

Le nouveau parlement de Budapest

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 10

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-253756>

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.

Les causes les plus ordinaires de la moisissure sont une dessiccation insuffisante, une conservation vicieuse dans les fenils où le foin se trouve en contact avec les murs humides, etc.; le défaut de tassement, les émanations des fumiers et des bestiaux, etc.

Le remède contre cette altération trop fréquente par la négligence des fermiers, est de battre le fourrage au fléau ou à la machine, de le secouer vivement et de l'imprégner d'eau salée. Il ne doit être donné qu'en petites quantités dans les rations, et associé avec de bons fourrages.

5° *Foin vasé*. — On appelle ainsi le foin qui provient d'une prairie que les débordements d'un ruisseau ou d'une rivière ont couverte de limon. Il est étioilé, terne, sec, cassant, son odeur est marécageuse, et, quand on le remue, il laisse échapper une poussière abondante, putride, et une partie de la terre qui l'encroûte. Les bestiaux soumis à cette alimentation sont à la fois exposés à des irritations redoutables du canal intestinal et des voies respiratoires.

Un grand nombre de maladies charbonneuses, d'affections abdominales vertigineuses, de maladies vermineuses, n'ont pas d'autre origine.

Quand le foin est rouillé par la vase, il ne peut être employé qu'après avoir été battu au fléau, secoué à la fourche et humecté d'eau salée. Mais c'est surtout au moment du fanage qu'une telle opération doit être faite.

6° *Foin cassant*. — C'est le résultat ou d'une fauchaison tardive ou d'une mauvaise dessiccation ou de la vieillesse, etc. On le rend propre au bétail en l'humectant d'eau salée ou simplement en l'arrosant d'eau fraîche quelques moments avant la distribution.

7° *Foin lavé*. — Cet état vient ou de la croissance de l'herbe dans un sol trop humide, ou de végétation contrariée, ou par des pluies prolongées, ou d'un fanage mal pratiqué, durant lequel les tiges, à moitié sèches, ont été

mouillées par des pluies abondantes. Un tel foin est terne, insipide, se réduisant facilement en poussière; il est trop peu nutritif pour faire la ration.

8° *Foin dur*. — Composé de tiges grosses, ligneuses, aigres, qui repugnent aux animaux, il provient des prairies humides, marécageuses ou engraisées trop fortement.

9° *Foin étioilé*. — L'herbe qui a végété à l'ombre dans les bois, vergers, etc., se reconnaît à sa teinte pâle, jaunâtre. Les tiges, le plus souvent, sont grêles et effilées; elle produit, à cause de l'élaboration incomplète de ses sucs, un foin fade, peu nutritif, qu'il faut corriger à l'aide d'aliments plus réparateurs.

C'est surtout après le fanage que les opérations nécessaires pour améliorer les fourrages altérés doivent être pratiquées. Si le foin a été vasé, il faut sur le pré même, débarrasser par le battage, les tiges de la poussière dont elles sont remplies. Mais cette précaution ne suffit pas; en établissant les meules ou en entassant le fourrage dans le fenil, il convient de répandre, avec un tamis, 1 à 2 kilog. de sel de cuisine finement pulvérisé par chaque centaine de kilogrammes de foin altéré. Le sel se dissout promptement dans la sueur qu'émet la masse en fermentant, modère cette fermentation, met obstacle à la production du moisi, et, s'incorporant au fourrage, le rend plus nutritif et plus appétissant.

Si le foin est seulement lavé, étioilé, on peut borner à 500 gr. ou 1 kg. la quantité de sel à employer par 100 kilogr. On ne saurait trop recommander aux cultivateurs, dans les années où la fenaison est contrariée par un mauvais temps, l'usage de saler leurs fourrages. 250 gr. peuvent suffire pour 100 kilogr. On ne devrait jamais omettre cette précaution pour le regain, qui est, en général, aqueux peu tonique, et qui s'altère plus promptement que les foins de première coupe.

