

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1907)
Heft: 73

Artikel: Menus propos
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-256945>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.05.2025

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

l'habitude de couvrir. On ne devra les transporter sur tout autre point qu'après une huitaine de jours.

Une poule couveuse doit être douce, ne pas s'effaroucher lorsqu'on s'approche près du nid et même se laisser toucher sans difficulté. Une poule craintive risque beaucoup d'être la cause d'accidents et parfois d'abandonner sa couvée.

Dans quelques campagnes il existe certains préjugés desquels dépendent le choix du commencement et le succès de l'incubation. On ne doit y attacher aucune importance, car ils n'empêcheront pas par exemple, un accident quelconque pouvant survenir à un œuf d'une couvée ou même à une couvée tout entière. On peut parfaitement mettre à couvrir plusieurs poules le même jour, et même en certaines circonstances, cette pratique offre des avantages. Tel est le cas si une couvée vient à manquer, les poussins qui en résulteront seront confiés à une autre mère mise au nid le même jour, et qui aura, par conséquent, des poussins à peu près du même âge, tandis qu'on donnera de nouveaux œufs à la poule privée des siens. Pour ces derniers, il faut avoir soin alors, de les introduire le soir, sous les ailes avec ceux de la mère, pour qu'elle les accepte facilement.

On doit proportionner à la grosseur de la poule le nombre d'œufs à couvrir ; mais il faut éviter d'en donner un trop grand nombre si l'on tient à avoir une incubation régulière. Ordinairement on en donne de dix à douze. Il va sans dire qu'ils doivent être tous de la même espèce et autant que possible, de grosseur égale ; ne jamais en ajouter après deux ou trois jours d'incubation. Ce sont là des conditions indispensables pour obtenir une éclosion uniforme.

Au bout d'une semaine, il faut procéder au mirage des œufs pour reconnaître et rejeter du nid ceux qui ne sont pas fécondés. Cette opération se fait la nuit à proximité du nid. On prend les œufs les uns après les autres et on les maintient avec la main droite devant la flamme d'une lampe ou d'une bougie, la main gauche placée au-dessus de l'œuf, de manière à faire ombre, pour que la lumière le traverse. S'il est bon, on aperçoit au gros bout un point sombre qui n'est autre que le poussin, s'il est clair, on le retire pour le mettre de côté et le destiner à la nourriture des jeunes poussins. On peut renouveler cette opération au bout de quinze jours et même, si la température le permet, on peut mettre les œufs dans l'eau tiède, les bons surnagent et s'agitent visiblement sous l'action des petits poussins, tandis que les autres restent immobiles ou tombent au fond de l'eau.

Généralement, la vérification de la couvée se fait au moment où la poule quitte son nid pour aller manger.

La durée de l'incubation varie de 19 à 21 jours. Elle dépend de la température et de l'assiduité de la couveuse et de l'état de fraîcheur des œufs. On fait faire quelquefois deux couvées à la même poule, mais jamais il ne faut en confier une troisième.

Pierre POUZOLS,

Professeur d'Agriculture.



Menus propos

Le centenaire de la fourchette. — Il est des centenaires insoupçonnés, celui de la fourchette notamment. Cet instrument

fort simple en est à son troisième centenaire. Si en 1307 le roi Jean, duc de Bologne, s'en servit pour la première fois, pour manger des fruits, son emploi ne fût cependant généralisé qu'au commencement du dix-septième siècle. Encore, à cette époque, les favoris du Roi étaient-ils les seuls à ne point toucher la viande avec leurs doigts. Et nos pères eurent quelque mal à introduire dans leurs mœurs l'usage de cet instrument. L'emploi de la « fourchette du père Adam » présentait pour eux moins de difficultés.

Le spectacle paraîtrait assez étrange, de nos jours, d'une table bien servie entourée de convives mordant à pleines dents dans un châteaubriand copieux tenu entre les doigts !

Découverte à Carthage. Un savant religieux, le P. Delattre, a entrepris des fouilles à Carthage avec un zèle couronné et encouragé par de nombreuses découvertes. Il vient de faire l'une des plus remarquables trouvailles : la pierre tombale des saintes Perpétue et Félicité, martyrisées à Carthage en 202 et dont le récit des souffrances forme un si beau chapitre dans l'histoire des persécutions. Sur la même pierre sont encore mentionnés d'autres martyrs : Saturnus, Saturninus, Robocatus et Secundulus.

La folie de la danse. — Ceci se passe à Philadelphie.

Il y a quelques jours, une servante, Theresa Hora, fut prise d'une folle envie de danser, et à la stupéfaction de ses maîtres, se mit à valser. Quand elle eut assez valsé, elle dansa une polka, puis une mazurka. Depuis tous les efforts pour empêcher la jeune fille de danser ont été inutiles. Elle ne s'arrête que pour dormir quelques heures, et la première des choses en se levant est de recommencer à danser. Quand elle mange, c'est la même chose. Elle avale à la hâte les mets qu'on lui sert et si, après avoir mangé d'un plat, l'autre se fait attendre, elle se lève de table pour danser.

