

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1906)
Heft: 44

Artikel: Hygiène des Animaux domestiques
Autor: E. F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-256324>

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: 17.02.2026

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

— Dame, approuva un spectateur, quand on n'a pas la conscience tranquille, on n'a pas d'autre idée que de se défilier...

— Le coup avait été bien préparé, toutes leurs précautions étaient prises, ajouta un homme grave.

— On voit qu'ils ont l'habitude, reprit l'autre.

— C'est peut-être la bande des dévaliseurs d'églises qui ont tant fait parler d'eux, il y a quelques semaines.

Chacun exprimait son opinion, mais personne ne bougeait. Zozo, d'un air décidé, intervint :

— Voyons, il ne s'agit pas de bavarder, mais de prendre un parti au plus tôt. Les cambrioleurs ne doivent pas être loin... peut-être même n'ont-ils pas eu le temps de fuir et sont-ils encore cachés dans la maison, à la cave, au grenier, sur les toits... Courez donc vite chercher les agents de police... Pendant ce temps-là, mon ami et moi nous allons faire le guet.

La cuisinière nous remercia de notre généreuse intervention et se disposait à se rendre au bureau de police, lorsque deux gardiens de paix apparurent au coin de la place.

On leur fit signe d'approcher, on leur expliqua l'affaire, et tandis qu'un des défenseurs de l'ordre demeurait sur le trottoir afin de ne laisser entrer ni sortir personne, l'autre pénétrait dans la maison, précédé par la cuisinière et suivi de nous deux.

Nous commençâmes par visiter la cave. Rien. Nous montâmes dans les combles. Rien. L'agent grimpa même sur le toit, ou une tabatière donnait accès, fit le tour des cheminées, constata l'impossibilité de sauter sur les toits voisins. Rien, toujours rien.

— Vous avez rêvé, dit-il à la cuisinière, en redescendant, il n'y a pas plus de voleurs que dans mon œil.

— Comment, rêvé ! protesta la brave femme, et la crédence qu'ils ont enlevée, j'ai peut-être rêvé ça aussi ?

— C'est bon, nous allons maintenant fouiller l'appartement, vous nous donnerez les explications sur place.

Nous entrâmes. Le salon, les chambres à coucher, les cabinets de toilette et... autres furent visités successivement et en pure perte. Enfin, nous arrivâmes à la salle à manger.

— Voyons, reprit l'agent, vous prétendez qu'on a enlevé un meuble ici. Qu'est-ce qui manque ?

— La crédence qui était là, entre la porte et la cheminée.

— La crédence... La crédence... mais tenez, la voilà dans l'autre panneau... Ce n'est pas cela ?...

La cuisinière se retourna vivement et les bras lui tombèrent de stupeur.

— C'est vrai, la voilà balbutia-t-elle ahurie... N'importe poursuivait-elle au bout d'un instant, on l'a changée de place... Il n'y a que des malfaiteurs pour avoir fait cela... Ils auront été dérangés au moment de l'emporter, ils l'auront laissée en plan...

Il y eut un silence pénible. L'agent se tortillait la moustache en signe de réflexion.

— Ah, ça, reprit-il enfin, est-ce que vous n'auriez pas la berlue, vous, la mère ?...

La cuisinière, d'une voix d'hallucinée, répéta :

— La berlue !... moi !... la berlue !...

Et elle allait se lancer de nouveau dans une véhémence diatribe, lorsqu'un bruit de pas dans le vestibule l'arrêta net.

Presque aussitôt une vieille dame apparut sur le seuil. Elle avait l'air complètement désorienté, et ce fut seulement au bout de plusieurs secondes qu'elle put dire :

— Voudriez-vous m'expliquer, Pauline, ce que signifient ce tapage, cet attroupement de-

vant la maison et ce que font ces étrangers chez moi ?...

