face, en ajoutant d'un ton sec :

— Je sais qui vous êtes, et je vous materai, mon cher !

La-Soif ne répondait rien et s'en allait d'un pas tranquille du côté de la salle de police ; mais le capitaine se serait peut-être radouci tout de même s'il avait vu le coup de colère qui rougissait la figure du sergent, dès qu'il avait tourné la tête, et l'éclair de rage qui passait dans ses terribles yeux bleus.

(*A suivre.*)

Les écoles en forêt

Voici pour plaire aux amateure d'hygiène et de grand air.

Les « écoles dans la forêt » sont, depuis deux ans, en grand honneur en Allemagne. Il n'est pas de Congrès hygiénique ou pédagogique où il n'en soit question, et les membres de l'enseignement sont nombreux qui s'en occupent. La première de ces écoles qui s'ouvrit dans la forêt de Charlottenbourg date du mois de juillet 1904 ; elle a servi de type à toutes celles qui se sont ouvertes depuis. Le but de l'école dans la forêt est double : il est hygiénique et pédagogique. Les facteurs hygiéniques sont le séjour dans les bois, un air plus sain, une arrivée et un rayonnement plus grands de la lumière et de la chaleur solaires, une nourriture appropriée et le repos en station horizontale dans des halls spéciaux. Quant à la pédagogie, elle se ramène à constituer l'enseignement de telle façon que les élèves qui sortent puissent se retrouver avec des condisciples d'école populaire ayant le même âge.

L'école est ouverte aux premiers jours chauds du printemps, vers le commencement de mai ; la fermeture en a eu lieu jusqu'ici au milieu d'octobre, moins à cause du froid que de la diminution du rayonnement solaire. L'enseignement y est gradué, de façon à ce que les enfants ne ressentent jamais de fatigue. Les leçons durent une demi-heure, et toute heure de travail intellectuel est suivie d'une récréation de dix minutes. La question de la nourriture y est ainsi réglée : à l'arrivée, à 8 heures, une assiettée de soupe et un petit pain blanc garni de beurre ; à 10 heures, une ou deux tasses de lait, avec des tranches de pain noir beurré ; à midi, déjeuner comportant un minimum de 100 grammes de viande et de 200 grammes de légumes ; à 4 heures, petit goûter consistant en lait et pain noir beurré, et enfin, à 6 1/2 h., soupe de bouillie d'avoine avec pain noir ou pudding.

Ce régime a donné les meilleurs résultats.

La basse-cour au printemps

Couvées précoces. — Le choix des œufs. — Les nids. — Choix des poules couveuses. — Mirage des œufs.

Avec le printemps, s'amène le réveil de la végétation, qui nécessite de la part du cultivateur, une activité nouvelle pour les travaux des champs. La vie animale elle-même suit ce mouvement, et tout aussi bien qu'aux cultures, il convient de donner aux animaux de la ferme, tous les soins nécessaires pour en tirer le plus grand profit.

La basse-cour doit être, en ce moment, pour la fermière, l'objet de ses préoccupations, car les sujets nés en mars ou aux premiers jours d'avril, sont ceux dont le développement est le plus rapide et le plus régulier, et qui donneront les meilleurs coqs et les poulettes susceptibles de pondre régulièrement dès l'automne. Les poussins nés de couvées tardives ne fournissent jamais d'aussi bonnes pondeuses et des poussins aussi vigoureux que ceux provenant de couvées précoces. Il est donc très important de prendre dès maintenant, toutes les dispositions utiles pour que l'incubation s'opère dans de bonnes conditions.

Il importe tout d'abord de faire choix des œufs les plus gros provenant de poules ayant au moins deux ans ; les produits qu'ils donnent sont toujours les plus gros et les plus beaux.

Les nids doivent être placés dans un endroit bien sain, ni froid, ni humide. On les dispose soit à terre, soit sur des planches supportées par des tréteaux de 25 à 30 centimètres de hauteur. L'usage des caisses n'est pas recommandable, à moins d'être à claire-voie pour permettre la libre circulation de l'air autour du nid.

Les nids seront garnis de paille, préalablement froissée dans les mains, puis foulée de façon à offrir une surface stable ne fléchissant pas sous le poids de la poule. Cette surface sera légèrement concave, de telle sorte que les œufs restent les uns à côté des autres lorsque la poule est en place. Il faut éviter qu'ils ne s'entassent au milieu ; non seulement ils risquent de se casser, mais ils sont mal couvés, n'étant pas uniformément en contact avec la poule.

Dans certaines, on préfère garnir les nids avec de la paille au lieu de foin parce que ce dernier fermente et devient, par suite, plus propice au développement des insectes parasitaires. La paille, offre toutefois, l'inconvénient de ne pas être assez compacte dans sa masse, et de permettre l'accès de l'air au-dessous des œufs, condition sensible à une incubation régulière.

Si l'on donne la préférence au foin, il faut le choisir fin, sans poussières et le saupaudrer d'un peu de soufre. S'il était long et rude, il conviendrait de le couper et de le froisser dans ses mains, pour le rendre plus doux.

