

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** 3 (1908)  
**Heft:** 126

**Artikel:** Les races de poules comparées d'après leur rendement  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-257644>

#### 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:** 24.01.2026

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

entassent les défenses des animaux dans leurs villages. Ils prennent dans leurs tas quand ils veulent en vendre.

L'ivoire coûte actuellement près de 1500 livres sterling la tonne. Il y a 6 mois, l'ivoire pour boules de billard s'élevait à 179 pour 100 de sa valeur.

## Les races de poules comparées

### d'après leur rendement

On nous demande souvent quelle est la meilleure race de poules ?

Nous opinerions volontiers pour la « race commune », celle qui est aclimatée dans le pays ou bien pour la « race de Bresse » qui est à la fois rustique, pondeuse et parfaite d'engraissement. Mais des connaisseurs paraissent opiner pour la « Faverolles », race de création récente obtenue par croisement entre le coq Brahma et la poule Houdan :

De taille moyenne, jolie d'aspect et vive d'allures, la Faverolles a hérité des précieuses qualités des races génératrices. De la Brahma elle tient une remarquable faculté de ponte et un vif penchant pour couver, de la Houdan sa précocité, son aclimatation aisée et l'extrême finesse de sa chair.

La Faverolles est, sans contredit, au même degré que la Houdan ou la Bresse, la poule de ferme par excellence. Sa rusticité tout à fait particulière permet d'élever sous presque tous les climats ; elle ne redoute d'ailleurs pas le froid et s'emplume très vite. Elle s'accorde bien de la captivité du poulailler, mais donne de meilleurs produits quand elle jouit d'un peu de liberté. En plus de ces avantages physiques précieux, la Faverolles est une couveuse parfaite.

Une bonne pondeuse doit avoir : la précocité et la durée de la ponte, le nombre et la grosseur des œufs. Or, de toutes les races françaises, la Faverolles est la plus précoce et de beaucoup. Dès le sixième mois, voire même le cinquième, les Faverolles commencent à pondre, à la condition évidemment que les sujets soient bien soignés. Il n'y a que la Hambourg, ou la Campine qui puisse rivaliser avec elle, sur ce point.

Sa ponte est régulière jusqu'à l'âge de trois ans et dure toute l'année avec de petites interruptions. L'œuf est jaunâtre et de grosseur moyenne. La Faverolles en donne de 160 à 165 environ par année.

La poule de Bresse, également excellente, donne une moyenne de 160 œufs, les Barbezieux 150 à peine, les Wyandotte et les Orpington, de 140 à 145, l'Andalouse et la Minorque 165, l'Espagnole 160. La Leghorn pourrait rivaliser avec la Faverolles, au point de vue quantité et non qualité, elle fournit environ 170 œufs ; seules les races de Hambourg et Campine, dites « Pond tous les jours » ont un rendement supérieur qui atteint le chiffre de 200 et même 225 œufs, mais beaucoup plus petits et dont la valeur commerciale est moindre.

En effet, il faut aussi tenir compte du poids des œufs. Nous voyons ainsi venir en première ligne la Faverolles, avec un œuf pesant 75 grammes, poids égal à celui de la poule de Bresse, ce qui fait un poids total de 12,000 grammes par an, tandis que l'Andalouse et la Minorque dont les œufs pèsent réciproquement 72 et 70 grammes donnent seulement 11,880 et 11,550 grammes.

L'œuf de la Barbezieux pèse également

70 grammes, soit 10,500 grammes comme poids total, celui de l'Espagnole 68 grammes, ce qui fait 10,880 grammes, celui de la Leghorn, 63 grammes, soit 10,710 grammes. Les plus petits œufs sont ceux de la Hambourg et de la Campine dont le poids varie entre 46 et 48 grammes. La plus faible moyenne est fournie par la Wyandotte et l'Orpington, dont les œufs pèsent 62 et 63 grammes et dont le poids total est de 8,990 et 8,820 grammes.

Restent à considérer la qualité de la chair et son rendement.

L'éloge de la Faverolles n'est plus à faire au point de vue de l'exquise délicatesse de sa chair, l'élevage de cette excellente race fait la fortune de toute une région, dans les environs de Houdan.

Pour se rendre compte du rendement en chair d'une race de poules, il suffit de connaître le poids des sujets à six mois. Les Wyandotte et les Orpington arrivent alors en tête avec des sujets pesant de 2 kil. 100 à 2 k. 400, dont la chair est bonne à la vérité, mais sans avoir la finesse de celle des Faverolles. L'Andalouse et la Barbezieux ensuite avec des sujets dont le poids varie entre 2 kil. 100 et 2 kil. 300. Les Faverolles se classent immédiatement après un poids de 2 kilos, à six mois, tandis que la Minorque ne pèse que 1 kil. 800, l'Espagnole et la Leghorn 1 k. 600, la Hambourg 1 kil. 200 et la Campine tout juste 1 kilo.