— Madame, s'écria Pauline, ces Messieurs sont des passants de bonne volonté qui ont accepté d'aider les agents pour attrapper les voleurs... car il vient de se passer ici un drame... un drame terrible... Sans mon intervention, les cambrioleurs auraient certainement pillé l'appartement... ils auraient même emporté des meubles, s'ils en avaient eu le temps, la crédence, par exemple... mais, ayant été dérangés, ils l'ont seulement changée de place... Ah ! Madame, c'est honteux de voir tant d'audace !...

Après un instant d'effarement, la vieille dame s'était ressaisie et, tout à coup, nous la vîmes éclater de rire, d'un rire fou, irrésistible.

Puis, lorsqu'elle fut calmée, elle murmura : — Mais, ma pauvre Pauline, c'est moi qui l'ai changée de place. Il y a deux heures, la crédence... je voulais voir si elle ferait mieux dans ce panneau-là...

Le lendemain de ce jour mémorable, le supérieur de Saint-Sigisbert nous fit appeler, Zozo et moi.

— Messieurs, nous dit-il, je ne puis pas vous garder plus longtemps à l'école. Depuis plusieurs semaines, vous profitez de toutes les promonades pour sortir sans permission ; j'ai fermé les yeux jusqu'à présent, espérant que vous reviendriez de vous-mêmes à une meilleure conduite. Je me suis trompé, je regrette d'avoir à le reconnaître... Et maintenant que le scandale est à son comble, je me vois forcé de sévir.

Ca, c'était une blague. Le supérieur ne savait rien de nos précédentes escapades, et celles-ci auraient pu continuer indéfiniment sans cette vieille folle de cuisinière qui, en retardant notre rentrée d'une grande heure, nous avait fait pincer.

... Le soir même, nous quittions Saint-Sigisbert.

Zozo, dégoûté, renonça à préparer Saint-Cyr. Moi, je passai l'examen et je fus retenu.

Et voilà à quoi tient l'avenir !

Aussi, maintenant, quand j'entends crier : « Au voleur ! » je n'ai rien de plus pressé que de prendre la fuite.

PAUL DE GARROS.

Hygiène des Animaux Domestiques Pendant l'automne

L'automne avec ses brusques variations atmosphériques dans la même journée, ses vapeurs pompées et rendues à la terre, son humidité froide, est la plus pernicieuse des saisons pour les animaux domestiques et celle où se déclarent le plus grand nombre de maladies : affections catarrhales, fièvres muqueuses, hydropisies, cachexies, etc. C'est aussi la saison où les solipèdes sont le plus exposés à la morve, au farcin, aux eaux aux jambes, au crapaud, etc. Chez les bovidés et les moutons, la pourriture apparaît plus fréquemment qu'en tout autre temps. Chez le chien c'est la gale, les dartres et le scorbut qu'on remarque davantage.

C'est aussi l'époque où sévissent surtout les épizooties, et ce avec d'autant plus d'activité que généralement les animaux se trouvent débilités par les travaux de la moisson particulièrement après un été excessivement chaud, comme cette année.

D'après M. le professeur Grogner, pour parer à ces dangers, il faut : donner aux ani-

maux des aliments toujours toniques ; ne pas exiger d'eux trop de travail ; maintenir soigneusement leur excrétion cutanée, en les préservant autant que possible des brusques variations atmosphériques et en les retenant à l'étable le plus qu'on peut ; enfin, les éloigner des foyers d'infection.

Donner aux animaux une alimentation excitante a une double raison d'être ; d'abord, dans l'état de débilité où ils se trouvent et les influences insalubres qui les entourent ; puis, dans l'excitation nécessaire pour la bonne assimilation des aliments, et, en conséquence, la réparation des forces musculaires, ce qui les rend moins sensibles aux variations atmosphériques.

On devra donc leur ménager une nourriture de premier choix en y ajoutant pour exciter l'appétit, un condiment quelconque tel que du sel de cuisine, ou bien encore des graines d'anis ou de fenouil pour les ruminants, de fenugrec pour les chevaux, etc.

