

Le Valais d'aujourd'hui

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **3 (1908)**

Heft 108

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-257514>

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.

tinnait à marcher à grands pas dans la pauvre chambre en répétant :

— Eh bien, vrai, ça me fait plaisir. C'est pas pour dire, mais je suis content, je suis bien content. Il ne faudra pas vous priver de toute l'année. Au moins, vous mangerez à votre suffisance.

Les vieux avaient les yeux pleins de larmes.

Le proverbe avait menti, le triste et amer proverbe qui constate et qui établit comme un principe la fréquence et commune ingratitude des enfants.

« Un père peut nourrir neuf fils... et neuf fils ne peuvent nourrir un père. »

Julien venait de quitter la chaumière. Il retournait au travail du lendemain. Il avait repris son pas allègre, et il traversait la plaine colorée par les herbes et les fleurs de la terre. Le soleil couchant embrasait le ciel, et c'était tout au fond de l'horizon comme des ruines de constructions gigantesques qui s'écroulèrent et d'où ruisselaient des torrents d'or en fusion.

Et soudainement s'éleva une clameur sauvage. Qu'étaient-ce donc que ces hurlements qui troublaient ainsi le silence illimité des champs ? Julien reconnaissait les buveurs qui, le matin même, lui avait offert de partager leurs libations. Une bataille venait d'éclater, et les poings inconscients se levaient et frappaient avec violence. Dans la bagarre, une brute avait en le nez fendu, et le sang ruisselait à flot. Un autre pochard geignait au creux d'un fossé boueux, barbotant dans la fange et ne pouvant se lever avec son bras cassé.

Julien les regarda d'un air grave.

Ces hommes ayant noyé leur raison dans l'alcool lui inspiraient un immense dégoût, et, tout bas, le brave garçon se disait :

— Pour sûr, j'aime mieux donner du pain à mes vieux que de boire un coup.

Et de nouveau, il reprit son chemin dans la lumière d'or du soleil couchant, de l'astre dont la chaleur mûrit les moissons et qui sombrait dans une mer de feu.

M. DU CAMPFRANC.

Le Valais d'aujourd'hui

Le voyageur qui traversait le Valais il y a une cinquantaine d'années ne se serait pas figuré qu'un demi siècle plus tard le « Vieux Pays » aurait changé aussi complètement de physionomie.

Vers 1850, le Valais qui goûtait depuis six lustres seulement les douceurs de la paix confédérale était encore plongé dans l'engourdissement profond, conséquence inévitable de son histoire mouvementée.

Dans la vallée du Rhône, le commerce local seul était connu, quand aux vallées latérales, elles paraissaient vouées à jamais à l'isolement et à l'obscurantisme. Il a fallu le grand événement de ce siècle dans notre vie économique pour transformer la face des choses et placer le cul de sac valaisan au niveau de ses voisins et lui imprimer cet élan de développement qui grandit chaque jour.

Aujourd'hui le Valais a triplé son activité dans tous les domaines, il est devenu l'un des plus grands passages du Transit du monde entier.

D'importantes usines s'établissent sur son territoire. Des chemins de fer sillonnent bientôt toutes les vallées latérales et l'on peut dire sans témérité qu'avant la fin de ce

siècle notre canton ne cédera en rien à ses aînés.

Nous devons cet heureux développement à la configuration même de notre sol. Les cours d'eau, qui fournissent la houille blanche, ce grand moteur de l'industrie, ont été accaparés successivement et deviennent aussi une source de richesses et de prospérité pour le pays.

De grands travaux d'assainissement de la plaine du Rhône ravagée en partie par ce fleuve indomptable rendent à la culture une foule de marais dont le rapport donnera un nouveau regain de productions pour nos braves agriculteurs.

Enfin grâce au vigoureux élan donné aux multiples branches de notre agriculture par nos autorités vigilantes, le vieux Valais, figé depuis si longtemps dans la gargue de routine et du préjugé, va devenir sous peu un canton industriel et intellectuel qui marchera de pair avec ce qu'on est convenu d'appeler les peuples avancés.

Roger de CASTEL.

Le Cheval en Boucherie

En belle place, aux abattoirs de Paris, se dresse une statue de Decroix, le vétérinaire philanthrope, qui fut, en France, le propagateur si convaincu et si ardent de l'hippophagie. Ce fut lui qui provoqua, en 1866, la création de la première boucherie de viande de cheval. Depuis, l'hippophagie a fait d'étonnants progrès. Aujourd'hui, à Paris et dans les grandes villes, les étaux où se débitent le cheval et le mulet s'ouvrent partout, même dans les quartiers riches, car de nombreux médecins prescrivent à leurs malades anémiés la viande crue de cheval de préférence à celle du bœuf, et c'est pourquoi l'on voit, dans toutes les boucheries hippophagiques, un hachoir mécanique destiné à fournir à vue d'œil les fils de viande du filet américain.

