This is a reproduction of a library book that was digitized by Google as part of an ongoing effort to preserve the information in books and make it universally accessible.

Google books

https://books.google.com

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

NEW YORK PUBLIC LIBRARY
3 3433 04382 0400
C 10-2856
Jobey, Charles
Chasse et la table : nouveau traite en v

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

CHARLES JOBEY

LA CHASSE

ET

LA TABLE

PARIS

FURNE ET Cie, LIBRAIRES-ÉDITEURS

45 rue Saint-André-des-Arts

Digitized by Google

Digitized by Google

LA CHASSE

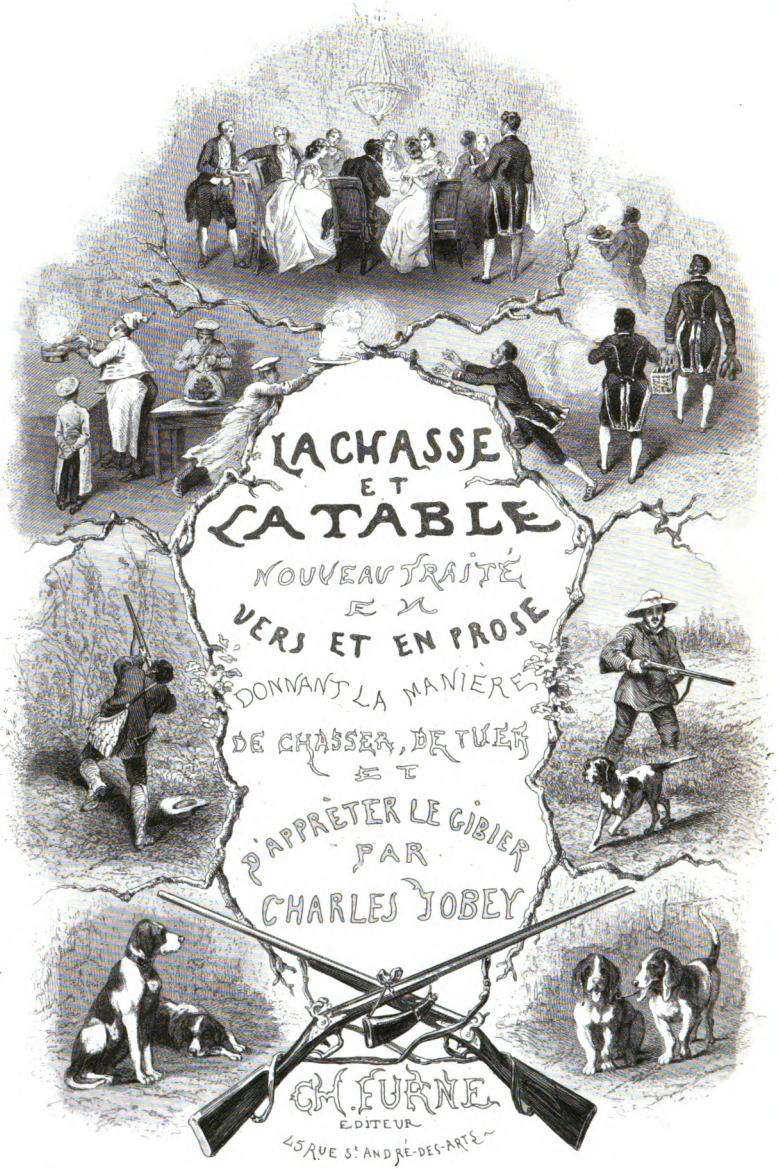
ET

LA TABLE

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

CHARLES JOBEY

13276

LA CHASSE

ET

LA TABLE

NOUVEAU TRAITÉ EN VERS ET EN PROSE

DONNANT LA MANIÈRE
DE CHASSER, DE TUER ET D'APPRÊTER
LE GIBIER

PARIS

FURNE ET Cie, LIBRAIRES-ÉDITEURS

45 RUE SAINT-ANDRÉ-DES-ARTS

Droits de traduction et de reproduction réservés.

Digitized by Google

Digitized by Google

INVOCATION.

I

Grand SAINT HUBERT, du haut des cieux,
Daignez sur moi jeter les yeux;
Daignez inspirer chaque ligne
De ce travail très-précieux
De votre compagnon indigne.

II

En forêt de Fontainebleau,
Où j'écris ce livre nouveau,
Venez, de votre bouche auguste,
Souffler le vers en mon cerveau,
Pour qu'il en sorte clair et juste.

