

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** 2 (1907)  
**Heft:** 103

**Artikel:** Le porc de Noël  
**Autor:** d'Araules, Jean  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-257162>

#### **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:** 23.02.2026

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

Les indigènes se mettent en marche, laissant derrière eux un nuage de poussière enflammée.

Avides de butin, ils ne se contiennent plus de joie, chantent déjà victoire.

A bout d'une demi heure, la troupe débouche dans une vallée peu étendue. Là se désolent de rares grenadiers sous la nappe de feu qui dessèche leur maigre feuillage.

En avant, des collines roussâtres se déchiquettent sur l'horizon gris de fer, dans le frisson d'une brume chande.

— Nous devons approcher ? demanda Mariano.

— Oui, le convoi est là-bas, répond le capitaine.

Et son geste montre une sorte de cratère assez vaste dressé sur la vallée, à quinze cents mètres de là, le flanc ouvert par une brèche étroite.

Les Français ont aperçu l'ennemi. Des têtes s'agencent sur les bords du cratère.

Soudain, une flamme, pâlie par les ardeurs du soleil, court sur les rochers échelonnés ; la fusillade crépite dans le grand silence de la vallée. Des cris de terreur lui répondent, quelques Hovas s'affaissent sur le sable, qui boit leur sang.

On invente le capitaine, des bras le menacent.

— Otez-moi ces liens ? dit-il.

Ses mains sont libres, il prend son moussoir, l'agit au bout d'un mauvais fusil qu'on lui prête.

On a vu son signal là-bas ; les coups de feu se taisent.

Les Hovas franchissent la brèche à la suite du capitaine, dans un désordre de poltrons en sécurité. Les voilà pêle-mêle au milieu du cirque, cherchant à gagner le parc où les mulets caracolent autour des voitures Lefebvre, chargées de provisions.

De tous côtés, à quelques cent mètres, les casques blancs des Français se dissimulent sur les hauteurs, derrière les rochers.

Mariano s'adresse au prisonnier :

— Allons ! dit-il, ordonne à tes soldats de mettre bas les armes et de se laisser attacher !

Un commandement formidable lui répond, lancé par le capitaine, dans un geste de tête autour du cirque :

— Feu !....

Une détonation déchire l'atmosphère ; un cercle de balles traverse l'ennemi dans un sifflement de vipère ; des grappes de corps s'abattent, les membres convulsifs, autour du chef qui git déjà, assommé d'un coup de crosse par le capitaine.

— Zanahary ! manao malty ny Farantsay ! braillent les Hovas.

Zanahary n'enfend pas l'appel de ses adorateurs. Le crissement métallique des sabres s'égrenne toujours, fourmillant d'éclairs, scandé par les détonations plus graves des fusils ennemis qui essaient de riposter. Et les mourants tombent, tombent comme des branches de tamarinier sous le cyclone, font des tas d'où coulent des ruisseaux de sang, chariant de petits cailloux.

Un coup de clairon, la charge. Nos soldats descendent les pentes, en flèches, la frimousse et le harlement au carnage.

Plus de fusillade ; un choc de vociférations et d'injures, de baïonnettes et de poitrines, de dents et de chairs. On s'égorgue, on se pétine, le sol disparaît sous les cadavres ; les Hovas que le fer épargne tombent à genoux, demandant grâce....

Et, debout sur un monceau de corps partiellement cassé par une balle française, assommant de l'autre avec une matra-

que, déchiré, sanglant, superbe, roi de la bataille, le capitaine hurle dans la victoire :

— Hourra ! les enfants ! balayez-moi toute cette canaille !

Sylvain DÉGLANTINE.

## Le Porc de Noël

Nous voici au moment de pousser au fin gras, les porcs destinés à être sacrifiés pour Noël, pour le jambon rose, les saucissons vermeils, les boudins noirs et blancs des réveillons et pour les provisions de salaisons de la ferme.

D'ailleurs dès maintenant commence la bonne vente des porcs destinés à la charcuterie. Noël est la principale échéance, mais la période propice se poursuivra encore avec les fêtes grasses du Premier de l'An, des Rois et du Carnaval jusqu'à la mi-carême.

Avant de passer à la question principale de l'engraissement, qui est celle de l'alimentation, quelques conseils sur l'hygiène du porc à l'engrais sont ici leur place. La bête doit être tenue dans une loge peu spacieuse, sèche, un peu obscure, mais néanmoins bien aérée et éloignée de toute agitation. Il faut que la bête vive tranquille et que le repas terminé, elle digère et dorme sans trouble, le sommeil favorisant essentiellement tout engrissement. Cette loge sera tenue proprement avec une litière abondante et souvent renouvelée pour maintenir la sécheresse, car, sous la double action de l'humidité et d'une alimentation intensive, non seulement le porc engrasse moins vite, mais il contracte très aisément les maladies qui lui sont spéciales, le rouget notamment. Les ailes doivent être notoires tous les jours et lavées de temps à autre à l'eau chaude. Quant au porc, il doit être tenu en état aussi constant que possible de propreté et dans une température égale et douce, la chaleur et le froid paralyssant autant l'un que l'autre l'engraissement.