Le nouveau Parlement de Budapest

Le nouveau Parlement de Budapest, capitale de la Hongrie, est une merveille en son genre. Sans conteste, c'est le plus beau Parlement européen. Que sont, à côté, ceux de Vienne, de Rome, de Bruxelles ou de Madrid, le Reichstag de Berlin, avec son dôme doré comme celui de nos Invalides, et surtout le Palais-Bourbon, qui joue au temple grec... ou au gâteau de Savoie? Seul, peut-être, le Parlement londonien pourrait, mais de loin, lui être comparé.

Les Hongrois sont fiers — et à juste titre — de leur nouveau Palais législatif.

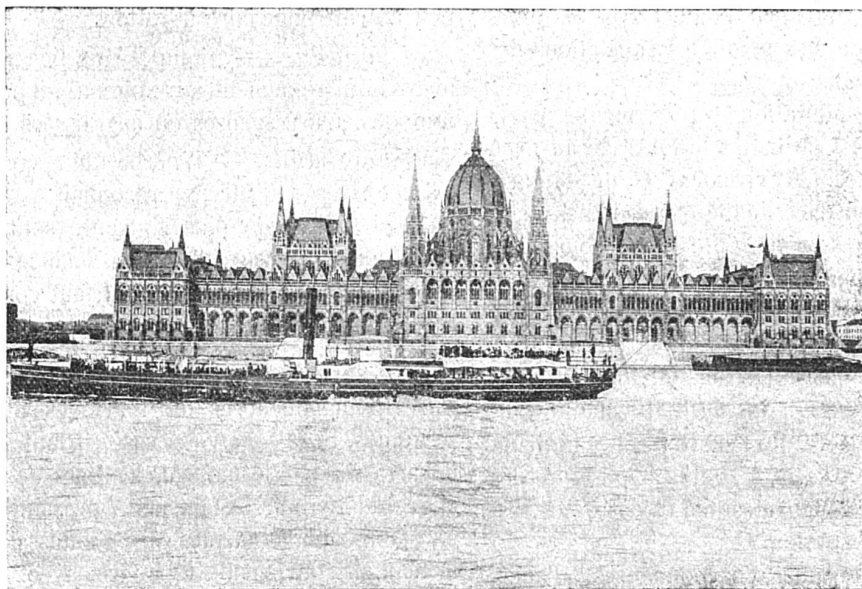
Sa position d'abord est unique.

Sur la rive gauche du beau Danube, — qui n'est bleu que dans les vagues de Strauss, mais si imposant par sa largeur — regardant en face la vieille ville de Bude, étagée pittoresquement sur les hauteurs de droite, avec le

château royal, la forteresse, entourée de ses remparts, et aussi les clochers de ses églises; contemplant la riante perspective de la poétique et légendaire île Marguerite, le nouveau Parlement se dresse, majestueux en son style gothique flamboyant.

Cet édifice, aux dimensions énormes, long de 270 mètres, large de 123, commencé en 1885 par l'architecte Emerich Steindlet incomplètement encore terminé à l'heure présente, a coûté déjà plus de 25 millions de couronnes. Ici, en effet, aucun truquage ni stuc, ni postiche, ni moulures en plâtre, mais des granits de Suède, des pierres de taille et des marbres précieux issus des carrières célèbres de Süttoe, de Vasko, en Hongrie, de Sarrancolin, en France.