Digitized by Google

III

Et vous, ô professeur divin,
Qui faites faire au genre humain
Depuis quarante ans bonne chère,
Dites-moi, BRILLAT-SAVARIN,
Les secrets de l'art culinaire!

IV

Amis et bienveillants lecteurs,
Bons convives et bons chasseurs,
Lisez et méditez ce livre.
Sur ce, de maux et de douleurs
Que Dieu vous garde ou vous délivre!

CHARLES JOBEY.

Fontainebleau, 25 mai 1862.

Digitized by Google

PRÉFACE.

Le dépeuplement progressif de nos forêts et de nos plaines, autrefois giboyeuses ; l'extension *commerciale* que prend le braconnage ; les résultats déplorables obtenus par le perfectionnement des armes à feu, et l'adresse destructive avec laquelle s'en servent de nos jours de nombreux *tireurs*, nous font calculer avec peine l'époque rapprochée où toute espèce de gibier sédentaire aura disparu du territoire français.

Digitized by Google

On ne chasse plus les lièvres, les faisans, les perdreaux et les cailles aujourd'hui, on les massacre, on les extermine !

Il est temps de jeter le cri d'alarme, de rallier les bons et loyaux chasseurs, dignes compagnons de saint Hubert, menacés de voir se tarir pour jamais la source même de leurs plaisirs.

Au moment du danger, tout vrai chasseur doit faire son devoir et protester avec énergie contre les désordres, les pillages, le saccage qui désolent les eaux, les bois, les plaines de notre beau pays.

Si nos efforts sont vains, si nos protestations sont inutiles, si la civilisation, dont nous sommes fier, doit amener fatalement un jour la destruction des hôtes charmants, inoffensifs, qui vivaient paisibles, au milieu de nos campagnes, depuis des milliers d'années ; si la manie d'acclimater les espèces étrangères nous fait négliger la conservation des espèces natives,

Digitized by Google

inhérentes à notre sol, à notre climat, nous n'aurons rien à nous reprocher; nous nous voilerons la face, et nous laisserons passer la *civilisation!*

Jadis, à Rome, les victimes saluaient César avant d'aller combattre et mourir dans le cirque. — Eh bien, nous, les civilisés du XIX^e^ siècle, nous voulons saluer d'un dernier adieu les innocentes victimes qui tombent par milliers dans les filets du braconnier ou sous le plomb meurtrier des *tireurs*, imprévoyants de l'avenir.

Nous voulons que les générations d'hommes qui suivront la nôtre sachent au moins qu'il y eut du gibier en terre gauloise.

Nous voulons leur apprendre que la chasse a été, à une certaine époque, un amusement, un délassement, un exercice salutaire de la société française.

Nous voulons leur faire connaître les diverses espèces de gibier que nous possédions alors, et

Digitized by Google

dont la chair exquise faisait l'ornement et les délices de nos tables.

Nous voulons que nos jolies petites-nièces soient persuadées que leurs grand'tantes avaient la plus coquette distinction en grignotant délicatement la caille savoureuse ou l'aile parfumée du perdreau.

Nous voulons que ces jolies femmes à naître regrettent un peu d'être obligées de mordre à belles dents la tranche saignante du bœuf et du mouton, race de Durham, ou celle du jambon écarlate d'York, nourriture substantielle des races bien repues de l'avenir.

C'est l'idée d'un devoir à accomplir, cher lecteur, qui nous a fait écrire le livre que vous avez entre les mains.

La Chasse et la Table est une reproduction fidèle de la physionomie, de la constitution naturelle et physique de toute espèce de gibier existant présentement en France; une étude physiologique de son caractère, de ses mœurs,

Digitized by Google

de ses habitudes à l'état de liberté : choses utiles à savoir pour le chasseur, intéressantes pour les gens du monde.

La Chasse et la Table traite en outre, d'après les meilleurs maîtres et au point de vue culinaire le plus élevé, des différentes manières d'apprêter, d'assaisonner et de servir *le poil et la plume* sur les tables qui se respectent.

La saisissante théorie culinaire, développée dans ce volume, était devenue le complément indispensable d'un ouvrage sur la chasse [1].