Le point le plus important, c'est de leur donner cette alimentation en quantité suffisante, et non de lésiner, comme on ne le fait que trop souvent à la campagne, sous le prétexte fallacieux qu'on ne doit pas gaspiller les fourrages. Nous ne sommes certes pas des amis du gaspillage, mais nous rappellerons que « qui veut la fin, veut les moyens ».

Or, tout d'abord, l'animal domestique doit manger pour vivre, il lui faut donc ce que l'on appelle la « ration d'entretien » ; ensuite, on lui demande un produit quelconque : chair, lait, travail, etc., qu'il ne peut donner qu'étant nourri en conséquence, à moins de le prendre sur sa propre substance : c'est ce qu'on appelle la « ration de production ».

C'est cette seconde ration que les cultivateurs inintelligents ou avaricieux refusent souvent, en automne. — Qu'en résulte-t-il ?

Les bêtes de travail dépérissent, voient leurs forces diminuer tous les jours, et ne tardent pas à mourir d' inanition pour peu que la situation se prolonge ; les vaches laitières ne donnent plus ; les bêtes en état de gestation avortent... ; bref, sous prétexte d'économie, tout devient perte.

Nous ne saurions donc trop nous élever, dans l'intérêt même des cultivateurs contre ce système pernicieux. « Il n'y a pas d'animaux, dit Henri de Dombasle, qui donnent moins de profit que ceux maigrement nourris. Aujourd'hui, tout agriculteur qui veut prospérer doit nourrir ses animaux abondamment. Toute parcimonie est ruineuse, les animaux s'affaiblissent, travaillent moins et durent moins longtemps ; quatre vaches alimentées convenablement rendent plus que huit qui le sont mal... » Il vaut mieux conséquemment supprimer quelques têtes de bétail que de spéculer sur les fourrages, car « c'est la ruine de la ferme ».

Si une bonne alimentation est indispensable à la conservation de la santé, les soins de propreté ne le sont pas moins, et il est d'axiome que « les animaux se portent mieux avec un pansage régulier et une demi-ration qu'avec la ration entière sans pansage ».

Or, le principal but du pansage est de laisser libre le passage, à travers la peau de la sueur et des produits de la transpiration insensible, lesquels s'ils n'étaient pas éliminés, vicieraient le sang et troubleraient toute l'économie de l'animal.

Il faut donc, en dehors du pansage, éviter toutes les causes d'arrêt de cette transpiration. — C'est ainsi qu'il y a des pré-

cautions à prendre, spécialement en cette saison d'automne où la température est si variable, quand on fait passer un animal d'un lieu à un autre, surtout lorsqu'il sort d'une écurie chaude. — Le moyen le plus expéditif et à la fois le plus économique est de lui donner un bon bouchonnement avant cette sortie, ce qui excite la surface cutanée et la rend moins sensible à l'action de l'air froid.

Il faut éviter aussi, — comme c'est généralement dans les habitudes — de faire passer à l'abreuvoir les animaux qui reviennent du travail. Ce système de nettoyage expose, en effet, les sujets à des refroidissements subits qui, à cette époque, peuvent être très graves, vu les prédispositions dans lesquelles ils se trouvent. Il est donc bien préférable de les laver à l'écurie ou sous un hangar, à l'aide d'un bouchon de paille ou d'une éponge en ayant soin de bien les essuyer ensuite.

Enfin, il faut veiller à la température et à l'aération des logements et surtout éviter qu'ils soient humides. En règle générale, la température de ces locaux ne doit jamais dépasser 12° C., sauf pour les porcs où elle doit varier entre 5 et 10° C.; elle peut cependant atteindre 15° pour les vaches laitières et les bêtes à l'engrais. Quant à l'aération, nous nous contenterons de dire, avec M. Gayot, qu'elle n'est bonne qu'autant que les courants d'air qui la déterminent n'affectent pas les habitants de l'étable. Ils doivent en bénéficier sans la sentir.