Le choix de la poule couveuse n'est pas le moins important. Disons, tout d'abord, qu'il faut préparer d'avance la poule à remplir son rôle de bonne couveuse. Dès les premiers jours de février, et même avant, il faut retenir les poules au nid, et pour cela ne pas trop les laisser en liberté et maintenir constamment dans le nid deux ou trois œufs. Elles prennent ainsi l'habitude de rester au nid de plus en plus longtemps.

Lorsqu'on les apercevra assidues, on pourra alors se décider à leur confier quelques œufs à l'endroit même où elles ont pris

l'habitude de couver. On ne devra les transporter sur tout autre point qu'après une huitaine de jours.

Une poule couveuse doit être douce, ne pas s'effaroucher lorsqu'on s'approche près du nid et même se laisser toucher sans difficulté. Une poule craintive risque beaucoup d'être la cause d'accidents et parfois d'abandonner sa couvée.

Dans quelques campagnes il existe certains préjugés desquels dépendent le choix du commencement et le succès de l'incubation. On ne doit y attacher aucune importance, car ils n'empêcheront pas par exemple, un accident quelconque pouvant survenir à un œuf d'une couvée ou même à une couvée tout entière. On peut parfaitement mettre à couver plusieurs poules le même jour, et même en certaines circonstances, cette pratique offre des avantages. Tel est le cas si une couvée vient à manquer, les poussins qui en résulteront seront confiés à une autre mère mise au nid le même jour, et qui aura, par conséquent, des poussins à peu près du même âge, tandis qu'on donnera de nouveaux œufs à la poule privée des siens. Pour ces derniers, il faut avoir soin alors, de les introduire le soir, sous les ailes avec ceux de la mère, pour qu'elle les accepte facilement.

On doit proportionner à la grosseur de la poule le nombre d'œufs à couver ; mais il faut éviter d'en donner un trop grand nombre si l'on tient à avoir une incubation régulière. Ordinairement on en donne de dix à douze. Il va sans dire qu'ils doivent être tous de la même espèce et autant que possible, de grosseur égale ; ne jamais en ajouter après deux ou trois jours d'incubation. Ce sont là des conditions indispensables pour obtenir une éclosion uniforme.

Au bout d'une semaine, il faut procéder au mirage des œufs pour reconnaître et rejeter du nid ceux qui ne sont pas fécondés. Cette opération se fait la nuit à proximité du nid. On prend les œufs les uns après les autres et on les maintient avec la main droite devant la flamme d'une lampe ou d'une bougie, la main gauche placée au-dessus de l'œuf, de manière à faire ombre, pour que la lumière le traverse. S'il est bon, on aperçoit au gros bout un point sombre qui n'est autre que le poussin, s'il est clair, on le retire pour le mettre de côté et le destiner à la nourriture des jeunes poussins. On peut renouveler cette opération au bout de quinze jours et même, si la température le permet, on peut mettre les œufs dans l'eau tiède, les bons surnagent et s'agitent visiblement sous l'action des petits poussins, tandis que les autres restent immobiles ou tombent au fond de l'eau.

Généralement, la vérification de la couvée se fait au moment où la poule quitte son nid pour aller manger.

La durée de l'incubation varie de 19 à 21 jours. Elle dépend de la température et de l'assiduité de la couveuse et de l'état de fraîcheur des œufs. On fait faire quelquefois deux couvées à la même poule, mais jamais il ne faut en confier une troisième.

Pierre Pouzols,
Professeur d'Agriculture.

Menus propos

Le centenaire de la fourchette. — Il est des centenaires insoupçonnés, celui de la fourchette notamment. Cet instrument fort simple en est à son troisième centenaire. Si en 1307 le roi Jean, duc de Bologne, s'en servit pour la première fois, pour manger des fruits, son emploi ne fût cependant généralisé qu'au commencement du dix-septième siècle. Encore, à cette époque, les favoris du Roi étaient-ils les seuls à ne point toucher la viande avec leurs doigts. Et nos pères eurent quelque mal à introduire dans leurs mœurs l'usage de cet instrument. L'emploi de la « fourchette du père Adam » présentait pour eux moins de difficultés.

Le spectacle paraîtrait assez étrange, de nos jours, d'une table bien servie entourée de convives mordant à pleines dents dans un châteaubriand copieux tenu entre les doigts !

* * *

Découverte à Carthage. Un savant religieux, le P. Delattre, a entrepris des fouilles à Carthage avec un zèle couronné et encouragé par de nombreuses découvertes. Il vient de faire l'une des plus remarquables trouvailles : la pierre tombale des saintes Perpétue et Félicité, martyrisées à Carthage en 202 et dont le récit des souffrances forme un si beau chapitre dans l'histoire des persécutions. Sur la même pierre sont encore mentionnés d'autres martyrs : Saturus, Saturninus, Robocatus et Secundulus.

* * *

La folie de la danse. — Ceci se passe à Philadelphie.