La chasse et la cuisine sont sœurs, sœurs jumelles, inséparables l'une de l'autre. — Un chasseur qui ne sait pas apprêter au moins quelques pièces du gibier qu'il tue, ne peut être considéré comme un digne compagnon de saint

1. J'aurais pu dire, tout comme un autre : un ouvrage *cynégétique!* mais ce mot propre m'a toujours paru si boursouflé, si pédant, ridicule et prétentieux, que, même en parlant du grand roi, je ne dirais pas : Louis XIV aimait à se livrer aux plaisirs cynégétiques, mais tout simplement : aux plaisirs de la chasse.

Digitized by Google

Hubert; c'est un *tireur*, un simple *tireur*, hélas! comme il en existe malheureusement trop aujourd'hui.

Dans tous les pays, dans tous les temps, les hommes les plus haut placés, les plus illustres même, ont surveillé l'apprêt de leurs festins, ont donné de précieux enseignements sur la préparation de certains mets. — Le nom de LUCULLUS rayonne encore après deux mille ans de l'éclat le plus vif. LUCULLUS! c'est l'étoile polaire du gastronome.

Les poëtes, ces grands immortels, n'ont jamais hésité à nouer les cordons du tablier de cuisine. Le divin chantre de l'*Iliade*, *Homère*, a exécuté des banquets gigantesques auxquels il a laissé son nom. *Horace*, cet autre demi-dieu, a toujours présidé au choix des comestibles, des vins, des fruits et à l'apprêt culinaire des mets servis sur sa table. — Tout fait supposer qu'il avait la haute main dans les cuisines de Mécène, et qui sait? même dans celles d'Au-

Digitized by Google

guste ! *Michel Cervantes* a composé le menu des noces de Gamache : cela suffirait pour le rendre immortel.

Il n'est pas jusqu'à maître *François Rabelais* qui ne s'en soit mêlé ; seulement, sa cuisine était un peu salée, épicée ; la base de son meilleur repas se composait toujours de jambons, langues et andouilles qu'il appelait les *ramoneurs de l'estomac ;* il en buvait d'autant mieux son petit vin blanc de Chinon.

Mais parmi les modernes, honneur à l'illustre professeur Brillat-Savarin, qui, dans sa *Physiologie du goût*, a jeté les fondements de l'art culinaire français, cet art sans rival en Europe ! Aussi la mémoire de Brillat-Savarin restera-t-elle toujours chère à la gastronomie.

Nous nous arrêtons, cher lecteur, car vous pourriez supposer que nous avons l'intention de nous hisser subrepticement jusqu'à la cheville de ces grands hommes. — Rassurez-vous, nous savons qu'il existe des degrés infranchissables,

Digitized by Google

et seulement pour avoir écrit quelques vers assis sur le piédestal de leurs statues, nous nous sommes senti pris de vertige.

CHARLES JOBEY.

Digitized by Google

INTRODUCTION.

Cher Lecteur,

Je crois inutile de vous dire qu'avant de songer à chasser il faut d'abord savoir vous servir d'un fusil; autrement, vous tueriez plus facilement vos amis et vos chiens que le gibier.

Mon livre ne vous démontrera pas la manière de tirer un coup de fusil, cela ne s'apprend pas plus par théorie que tirer l'épée, monter à cheval, faire de la gymnastique.

Si vous avez des dispositions, de la bonne volonté, prenez un maître, suivez et pratiquez ses conseils, exercez-vous et vous deviendrez tireur. — Sinon, restez tranquille, chauffez-vous les pieds au logis.

Digitized by Google

J'admets donc que vous soyez familiarisé avec l'arme dont vous avez la prétention de vous servir, qu'elle ne vous embarrasse pas plus que votre canne et moins que votre parapluie ; en un mot, que vous sachiez charger et tirer un coup de fusil. Alors je vous donnerai un conseil ; gravez bien ce dicton dans votre mémoire :

Méfiez-vous du fusil,
C'est toujours un traître outil.

Songez sans cesse qu'une branche, une ronce, un chien, un chat, un enfant ou un imbécile, peuvent le faire partir et tuer un homme ! Si vous étiez directement ou indirectement cause de ce malheur, vous en seriez au désespoir et vous vous arracheriez les cheveux. Cela ne remédierait à rien et ne ressusciterait pas le défunt : un pauvre père de famille, peut-être? Vous en auriez des remords toute votre vie. — Mais, passons ; vous savez vous servir d'un fusil, c'est chose convenue ; vous êtes en règle. — Eh bien, supposez un instant que je vous emmène avec moi à la chasse, je vous ferai voir beaucoup de gibier, je vous le promets ; je vous indiquerai la manière de le chasser : il ne tiendra qu'à vous d'en abattre quelques pièces.