Les médecins ne comprennent rien à cette manie d'un nouveau genre.

Un homme de trois mètres de haut ! — A l'heure où paraîtront ces lignes, les Parisiens seront peut-être à la veille de faire la connaissance de Machnow, qui, après avoir rempli de stupeur les Londonniens, passera le Détroit pour venir s'exhiber dans quelque établissement de la capitale. Le lecteur nous saura gré de lui fournir quelques renseignements sur le jeune Russe qui est bel et bien, d'après les documents historiques les plus sérieux, l'homme le plus grand qu'ait jamais produit la race humaine.

Ustus Machnow, né à Charkow, sur la frontière persane, est âgé de 24 ans. Il est haut de 9 pieds 8 pouces (soit exactement 2 m. 936). Il pèse plus de 170 kilogrammes. Sa largeur aux épaules est de 0 m. 70. Ces quelques chiffres, dont nous pourrions allonger la liste, suffiront à montrer que Machnow, à l'encontre de tant d'autres géants, est bien proportionné.

A l'arrivée de Machnow à Londres, son manager (ou barnum) avait fait préparer une tapissière spéciale pour le véhiculer à travers la ville ; la plus grande calèche eût été trop étroite pour Machnow !

Parlerons-nous de sa nourriture quotidienne ? Ce jeune Gargantua mange en une journée 71 livres de viande, 30 œufs, 51 livres de pain, 50 livres de légumes, etc.

Rappelons que les plus grands géants dont on possède les dimensions étaient plus petits de taille que Machnow. Le fameux géant chinois Chang-Woo-Goo lui était inférieur de 0 m. 40. Il faut remonter jusqu'au XVI^e siècle pour trouver à Machnow un rival sérieux, en la personne de l'Anglais John Middleton, qui mesurait 2 m. 80.

La reine Victoria. — La plante dont le feuillage est le plus extraordinaire a reçu le nom de la reine Victoria. Un de ses sujets, voyageant au loin, l'avait découverte, et lui en avait fait hommage.

C'est une plante aquatique, de dimensions inusitées, nous pourrions presque dire monstrueuses. Le diamètre de la feuille est couramment de un mètre cinquante. Elle est si épaisse et repose si solidement sur l'eau qu'on a vu lui faire supporter le poids de trois enfants sans qu'elle enfonçât. Il y a lieu de remarquer aussi en elle le travail des nervures, qui est extrêmement curieux.

La fleur est d'ailleurs tout aussi intéressante que la feuille. La tige a près de deux centimètres d'épaisseur à la naissance du calice ; elle est couverte d'épines flexibles, et ayant la consistance du caoutchouc.

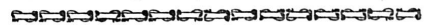
Quant à la corolle, elle se compose de quatre pétales dirigées en haut, ayant chacun six centimètres de largeur à la base et quinze centimètres de hauteur. Ces pétales sont blancs comme la neige au moment de l'éclosion ; ils deviennent par la suite d'un beau rose.

Cette fleur magnifique paraît avoir été favorisée de toutes les façons par la nature, en effet elle répand autour d'elle, un parfum délicieux et pénétrant.

Effet de la persécution. — Les viticulteurs français du midi ont raison de se plaindre de la mévente des vins, mais ils feraient bien de se rappeler que parmi les causes de cette mévente il n'y a pas seulement la fraude protégée par certains de leurs députés, il y a aussi l'expulsion des Chartreux qui compte pour quelque chose.

Chaque année, les Chartreux achetaient quatre-vingt-dix mille hectolitres de vin dans l'Aude et dans l'Hérault pour faire leur eau-de-vie. Depuis qu'ils sont réfugiés à Barcelone, ils achètent des vins d'Espagne, qui sont généralement plus montés en alcool, et coûtent moins cher puisqu'ils ne paient pas de droit de douane.

Quatre-vingt-dix mille hectolitres, cela compte dans la production de cette région si éprouvée aujourd'hui. Or, il est bon que ces malheureux sachent que M. Lafferre et tous les députés de leur région ont voté constamment contre les congréganistes et se sont acharnés contre les Chartreux. Ils ne s'en vantent pas aujourd'hui !



Passe-temps

Solutions du N° du 19 mai 1907.

Devise : Deux.

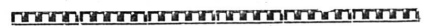
C'est une poire.

La lettre a.

Devises

Celui qui le fait c'est pour le vendre, celui qui l'achète ne s'en sert pas et celui qui s'en sert ne le voit pas ?

Quel est l'homme le plus riche ?



Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.