

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

**Artikel:** Le cheval en boucherie  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-257515>

#### **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>**

tinuit 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 ingratitudo des enfants.

• Un père peut nourrir neuf fils... et neuf fils ne peuvent nourrir un père. •

Julien venait de quitter la chaumine. Il rentrait 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 embrasait le ciel, et c'était tout au fond de l'horizon comme des ruines de constructions gigantesques qui s'écrouleraient et d'où ruisseleraient 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 eu le nez fendu, et le sang ruisselait à flot. Un autre pochard 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 témoignage qu'avant la fin de ce

siècle notre canton ne cédera en rien à ses ainés.

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 gargon 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'étonnantes progrès. Aujourd'hui, à Paris et dans les grandes villes, les étaux où se débiter le cheval et le mulet s'ouvrent partout, même dans les quartiers riches, car de nombreux médecins prescrivent à leurs malades anémiques 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 Lobeau, après Essing. 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'autant 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 engrassaient des ânes pour la table. Au XVI<sup>e</sup> 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 Bourriau notamment s'est livré, a fait ressortir les qualités nutritives de sa chair que pouvait faire prévoir la délicatesse qu'il apporte lui-même dans le choix de son alimentation, refusant de toucher aux grains et aux fourrages moisis 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 « mélanoïse » 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 pâtissiers pour la confection des timbales et des tourtes, elle se vend

90 centimes la pièce ; le rognon, vendu 1 fr. le kilo est moins estimable à cause de son goût prononcé d'urine, surtout lorsqu'il provient d'un cheval entier ; la langue se vend 60 centimes le kilo et on la confond de toute façon avec celle du bœuf ; la graisse une fois fondue est décantée de manière à n'avoir que la partie fluide, est très utilisée, dans la cuisine des meilleurs restaurants, pour les fritures les plus savoureuses. Le saucisson de cheval, fort bien préparé d'ailleurs, avec mélange soit de chair de bœuf, soit de chair de porc, est vendu couramment par les grandes maisons d'épicerie et de salaisons pour du saucisson de Lyon, d'Arles, de Lorraine ou de Bretagne.

Tout en faisant remarquer que le préjugé qu'on avait contre la viande de cheval a presque disparu, M. L. Villain a observé que les meilleures boucheries hippophagi-ques ont une clientèle spéciale : celle des cuisinières de bonne maison qui viennent à l'insu de leurs maîtres y faire leur provision de viandes à rôtir. Les morceaux sont de première qualité, bien préparés, piqués et bardés comme dans les grandes boucheries de bœuf. Ainsi présentés, ils permettent à ces cuisinières de faire danser l'anse du panier avec désinvolture et de donner en même temps, à la table qu'elles sont de ravitailler, des viandes tendres et excellentes à tous les points de vue dont les maîtres abusés ne s'aviseront certainement jamais de leur faire reproche.

Jean d'ARAULES,  
Professeur d'Agriculture.

## Menus propos

**La Générosité de Pie X.** — On lit dans le *Gaulois* :

Un de nos abonnés nous envoie de Rome une touchante anecdote, qui met en pleine lumière la magnanimité du Saint-Père.

Il y a quelques années, la fille de l'un des médecins d'un hôpital parisien, qui eut son heure de célébrité à l'issue de la guerre franco-allemande, avait fait don, sans conditions, à une congrégation de Paris fort connue, d'un capital de 350,000 francs, destiné à l'organisation de ses œuvres. Arrive l'ère de persécution que l'on connaît. Les Pères sont chassés de leur maison. En vain, la donatrice se retourne contre le liquidateur. On l'éconduit, malgré qu'elle fut gardée par devers elle les preuves de ses libéralités. Enfin, de guerre lasse, elle produit sa réclamation à Rome, par l'intermédiaire d'un cardinal de curie.

Mis au courant de l'affaire, le Souverain Pontife a ordonné le remboursement de la somme qui a été prélevée sur les ressources du Saint-Siège. Entre Rome et Paris, entre le Vatican et les loges maçonniques, quel contraste !

\* \* \*

**Cuisine monstrueuse.** — Les Américains, après les maisons de dix-huit étages, fondent les cuisines phénoménales.

Dans un hôtel monstrueux qu'on a construit récemment à New-York il y a une cuisine d'une étendue de 50,000 pieds carrés. Il y a à dix huit fourneaux, six grils énormes, trois fours immenses, six chaudrons monstrueux pour légumes. Le chef est installé sur une passerelle très élevée d'où il peut surveiller tout son personnel, soit 181 individus.

Pour un repas on peut préparer à la fois 5,000 portions de potages, 6,000 tasses de café, 3,000 livres de bifteks, 1,206 côtelettes de mouton, 475 canards rôties et 650 portions de rôti d'agneau.

\* \* \*

**Pluie de poissons.** — Il y a quelque temps, aux environs de Zarova, village situé à trente kilomètres de Salonique, le ciel fut obscurci tout à coup, puis une pluie diluvienne s'abattit avec violence sur plus de quinze kilomètres. L'orage dura près d'une heure. Quand les habitants retournèrent dans les champs, ils s'aperçurent que le sol était jonché de poissons, dont la plupart frétillaient encore. Près de 10,000 kilos de friture furent ainsi ramassés. Il y avait des poissons depuis 50 grammes jusqu'à 12 kilos.

On suppose qu'une trombe aura traversé le lac voisin de Béchik et aspiré au passage, l'eau et ses poissons, qui furent ainsi transportés dans les airs durant une vingtaine de kilomètres, dans une course verlignueuse.