Une dernière recommandation, si l'on envoie pâturer les animaux comme on le fait fréquemment à cette époque, c'est d'éviter de les sortir avant que la rosée ne soit tout à fait évaporée et, en tout cas, leur donner avant la sortie une petite ration de fourrage sec. Il faut surtout les éloigner des prés bas et marécageux où il peuvent rencontrer, en dehors d'effluves malsains, des herbes sonillées de larves de distomes ou d'autres, lesquelles pourraient leur occasionner de graves et mortelles affections.

E. F.



Petites recettes

Sucre brûlé. — Le sucre en brûlant dégage du formol en petite quantité. En brûlant du sucre dans un récipient contenant de la viande sentant déjà mauvais, cette mauvaise odeur disparaît. Le formol est antiseptique et on l'emploie également pour conserver le lait, car non seulement il détruit les mauvaises odeurs mais encore les microbes infectueux, c'est lui qui agit lorsqu'on brûle du sucre dans une chambre pour lui enlever une mauvaise odeur.

Le beurre rance. — Pour enlever le goût rance du beurre, laissez fondre dans de l'eau une cuillerée de bicarbonate de soude et pétrissez le beurre dans cette eau; après quoi lavez-le à l'eau fraîche et salez légèrement.

Colle à porcelaine. — Les procédés de raccommodage de la porcelaine sont assez nombreux; toutefois, comme des objets de cette matière se cassent pour ainsi dire tous les jours, voici un bon moyen de plus de les réparer. Dans de la colle épaisse de gomme arabique, mélangez intimement un peu de plâtre de Paris, jusqu'à consistance convenable, et enduisez les deux surfaces

de la cassure. Laissez sécher lentement pendant trois jours.

Pour enlever les taches de vin sur les étoffes. — On peut facilement faire disparaître les taches de vin sur le linge et toutes les ménagères en connaissent le moyen.

Mais il en est autrement s'il s'agit d'étoffes légères, de mousseline, par exemple, car il faut prendre garde d'abîmer le tissu par de mauvais agents chimiques.

L'eau de savon tiède, l'eau chloratée chaude ou l'eau ammoniacale sont les meilleurs réactifs inoffensifs. En proportionnant la quantité à la délicatesse du tissu et en opérant graduellement, on fixera vite la dose nécessaire pour ne pas tacher ni abîmer l'étoffe.

La fougère. — Il est des plantes méconues. Telle la fougère. Jusqu'ici, on l'ignorait. On la tenait pour une plante insignifiante et seulement décorative.

Or, la fougère est, paraît-il, un excellent comestible, un légume raffiné, digne de figurer sur les meilleures tables.

Le baron Suyematsu, l'éminent homme d'Etat japonais, conseiller du mikado, lui fait du moins cette renommée nouvelle. Bientôt peut-être la fougère aura-t-elle détrôné sur les tables européennes l'épinard, l'oseille et le salsifis.

Cuisson des œufs. — Lorsque l'on fait cuire des œufs à la coque ou des œufs durs il est bon de saler l'eau qu'on fait bouillir. Les œufs donneront mieux leur saveur. On arrêtera l'ébullition au moment de mettre les œufs dans l'eau bouillante, pour éviter qu'ils ne cassent.

Les œufs durs ne doivent cuire que 10 minutes.

Cuits plus longtemps, le blanc devient caoutchouteux et le jaune prend une laide auréole bleue.

Voici une recette d'un vrai gâteau de famille avantageux par sa grosseur et son bon marché. De plus, il est facile à préparer, et il n'est pas une jeune fille qui, pendant les vacances, ne tente de devenir un jour une excellente pâtissière.

