

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 3 (1908)
Heft: 108

Artikel: Le proverbe a menti
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-257513>

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: 19.02.2026

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

châprière devait être très malheureux, et j'avais des remords de ma négligence ; un peu plus, il n'aurait même pas eu un pauvre enfant de chœur pour sa dernière messe ! Et je m'appliquais à lui prouver par mon zèle, mon attachement et mes regrets, je suivais tous ses mouvements, je ne manquais pas une gémulation, je n'avais pas une distraction et j'arrivais à la fin de l'office sans avoir même remarqué que ma mère était à son banc.

Soudain, comme M. l'archiprêtre se retournait pour prononcer à regret *Missa est*, je vis son visage s'illuminer d'un rayon de joie telle que j'en fus tout ébloui, et, machinalement, je suivis la direction de son regard. Un homme, que j'avais vaguement entrevu jusque-là, agenouillé dans l'ombre, venait de se dresser, bien en lumière : M. d'Ansse !!!

Les yeux rivés à ceux de son ami, il semblait lui dire :

— Eh bien oui ! c'est moi ! j'y suis venu..... pour que tu emportes dans ton exil le souvenir consolant d'une dernière victoire !.....

Mais ce n'était pas seulement par amitié.

Et, comme radieux, la dextre levée, le prêtre prononçait les paroles de bénédiction, l'autre courba son front rebelle, et, d'un geste large, comme lorsqu'il était au séminaire sans doute, il fit le signe de la croix.

Il était redevenu chrétien.

H. A. DOURLIAC.

Le proverbe a menti

C'était un robuste et loyal garçon à la figure ouverte, au cœur vaillant et généreux. Chaque année, Julien Peyrette recevait pour salaire cent écus. Le maître de la métairie venait de les lui compter, et Julien se trouvait presque riche. Les quinze pièces d'or dansaient une joyeuse sarabande au fond de la poche de son veston de futaine, que recouvrait une blouse bleue semblable aux sayons antiques.

D'avance, il voyait ses louis d'or étalés sur une certaine table de chêne qu'il connaissait bien, et il en souriait, le brave enfant.

D'un pas bien cadencé, qui ne veut pas s'attarder, il traversait la place du village.

— Julien... Julien Peyrette, viens donc boire un coup.

C'était l'appel des camarades. Ils étaient une demi-douzaine attablés. A tour de rôle, ils se payaient des tournées ; l'ivresse mon-

taît déjà, l'ivresse du mauvais et brûlant alcool.

— Viens donc, Peyrette, clamèrent-ils de nouveau.

Julien remua la tête en signe de refus. Non, il ne se joindrait pas aux chanteurs infatigables qui, gaiement, marquaient la mesure en frappant leurs verres de la lame d'un couteau. L'eau-de-vie, c'est la mégère impitoyable enfermée en bouteille. Dès qu'elle sort du flacon, elle ne déchaîne dans les legis que malédiction et souffrances.

Il avait donc passé, sourd à l'appel des buveurs, et ceux-ci, le sachant très ferme dans ses résolutions et doué de ténacité, n'avaient pas insisté.

De chaque côté de la route, les grands foin, prêts à être fauchés, étaient remplis de fleurs. De leurs nappes ondulantes s'élevait une saine et puissante odeur portée très loin par le vent, et Julien murmurait gaiement :

— Vrai, cela vaut mieux que l'odeur du cabaret.

— Il ajoutait en lui-même :

— Et puis, les vieux vont être si contents !

Et, de plus en plus heureux d'entendre tinter ses pièces d'or, il franchissait de son pas agile les deux kilomètres qui séparaient la riche métairie de son maître de la chaumière qui avait abrité son enfance.

Sans en avoir même conscience, ce simple sentait en poète les beautés de la nature. D'exprimer par des paroles les multiples impressions ressenties aux champs, il ne l'aurait pu, car il ne connaissait que le rustique langage des campagnes, mais l'expressif visage de Julien s'épanouissait dès qu'il voyait la terre souriante et parée. Il aimait les grands espaces labourés, prêts à absorber la semence. Personne comme lui, de sa main droite, régulièrement, ne laissait tomber dans le sillon les humbles grains de blé, les grains tout petits, semblant inertes, mais qui bientôt jailliront de la terre féconde en généreuses moissons blondes.

Et Julien continuait à admirer la puissance des germes et la merveille des floraisons.

Il s'arrêta. Il était arrivé.

Il avait pris en main un bout de corde, seule fermeture de la chaumière paternelle ; il tira et le loquet s'ouvrit.