\* \* \*

**Les abeilles messagères.** — Les pigeons voyageurs qui portaient les dépêches militaires en Amérique, sont peu à peu remplacés par des abeilles. Celles-ci ont si fortement l'instinct de retourner à leur ruche qu'elles peuvent y revenir de très loin. Leur petite taille leur permet d'échapper plus facilement aux ennemis que les pigeons et elles ont assez de force pour transporter sur leur dos de longs messages imprimés sur du papier, au moyen de la microphotographie. Mais l'opération véritablement difficile est de fixer le message sur le dos : ses dames piquent tant qu'elles peuvent, on est obligé de les enfumer au préalable.

\* \* \*

**Métiers de rois.** — Nicolas II a un métier, ce qui le mettrait à l'abri si une révolution le ruinait complètement. Comme tous les Romanoff, il a dû travailler de ses mains. Il est laboureur, et l'on assure que pour creuser un sillon bien droit, pour semer herse, il égale le meilleur moujik de ses domaines. Il n'est pas le seul, du reste, à posséder un art manuel.

Édouard VII et le roi Humbert ont fabriqué des chaussures. Le duc d'York est cordier.

Quant à l'empereur allemand — qui n'en est pas à un avatar près, — il serait, dit-on, un parfait compositeur d'imprimerie.

\* \* \*

**Les arbres géants.** — Une luxuriante végétation croît dans la Colombie britannique ; en pays colombien les peupliers, les trembles, les érables atteignent des proportions colossales. Ces arbres rivalisent en hauteur avec les plus grands conifères, sauf avec un seul. Le « pin jaune » ou « pin de Douglas » est assez commun dans toute la vallée du Fraser, mais les spécimens les plus remarquables se trouvent près de Ducans dans l'île Vancouver. Un seul de ces troncs énormes représente une petite fortune, car nul bois ne représente autant de qualité que le pin de Douglas. On en voit qui atteignent une hauteur de 100 mètres et dont les premières branches se détachent du tronc à trente mètres au-dessus du sol.

De même que chez le sapin de Norvège, le fût est droit et ferme et le branchage s'élève presque toujours en pyramide régulière. L'arbre dont il est facile d'évaluer la hauteur par comparaison au cavalier ar-

rêté à son pied, ne mesure pas moins de 11 mètres et demi de circonférence à sa base.

La quantité de planches et de madriers que l'on pourrait en tirer suffirait à la construction d'une maison entière.

Les habitants de la Colombie qui sont facétieux appellent les pins abattus « les cendres colombiens ». Cette dénomination laisse voir que la forme de l'arbre en question bien que très large à sa base va en s'effilant vers le sommet.

Il y a cependant beaucoup de cas contraires.

\* \* \*

**Cannibalisme révoltant.** — A Yécla, province de Murcie, un cas répugnant de cannibalisme s'est produit. Antonio Ortéga déterrariait les cadavres récemment enterrés et s'en nourrissait.

Des voisins attirés par la mauvaise odeur qui s'exhalait de son domicile, virent qu'il brûlait tranquillement des restes humains en décomposition.

Interrogé par les autorités, Ortéga avoua et soutint en même temps qu'il n'avait commis aucun délit puisque les restes humains étaient les restes de ses repas.

Le juge put lui prouver que plusieurs cadavres avaient disparu du cimetièvre. On trouva chez le cannibale des restes humains conservés au moyen d'huile, de sel et de vinaigre dans de grandes cruches.

Ortéga n'a pas l'air de se rendre compte de l'importance de son crime.

On croit qu'il ne jout pas de toutes ses facultés, mais selon une autre version, ces restes ainsi conservés, étaient destinés à être vendus.

La police eut les plus grandes difficultés à éviter le lynchage du criminel par la foule indignée.

LETRE PATOISE

*Dâ lai Côte de mai.*

Ai y aivait ai Rbeuvelie enne boëne vœie fanne de nannante ens, que saivait tot, que raicontait tot. Enne seule tchose qu'elle ne velait pe dire, c'était son aidge. In djo qu'elle se trovait tchie le Xaveri à moment vou in djuene aibé iy venié en velle. Lai Mairie, (c'était le nom de lai boëne veié) po ne pe dérandie, se retiré en lai tien-geanine.

L'aibé demandé : qué l'aidge peut ie bin aivoi, lai Mairie ? Elle l'é à moins septante ans ! — Ma foi, demainday-iy, répongré le Xaveri, moi i ne sero ran saivoi de le. Si elle vòs dit lai voirtay, i veux payie enne fameuse boëne boteille. Aitante, nos v'lan éprenvay, dié l'aibé. Tchu çoli, ai vait trovay lai Mairie ai peu rentré bintot en riaint.

— Que vous été dit, demaindé le Xaveri ?

— Lai voirtay ; vos ai preju, répongré l'aibé. I ai posay doue quécheton. Lai première : I été longtemps que vos êtes vave, Mairie ?

— Elle m'é réponju : Dâ tiant que mon hanne a meuri. Aiprés i ai demainday : qué l'aidge aivo bin Mairie ? — Elle m'é réponju : Çoli ne vos raivise pe. — Ça donc bin lai voirtay qu'elle m'é dit, Xaveri ; vos en êtes po lai boteille.

*Stu que n'âpe de bos*

Editeur-imprimeur, G. MORITZ, gérant.