Digitized by Google

Ah ! une dernière question. — Vous êtes, je le suppose, un homme bien élevé; je n'ai pas besoin de vous recommander d'essuyer vos pieds crottés, d'éteindre votre cigare ou votre pipe en entrant chez quelqu'un ; de ne pas cracher dans l'appartement, de faire même un peu de toilette avant de paraître devant la maîtresse de la maison où vous serez reçu. — Je n'ai pas la moindre intention de vous fâcher en vous disant cela, cher lecteur; mais on rencontre parfois des chasseurs qui se donnent un genre tout à fait sans gêne, et je vous engage fort à ne pas prendre ce genre-là, il n'ajouterait absolument rien à votre mérite comme chasseur. Rappelez-vous que la civilité et le savoir-vivre ne nuisent jamais à un homme, fût-il même un *roi de chasse !*

Ceci dit, cher lecteur, nous allons entrer en matière; nous commencerons par parler un peu des chiens; c'est l'ami le plus dévoué, le plus fidèle et le collaborateur le plus utile de l'homme qui veut se livrer aux plaisirs de la chasse; parlons donc des chiens. Voici ceux qu'on emploie généralement dans la chasse à tir.

Digitized by Google

Digitized by Google

LA CHASSE

ET LA TABLE

LES CHIENS

BRAQUE.

I

Hector est le *Braque* français,
Membru, musclé, fort de charpente,
Bien arc-bouté sur ses jarrets :
Hector est de race vaillante.

Digitized by Google

II

Il a l'œil vif, le nez au vent,
La narine ouverte du brave;
Néanmoins, l'oreille lui pend,
Comme pend celle de l'esclave [1].

III

Il est actif, intelligent,
Il quête bien, prend de la peine,
Subit la chaleur aisément :
Hector est un bon chien de plaine.

IV

Il est têtu, jaloux, mauvais,
Gourmand, pillard!... Quoi qu'il advienne,
Enfin, il est braque et... français!
Et, même, très-coureur de chienne.

1. Il va sans dire que les oreilles larges et pendantes sont une des beautés du chien de chasse.

Digitized by Google

POINTER.

I

Trim est le braque des Anglais ;
Pointer est le nom qu'on lui donne.
Il est grand, svelte, des mieux faits,
Et séduisant de sa personne.

II

Il quête en courant au galop,
Sans méthode, à travers la plaine ;
Mais son ardeur l'emporte trop,
C'est toujours elle qui le mène.

III

Pour lui, la chasse n'a d'attraits
Que s'il va selon son caprice,
Alors Trim fait de beaux arrêts...
Mais ne fait pas un bon service.

Digitized by Google

IV

Vif, obstiné, sourd à la voix,
Étant d'un rappel difficile,
Dans les fourrés et dans les bois
Le *pointer* [1] est presque inutile.

1. Il peut se rencontrer des exceptions au portrait que nous venons d'esquisser, mais nous ne croyons pas nous être éloigné du caractère général de cette race de chiens. Pour chasser avec le *pointer* anglais il faut être jeune, bon marcheur, bon chasseur et bon tireur; autrement, l'on n'éprouve que des déceptions.

Digitized by Google

ÉPAGNEUL.

I

Voici *Figaro, l'Épagneul,*
Dont la race est bonne à connaître.
De tous les chiens il est le seul
Qui soit très-fidèle à son maître.

II

Sa queue, en panache flottant,
Sa robe, fourrure soyeuse,
Font à ce Figaro charmant
La marche légère, onduleuse.

III

Il est caressant et soumis,
Chasse au bois, au marais, en plaine,
Buissonne bien, par tous pays,
Ne craint pas l'eau, s'y met sans peine.

Digitized by Google

IV

D'un chien pareil on serait fou,
Si la chaleur, la sécheresse
Ne rendaient l'épagneul très-mou,
Plein d'indolence et de paresse.

Digitized by Google

GRIFFON.

I

Avec les traits d'un malfaiteur,
Il est le roi des chiens de chasse ;
Au chenil de tout vrai chasseur
Fox, le *Griffon,* doit prendre place.

II

Gardez-vous de le juger mal
Sur son air inculte et sauvage ;
Il n'est pas de chien plus loyal,
Plus dévoué dans l'esclavage.

III

Nul plus que lui n'est courageux,
Ni plus intelligent peut-être ;
Nul ne comprend plus vite et mieux
Le commandement de son maître.