Ah ! quelle joie éclatante à la vue du bon fils dans ce petit legis fort bien tenu, qui, sans lui, n'aurait été qu'un gîte de misère. Sans les bras vaillants et le cœur généreux de cet enfant de vingt ans, leur dernier-né, les pauvres vieux n'auraient eu qu'à dépérir, puis à mourir à force de privations

Paula nous suppliait de lui laisser arranger une affaire, lui qui autrefois eût trouvé moyen de faire battre deux montagnes ! On nous l'a changé, c'est certain !

— En effet, répondis-je, le capitaine avait raison ; il est méconnaissable, mais, en somme, je l'aime peut-être mieux ainsi et je souhaite que son projet réussisse.

Augier secoua la tête.

Il ne croyait pas son adversaire animé de sentiments très conciliants, et, étant lui-même décidé à ne pas rompre d'une semelle, il n'admettait guère l'hypothèse pacifique.

Quand nous arrivâmes au café, l'altercation de la veille faisait le sujet de toutes les conversations. On n'a pas tous les jours pareille aubaine dans une petite ville de province. La dame du comptoir paraissait

comme tant d'autres qui n'ont pas un brave fils pour les soutenir, comme tant d'autres qu'écrase une vieillesse trop lourde et qui ne savent où trouver la force pour finir l'étape.

Mais Julien était là, et le père usé et cassé, car il avait beaucoup travaillé pour élever une nombreuse famille, le vieux père, dont les cheveux étaient tout blancs, disait :

— Bonjour mon feu, la visite nous donne bien du contentement.

La mère ajouta :

— Quand tu entres à la maison, mon Julien, c'est encore meilleur que le soleil.

Une joie indicible éclairait son visage fané. La vue de son fils si grand, si fort, si honnête et si bon, mettait dans l'âme de la vieille marcan une allégresse qui la transfigurait. Elle avait eu beaucoup de peines dans sa longue vie, mais elle les oubliait toutes en regardant son Julien. Elle oubliait qu'elle devait végéter bien économiquement dans sa chétive maison à toiture de chaume. Elle avait eu d'autres enfants, trois fils prodiges et ingrats, d'où lui étaient venus des chagrins cuisants et amers ; mais elle avait celui-ci, ce dernier né, auquel elle était redevable de tout son bonheur sur la terre. Oui, que lui importaient les privations dans sa vie de pauvreté, puisqu'elle avait ce fils. Plus de rides de souffrance sur son front, à présent qu'il était devant elle ; plus de soupis fatigués soulevant sa poitrine oppressée, mais de plus en plus s'accroissait le sourire de bonheur qui la transfigurait.

Elle tournait les yeux vers le père pour s'assurer que lui aussi se complaisait dans la vue de leur Julien, et toute sa personne avait un air de dire :

— Avons nous le droit d'en être fiers ? C'est pauvre chez nous, mais, vrai, nous ne sommes pas à plaindre avec un fils comme le nôtre !

Julien avait retiré de sa poche les quinze louis d'or, et, le visage épanoui d'aise, il les alignait sur la table de chêne.

— C'est pour vous, c'est pour le pain ; moi, je travaille plus tranquille quand je sais que vous ne manquez pas.

Les vieux joignaient leurs mains tremblantes. « C'était trop aussi de leur donner ces cent écus ; la moitié suffirait » Julien ne voulait rien entendre.

Puis, se tournant vers sa vieille mère :

— Allons, maman, est-ce qu'il ne reste pas un peu de soupe ? Moi, j'en mangerais volontiers une potée en votre compagnie.

Aussitôt elle se mit à genoux et ralluma le feu sous la marmite, et lui, radieux, con-

radieuse. L'aventure attirait des curieux et faisait monter la consommation.

Les renseignements que nous donnèrent quelques membres de la clientèle civile du café confirmèrent les prévisions d'Augier. M. de C..., son adversaire, un des gros propriétaires des environs, avait servi autrefois avec honneur, mais il avait la réputation d'être ce qu'on appelle au régiment un mauvais coucheur, très friand de la lame. Son adresse au tir et à l'escrime était peu commune. De plus, il avait déclaré à ses témoins que, se considérant comme très gravement offensé, il n'admettait qu'une sérieuse réparation par les armes.

Tout cela rendait la paix de plus en plus problématique. Manifestement, notre pauvre Paula, métamorphosé en colombe, en serait pour son rameau d'olivier.

(A suivre.)

tinuait 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 fréquente 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 embrassait 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 pocharde 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 débilit 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 Lobau, 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 qui pouvait faire prévoir la délicatesse qu'il apporte lui-même dans le choix de son alimentation, refusant de toucher aux grains et aux fourrages moisissus 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