Un préjugé s'en va avec la faveur de plus en plus grande dont la viande de cheval jouit dans l'alimentation publique et peut-être aussi s'efface une répulsion instinctive.

Le premier parmi les physiologistes, Parmentier a reconnu que cette viande, — celle des chevaux abattus de son temps à Montfaucon — pouvait figurer utilement à un étalage de boucher et, vers 1870, il écrivait : « Tout porte à croire qu'une portion considérable de cette viande choisie sert dans Paris à la nourriture de la classe indigente ; l'intérêt particulier, pour arriver à ce but, n'a pas même à lutter contre des préventions puisque cette viande est vendue aux consommateurs sous un faux nom. »

D'autre part, M. L. Villain, qui vient de consacrer une étude très intéressante et très documentée sur « le cheval animal de boucherie », nous rappelle très à propos les soupes au cheval distribuées par Larrey et qui sont célèbres dans les annales militaires. C'est grâce à elles qu'il a nourri plus de 5.000 blessés dans l'île de Lobeau, après Essling. D'ailleurs l'illustre chirurgien a toujours préconisé, pour la convalescence de ses malades, l'usage de la viande de cheval dont il appréciait le bon goût et la valeur nutritive. Elle est, disait-il, aussi saine, aussi nourrissante et d'aussi bon goût que celle du meilleur bœuf.

Pendant le siège, les Parisiens s'en faisaient un régal et c'est certainement de là

que l'usage de cette viande s'est si aisément répandu, surtout à Paris. Cependant la chair du mulet semble avoir la préférence du consommateur parisien, et, aux étalages, les étiquettes de cuivre les plus en vue portent toujours : « viande de mulet », bien qu'en 1906 on n'ait livré à la consommation du département de la Seine que 223 mulets contre 770 ânes et 57.000 chevaux. La viande de l'âne, surtout quand il est jeune, est justement estimée. Sa grande délicatesse était déjà très appréciée des Romains qui engraisaient des ânes pour la table. Au XVI^e siècle, en France, on en servait avec apparat sur les tables les plus somptueuses et ce goût gastronomique s'est encore conservé dans certaines régions.

Mais, pour en revenir spécialement au cheval, indiquons que l'examen scientifique, auquel Bourrier notamment s'est livré, a fait ressortir les qualités nutritives de sa chair que pouvait faire prévoir la délicatesse qu'il apporte lui-même dans le choix de son alimentation, refusant de toucher aux grains et aux fourrages moisis ou avariés. L'analyse a signalé, en quantité considérable, la présence de l'azote dans ses fibres musculaires et d'après les observations de Liebig, ses muscles contiennent plus de matières albuminoïdes que ceux des bovidés.

En boucherie, le commerce préfère les chevaux hongres et les juments, parce que la viande des chevaux entiers est plus brune trop serrée et trop ferme. Il estime surtout le cheval de robe foncée et le paye plus cher que le blanc et le gris clair, à cause de la « mélanose » qu'il fournit. « Le mode d'alimentation auquel a été soumis le cheval dans les derniers temps de son existence influe beaucoup, nous apprend encore, M. L. Villain, sur la qualité de la viande. J'ai constaté que, toutes choses étant égales d'ailleurs, c'est à dire l'âge, la race et l'état d'embonpoint, la viande des chevaux qui ont mangé beaucoup d'avoine est toujours d'une coloration plus vermeille. Leur graisse est aussi plus ferme, plus abondante ; quelquefois même elle est blanche, semblable à celle du bœuf, capable en un mot de tromper bien des connaisseurs. Je dois dire ici que la graisse du cheval est ordinairement d'un jaune assez coloré, sans consistance, fluide souvent, à cause de la prédominance de l'oléine dans sa composition ; elle tapisse l'intérieur de la cavité abdominale, formant ainsi une panne d'épaisseur variable, semblable à celle du porc. On trouve des chevaux qui ont la viande persillée comme nos bœufs limousins, preuve certaine que la qualité des chevaux de boucherie a été notablement améliorée depuis quelques années. »

L'hippophagie procure aux classes pauvres et aux malades une nourriture saine et économique. D'autre part, son progrès incite les propriétaires à mieux traiter leurs chevaux arrivés au terme de leur carrière soit à la suite d'accidents, soit par l'âge. Bien nourris et reposés, les animaux au lieu d'aller gratuitement chez l'équarrisseur ou dans les marais à sangsues, sont livrés à la boucherie, pour un certain prix, de plus en plus rémunérateur. Ces deux avantages ne sont pas à dédaigner tant au point de vue humanitaire qu'au point de vue économique.

On tire grand parti des abats provenant du cheval, le foie qui est plus tendre que celui du bœuf ; la cervelle qui est, pour les gourmets, supérieure en finesse à celle du bœuf, va chez les pâtisseries pour la confection des timbales et des tourtes, elle se vend