Il y a quelques jours, une servante, Theresa Horn, fut prise d'une folle envie de danser, et à la stupéfaction de ses maîtres, se mit à valser. Quand elle eut assez valsé, elle dansa une polka, puis une mazurka. Depuis tous les efforts pour empêcher la jeune fille de danser ont été inutiles. Elle ne s'arrête que pour dormir quelques heures, et la première des choses en se levant est de recommencer à danser. Quand elle mange, c'est la même chose. Elle avale à la hâte les mets qu'on lui sert et si, après avoir mangé d'un plat, l'autre se fait attendre, elle se lève de table pour danser.

Les médecins ne comprennent rien à cette manie d'un nouveau genre.

* * *

Un homme de trois mètres de haut ! — A l'heure où paraîtront ces lignes, les Parisiens seront peut-être à la veille de faire la connaissance de Machnow, qui, après avoir rempli de stupeur les Londonniens, passera le Détroit pour venir s'exhiber dans quelque établissement de la capitale. Le lecteur nous saura gré de lui fournir quelques renseignements sur le jeune Russe qui est bel et bien, d'après les documents historiques les plus sérieux, l'homme le plus grand qu'ait jamais produit la race humaine.

Ustus Machnow, né à Charkow, sur la frontière persane, est âgé de 24 ans. Il est haut de 9 pieds 8 pouces (soit exactement 2 m. 936). Il pèse plus de 170 kilogrammes. Sa largeur aux épaules est de 0 m. 70. Ces quelques chiffres, dont nous pourrions allonger la liste, suffiront à montrer que Machnow, à l'encontre de tant d'autres géants, est bien proportionné.

A l'arrivée de Machnow à Londres, son *manager* (ou barnum) avait fait préparer une tapissière spéciale pour le véhiculer à travers la ville ; la plus grande calèche eût été trop étroite pour Machnow !

Parlerons-nous de sa nourriture quotidienne ? Ce jeune Gargantua mange en une journée 71 livres de viande, 30 œufs, 51 livres de pain, 50 livres de légumes, etc.

Rappelons que les plus grands géants dont on possède les dimensions étaient plus petits de taille que Machnow. Le fameux géant chinois Chang-Woo-Goo lui était inférieur de 0 m 40. Il faut remonter jusqu'au XVIe siècle pour trouver à Machnow un rival sérieux, en la personne de l'Anglais John Middleton, qui mesurait 2 m. 80.

* * *

La reine Victoria. — La plante dont le feuillage est le plus extraordinaire a reçu le nom de la reine Victoria. Un de ses sujets, voyageant au loin, l'avait découverte, et lui en avait fait hommage.

C'est une plante aquatique, de dimensions inusitées, nous pourrions presque dire monstrueuses. Le diamètre de la feuille est couramment de un mètre cinquante. Elle est si épaisse et repose si solidement sur l'eau qu'on a vu lui faire supporter le poids de trois enfants sans qu'elle enfonçât. Il y a lieu de remarquer aussi en elle le travail des nervures, qui est extrêmement curieux.

La fleur est d'ailleurs tout aussi intéressante que la feuille. La tige a près de deux centimètres d'épaisseur à la naissance du calice ; elle est couverte d'épines flexibles, et ayant la consistance du caoutchouc.

Quant à la corolle, elle se compose de quatre pétales dirigées en haut, ayant chacun six centimètres de largeur à la base et quinze centimètres de hauteur. Ces pétales sont blancs comme la neige au moment de l'éclosion ; ils deviennent par la suite d'un beau rose.

Cette fleur magnifique paraît avoir été favorisée de toutes les façons par la nature, en effet elle répand autour d'elle, un parfum délicieux et pénétrant.

* * *

Effet de la persécution. — Les viticulteurs français du midi ont raison de se plaindre de la mévente des vins, mais ils feraient bien de se rappeler que parmi les causes de cette mévente il n'y a pas seulement la fraude protégée par certains de leurs députés, il y a aussi l'expulsion des Chartreux qui compte pour quelque chose.

Chaque année, les Chartreux achetaient quatre-vingt-dix mille hectolitres de vin dans l'Aude et dans l'Hérault pour faire leur eau-de-vie. Depuis qu'ils sont réfugiés à Barcelone, ils achètent des vins d'Espagne, qui sont généralement plus montés en alcool, et coûtent moins cher puisqu'ils ne paient pas de droit de douane.

Quatre-vingt-dix mille hectolitres, cela compte dans la production de cette région si éprouvée aujourd'hui. Or, il est bon que ces malheureux sachent que M. Lafferre et tous les députés de leur région ont voté constamment contre les congréganistes et se sont acharnés contre les Chartreux. Ils ne s'en vantent pas aujourd'hui !

Passe-temps

Solutions du N° du 19 mai 1907.

Devises : Deux.
C'est une poire.
La lettre a.

Devises

Celui qui le fait c'est pour le vendre, celui qui l'achète ne s'en sert pas et celui qui s'en sert ne le voit pas ?

Quel est l'homme le plus riche ?

Editeur-imprimeur : G. Moritz, gérant.