Pour l'alimentation, une observation préalable : sous prétexte d'activer l'engraissement on mélange parfois à la nourriture des substances, narcotiques ou condiments, tels qu'antimoine, soufre, graines de jusquia, ivraie envirante qui sont nuisibles et même d'un emploi dangereux. Il faut absolument en proscrire l'usage. En fait de condiment pour aiguiser l'appétit et activer la digestion, il n'y en a qu'un à conseiller, c'est le sel marin servi à dose modérée. Il rend les aliments plus appétissants, augmente les sécrétions de la bouche, de l'estomac et des intestins et rend ainsi les digestions plus promptes et plus complètes. On a, d'ailleurs, constaté que la viande du porc engrasse avec emploi de sel marin mêlé aux rations se reconnaît à sa qualité plus fine et plus savoureuse.

En Allemagne, le porc entre, comme on sait, en proportion dominante dans la nourriture en viande de la population, on emploie beaucoup le petit lait pour favoriser son engrissement. On s'est convaincu que le petit lait facilite la digestion du maïs de l'orge, des pois et des pommes de terre. Son mélange influe aussi favorablement sur l'assimilation des sels, à l'exception du sels de seigle qui ne doit d'ailleurs jamais entrer dans l'alimentation d'un porc à l'engrais.

L'éleveur doit prendre pour ce qu'elles valent les formules d'engraissement toutes faites qui précisent, à un gramme près, la

quantité de nourriture à chaque repas, car le porc a un appétit fort variable et l'intérêt de l'engraissement est de favoriser celui-ci au gré de l'animal.

Une bascule est nécessaire pour juger des progrès de l'engraissement : dès que la bête n'augmente plus en poids, il faut la sacrifier, de même lorsqu'elle est dégoutée et qu'il est impossible de relever son appétit en variant sa nourriture, en lui administrant par petites rations avec du sel marin comme condiment. Elle ne peut plus dès lors que déprimer.

Supposons maintenant un petit porcelet de trois mois, dont on entreprend l'engraissement à trois mois, pour l'amener rapidement à 80 ou 100 kilos. Pour faire du sujet un porc de Noël, cet engraissement débute au printemps. Si vous possédez à portée une bonne pièce de trèfle, vous y conduirez l'animal dès le matin, après lui avoir donné des eaux grasses avec un peu de farine, et vous ferez de même le soir en le ramenant à la porcherie.

A mesure que l'engraissement avance, la quantité des farineux, (farine d'orge, de maïs, de blé noir et menus grains), donnée matin et soir, augmente, la pâte devient de plus en plus épaisse, tandis que le séjour au pacage devient de moins en moins prolongé, pour être, pendant le dernier mois complètement supprimé. L'animal ne sort plus alors de sa loge que pour les soins de propreté qui doivent être jusqu'au bout rigoureusement pratiqués.

La ration moitié orge, moitié pois produit alors un effet excellent, car un kilo de ce mélange donne de 12 à 15 kilos d'augmentation de poids. Le maïs et le chênevis, les féveroles et l'avoine, le sarrasin poussent aussi avantageusement au poids et à la finesse — au fin gras. Grains et graines sont cuits ou moulu. Certains éleveurs — et la chose se pratique en Lorraine et en Alsace dont les salaisons sont renommées — les font ramollir dans l'eau bouillante ou les font germer d'abord et les écrasent ensuite, méthode qui fournit plus de sucre à l'alimentation de la dernière période, où nous sommes, pour le porc de Noël.

Le froid de décembre est propice pour maintenir, en fin d'engraissement, l'appétit du porc.

Avec tout ce régime judicieusement appliqué, on fait, en sept ou huit mois et au poids de 80 ou 100 kilos, suivant la nature de l'animal et l'intensité de son alimentation, un porc fin gras, bien en viande néanmoins et qui convient fort à la charcuterie de détaillant la plus recherchée.

Jean d'ARAULES  
Professeur d'Agriculture.

## Menus propos

**La grenouille-bœuf du Tonkin.** — Les grenouilles pululent au Tonkin pendant la saison chaude ; elles appartiennent aux espèces les plus variées. On y trouve la grenouille à lunettes et une raineite verte qui grimpe aux arbres et qui se tient sur les corps lisses. Mais, la plus curieuse de toutes est la grenouille-bœuf, grosse comme les deux poings. On l'emploie pour se délivrer des monstres à l'aide d'un stratagème assez original. On prend deux ou trois de ces grenouilles et on leur place dans la bouche une cigarette allumée. Dès qu'elles ont tiré une ou deux bouffées, elles