L'entrée principale, avec perron et escalier monumen-

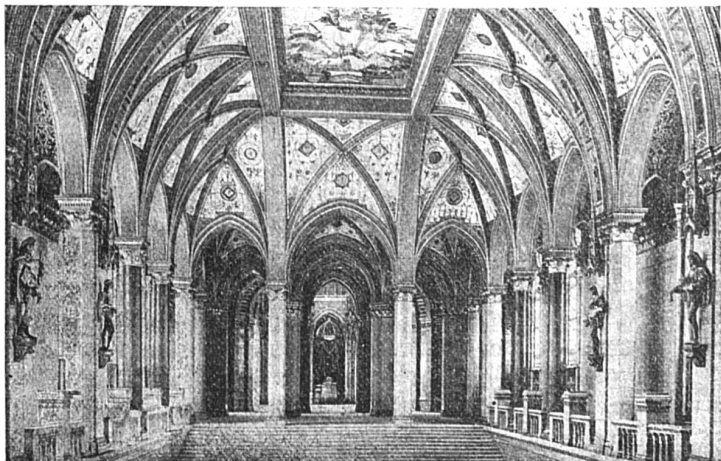


Le nouveau Parlement de Budapest

tal, est décorée par les statues des deux personnages les plus célèbres de la Hongrie : Louis le Grand et Mathias Corvin, pendant que sur la façade nord se dresse le fondateur de la dynastie : le grand Arpad, et que sur celle qui regarde le Danube, on peut contempler les statues de tous les souverains hongrois.

Mais c'est à l'intérieur, principalement, que se déploie tout le luxe voulu par les artistes qui, depuis près de vingt ans, collaborent à cette œuvre colossale.

La Chambre des députés et la Chambre Haute siègent côte à côte, séparées seulement par la coupole. Cette coupole, à elle seule, mérite une visite. D'une hauteur prodigieuse — cent sept mètres, — elle est complètement ornée de fresques, sculptures sur bois, dans le style byzantin ; les architraves, les corniches, les frises présentent des motifs empruntés à la flore de la *Puszta* : branches de hêtre, de chêne, de houblon et de vigne, de tabac et de piment rouge (*paprika*) et, tout autour, se voient les statues évocatrices des gloires de la Hongrie. Elle constitue presque un cours d'histoire.



Galerie centrale du nouveau parlement

Voici, au premier rang, Arpad, le fier descendant des Huns, mâle figure aujourd'hui universalement connue par le splendide tableau de Munkacsy, — lorsque le monument sera entièrement achevé, cette œuvre magistrale prendra place ici, dans la salle des séances ; — plus loin, l'évêque Etienne, le saint patron de la Hongrie, qui reçut du pape Sylvestre II la couronne apostolique, maintenant encore portée par les empereurs d'Autriche en leur qualité de rois de Hongrie. Puis, successivement ce sont les Béla 1^{er} et II, les Alexandre 1^{er}, II et III, pour arriver à Louis 1^{er}, qui fut le premier et le plus grand monarque. A ses côtés, souverain sinon de titre, au moins de fait, se trouve le valeureux général Jean Hunyadi ou Corvinus, en raison du corbeau qu'il portait dans ses armes.

Enfin, bientôt, commence la maison des Habsbourg qui, depuis quatre siècles, est subie, mais sans plus, par les hautains Majars : Ferdinand II et Ferdinand III, Léopold 1^{er}, etc... avec, seule, la belle figure, — aimée celle-ci, — de : « Notre roi Marie-Thérèse ! » comme disaient, en ce temps, les soldats électrisés par l'enthousiasme et se dévouant chevaleresquement pour une femme.

En un mot, si l'on voulait tout citer, tout décrire, il faudrait un volume, et non pas un court article. Car, sans compter la coupole et les salles des séances, le nouveau Parlement de Budapest renferme : vingt-sept escaliers, dix-huit cours et cent salle ou pièces servant de bureau pour les commissions ordinaires ou extraordinaires, salles à manger, de lecture ou de conversation. Et partout, toujours le même luxe, la même profusion d'ornements, la même somptuosité.





La Belle Liseuse, par J.-E. Liotard (Musée d'Amsterdam). — Gravure de Crosbie.

La superbe gravure que nous reproduisons aujourd'hui est un des chefs-d'œuvre de Jean-Etienne Liotard.

L'auteur figure au nombre des peintres hollandais du dix-huitième siècle, et c'est au Musée d'Amsterdam qu'il est le mieux représenté. Mais il était Suisse d'origine. Mort en 1788 à La Haye, il était né à Genève en 1722.

La « Belle Liseuse » s'appelait M^{lle} Lavergne ; elle était la nièce du peintre.

Liotard nous a donné là une œuvre harmonieuse et charmante, où l'on sent qu'il a mis infiniment d'affection et de tendresse.