## Menus propos

**Péril jaune.** — Combien y a-t-il de Chinois en Chine ? Nul ne le sait. La dynastie régnante dans l'empire du Milieu s'est décidée à faire le compte de ses sujets jaunières. Elle va abandonner le système de recensement basé sur les taxes. Comme les habitants de la Chine faisaient tout au monde pour éviter de payer cette taxe, on connaît que le chiffre des payants était loin de représenter le total des habitants.

On estime que la population de la Chine atteindrait à peu près cinq cents millions d'âmes.

Cela fait beaucoup de Chinois...

\* \* \*

**Fêtes grandioses.** — La ville de Liège, en Belgique, prépare, pour le mois d'août, de grandes fêtes à la mémoire du musicien Grétry. Un grand cortège rappellera les diverses phases de la vie de l'illustre compositeur. On fera construire des chars représentant notamment Grétry en famille, une scène de « Richard Cœur-de-Lion », sans oublier le char qui sera une évocation de celui qui, en 1828, ramena à Liège le cœur de Grétry.

Huit cents à mille chanteurs interpréteront une cantate de circonstance due à M. Charles Radoux, prix de Rome de l'an dernier.

\* \* \*

**Les trucs de médiums.** — A propos des trucs de médiums, dont nous parlions l'autre jour, voici l'amusante histoire contée, il y a peu de temps par un des sportsman, le comte P... dont la vigueur et la force à l'escrime furent proverbiales :

— C'est avec Home lui-même, que m'arriva l'aventure, Home le roi des médiums, l'Américain qui faisait fureur à Paris, vers 1878. Je m'étais laissé conduire à l'une de ses séances et sans doute il fut quelque incrédule sur ma figure :

— Je crois bien, m'insinua-t-il en souriant, qu'il n'y a pas grand chose à faire avec vous.

— Enfin, nous voilà tous assis autour de la table à faire tourner, et dans l'attente des manifestations de l'Esprit ; l'éclairage bien entendu réduit au minimum. Tout à coup, je sens un frôlement sur mes jambes ; prompt comme l'éclair — c'était alors de mon âge — je jette la main sous la table, et j'empoigne au jugé. Patatras ! la table renversée, l'obscurité complète et de vraies calettes, des coups de pluvoir sur ma tête. L'esprit voulait sans doute me faire céder prise ; mais, quand je tenais, c'était pour de bon !

— Mes amis, cependant et autres spectateurs, ont fait rallumer. Tableau ! C'était le pied déchaussé de Home lui-même, en face de moi, que je serrais ferme. Cherchant à reprendre pied et contenance, il eut ce mot résigné :

— Je vous l'avais bien dit qu'il n'y avait rien à faire avec vous !

Cette vérifique histoire, contée par celui qui en avait été le héros, eut un joli succès.

\* \* \*

**L'arbre le plus vieux du monde.** — D'après le « Stamboul », cet arbre se trouve dans l'île de Cos sur la côte de l'Asie Mineure. C'est un platane à l'ombre duquel Hippocrate, le créateur de la médecine, donnait des leçons à ses premiers disciples, et, comme il paraît que l'arbre était déjà vieux à cette époque, on ne peut pas lui attribuer un âge moindre de 2,500 ans.

Le tronc a une circonférence de dix mètres. Les branches se couvrent encore de feuilles à chaque printemps, mais on a dû construire des piliers de briques pour étayer les deux plus grosses branches.

\* \* \*

**Bière de ménage.** — Si nous donnions la recette puisque voici les beaux jours, la formule d'une bonne bière de ménage. Faites ainsi :

Mettez dans 12 litres d'eau, 1 litre d'orge, pour 10 centimes de petit blé et quelques baies de genièvre. Faites bouillir le tout trois heures, ajoutez au bout de ce temps un quart de houblon et laissez bouillir une demi-heure.

Mettez ce mélange dans un tonneau pouvant contenir 35 litres et dans lequel on a mis 1 kilog de cassonade brûlée, remplir le tonneau d'eau et verser dans le tout pour 15 centimes de levure de pâté que l'on aura soin de délayer. Remuer le tout avec un bâton quelques instants et enlever l'écume qui sortira de la bombe. Boucher le tonneau et laisser reposer huit jours.

Au bout de ce temps, la bière peut être mise en bouteilles et bue elle est très agréable au goût et constitue une boisson forte et saine.

\* \* \*

**Les toits en papier.** — Les Américains sont des gens pratiques. Ils veulent éviter les tuiles qui, par les gros vents, tombent sur la tête des passants.

Les toits en papier deviennent à la mode chez eux. Ils sont faits en pâte de bois comprimée, de cette même pâte qui sert à fabriquer certains papiers ; mais leur substance est enduite extérieurement d'un vernis qui les rend tout-à-fait étanches et indifférents à l'action des agents atmosphériques.

Voilà pourtant de quoi effrayer les gens qui ont la mauvaise habitude de se promener sur les toits. Si le papier allait crever...

Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.