Prenez 375 grammes de sucre râpé, 40 amandes douces, 2 amandes amères, mondées et coupées en petits morceaux, 6 œufs dont on séparera les blancs et 190 grammes de belle farine; on mêle un à un les six jaunes d'œufs au sucre en ajoutant les amandes, puis on incorpore légèrement les six blancs d'œufs préalablement battus en neige ferme, enfin, on y laisse tomber peu à peu, et très légèrement, la farine. On aura préparé un moule mi-beurré, saupoudré de sucre et d'amandes douces hachées fin dans lequel on versera la pâte (laquelle ne devra remplir le moule qu'à moitié) et l'on fera cuire au four doux pendant trois quarts d'heure ou une heure; on laissera un peu refroidir le gâteau avant de le démonter.



LETTRE PATOISE

Dà lai Côte de mai.

Ai y avai dain le temps ai Cofaivre in bon brave hanne, que ios dgens aipelint *Note Coulau*. — In djo que ci Coulau s'en allait contre le Mettembais visitay des tiusins. Ai l'avait avo lu son frère, qu'était aivu hente ans feu di pays. En péçaint pai Tchézelles, ai s'airâtinnent in moment

tchie le Jacques, qu'était enne vête cogné-chaince. Ditant que le fraire de Coulau allé in pô feu, le Jacques demandé: Tiu à c'té-traindie qu'à aivo toi! — Oh, répongé le Coulau, cà in paure diale que vorait pié-die les rêttes di Mettembais. — Yé, ne porait té pe bin pare les nôtres? — Poquoi ne pe? Ai n'ê qu'ais iy dire, ai veut être bin aige.

Chu c'tentrevà, l'âtre rentré. Le Coulau le midié d'in euë po le botay tchu ses diaydges. — Dis donc, voici le Jacques que vorait que t'y preingne ses rêttes. Coli t'adrait-té? — Poidé, qu'âce que coli me fait? I veux péçay pai chi tos les s'naines, ai peu i veus bin iy môtray po retendre ses traippes.

Tchu coli ai boyainnent enne boëone botaille tchu les rêttes, ai peu inco la sœur de lai première, ai peu inco in bon calice de boëone àve de selieges. Alors en se réparont en se diaint: A revoir.

Le Jacques aيتدائد aidé son rêttie que n'airivé naturellement djemais. Ai ne pensait pu é rêttes de Tchézelles dran pu qu'en ces di Mettembais.

Main voici que quelques semaines aiprés, en enne foire de Delémont, le Jacques se trové drîs le fâ rêttie ai peu iy ailondgé in cò de maindige de rieme ai traivie les épa-les en iy diaint: Ah! te voici, bogre de tchin de rêttie, aitraippe à moins été! — Mâgray coli, le bon Jacques payé inco enne botaille en c'taitraipou.

Stu que n'ape de bos.



Passe-temps

Solutions pour le N° du 4 novembre 1906.

Devinettes

Evidemment puisqu'au contraire elles marchent toujours ventre à terre.

Parce qu'il était un homme à fable.

C'est de garder soigneusement son chapeau sur sa tête, car alors on est sûr de ne pas être découvert.

ENIGMES

De toutes les choses du monde je suis la plus longue et la plus courte, la plus prompte et la plus lente, la plus divisible et la plus étendue, la plus négligée et la plus regrettée; sans moi rien ne se peut faire; je dévore tout ce qui est petit et vivifie tout ce qui est grand? Que suis-je?

Je traduis les adieux quand on quitte la ville; En campagne, aux soldats, j'indique le chemin.

Qui me perd voit souvent sa raison inutile, Et je ruine parfois qui me tient dans la main.

Récréations mathématiques

Une personne ayant dans une main un sou et dans l'autre deux, deviner la main où se trouve le sou et celle où se trouvent les deux sous?

Rien de plus simple. Vous priez cette personne de multiplier tout bas le nombre de sous qui se trouve dans sa main droite par deux et le nombre de sous qui se trouve dans sa main gauche par trois, de faire le total des deux nombres qu'elle vient ainsi d'obtenir et de vous dire si ce total est un nombre pair ou impair. Si c'est un nombre pair, les deux sous sont dans sa main gauche, si c'est un nombre impair dans sa main droite.



Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.