Digitized by Google

IV

Il ne le perd jamais des yeux,
Il s'élance à son moindre signe
Aux fourrés les plus épineux,
Et les prend pour duvet de cygne.

V

Puis il traverse sans broncher
Fossés, marais ou fondrière,
S'accroche aux pointes du rocher,
Ou bien se jette à la rivière.

VI

Dans une *randonnée* au bois,
N'importe quel gibier se lève,
Fox le mène et le chasse à voix,
Sans lui donner repos ni trêve.

VII

Fox, le griffon, est chien parfait,
Mais je vous préviens à l'avance
Que, les dames le trouvant laid,
Il n'est pas à la mode en France.

Digitized by Google

LES BASSETS.

I

Voici *Pimpante* et *Tartaro!*
Deux *Bassets* de race excellente,
Dont la voix résonne en écho,
Comme une fanfare éclatante.

II

Jambes torses, pieds contournés;
Pareils de taille, de pelage;
Chassant tous deux du même nez,
De même ardeur, même courage.

III

Qu'importent le temps, le terrain?
Avec eux la piste est certaine.
Ils vont toujours du même train
Par les bois, les coteaux, la plaine.

Digitized by Google

IV

Ils se glissent au plus épais
Des ronces, des buissons d'épines;
De la *sape* ils ont les secrets,
Mieux qu'un ingénieur des mines!

V

Qu'ils sont gentils, ces deux bassets!
La chasse leur donne la fièvre;
Sans hésiter, ils vont *après*
Renard, chevreuil, lapin ou lièvre!

Digitized by Google

CHIENS D'ARRÊT

Voilà, cher lecteur, les cinq races de chiens dont on se sert ordinairement pour la chasse à tir.

Le choix d'un chien est toujours une affaire très-sérieuse, et nous devons dire que celui dont on obtient les meilleurs services est incontestablement le chien qu'on aura élevé et dressé soi-même; mais dresser un chien est une œuvre difficile, qu'il ne faut pas songer à entreprendre si l'on n'a pas les qualités nécessaires pour la mener à bien. Il y en a trois principales : être bon chasseur, bon tireur, et avoir une patience à toute épreuve, une vocation prononcée pour le dressage des chiens.

Il est évident que l'apprenti chasseur ne peut réunir les qualités dont nous parlons; en conséquence, nous l'engageons à se pourvoir d'un chien tout dressé auprès de quelque vieux garde, bon praticien. Il ne doit jamais marchander l'animal qui guidera ses pre-

Digitized by Google

miers pas dans la carrière : il ne peut pas le payer trop cher, à notre avis. Que le néophyte se persuade bien que *c'est le bon chien qui fait le bon chasseur.* Hélas ! avant que la pauvre bête en soit arrivée là, elle éprouvera tant de contrariétés, d'ennuis et de déceptions, par la faute de son nouveau maître, que celui-ci est tenu d'avoir, pour ce chien martyr, beaucoup d'égards, de respect, et, mieux encore, une reconnaissance éternelle.

Si notre bienveillant lecteur est, par hasard, un chasseur débutant, nous lui conseillons de lire avec attention l'histoire de *Perdreau;* elle lui donnera une idée assez nette des qualités que doit posséder son premier chien de chasse.

Digitized by Google

HISTOIRE DE PERDREAU.

Perdreau est né au hameau du Val-Pitan, d'une mère épagneule et d'un père inconnu.

Perdreau, cher lecteur, est le débris d'un chien d'élite. — Bien qu'on ne sache pas au juste son âge, il est certain cependant que les enfants de six ans, qui jouaient avec lui tout petit, sont aujourd'hui des hommes ayant tous tiré à la conscription. — On pourrait donc fixer vaguement à une quinzaine d'années l'âge de Perdreau.

Autrefois ce chien avait la robe splendide, bien fourrée, couleur marron foncé, tachée de blanc, de sa mère; aujourd'hui, son poil, devenu rare, ressemble au drap d'un habit tabac de Portugal, usé quotidiennement par la brosse d'un vieil huissier de campagne.

Monté sur de hautes pattes sèches et nerveuses, il est facile de compter les côtes de son corps maigre et efflanqué; ses os percent même sa peau en certains endroits. Néanmoins, Perdreau a la démarche aisée et

Digitized by Google

la mine fière d'un marquis de l'ancien régime; il porte crânement sa tête, coiffée en casseur d'assiettes, et il relève encore sa queue, dont le panache pleureur et désolé ressemble au vieux plumet d'un vieux soldat du vieil empereur!

Perdreau chassait de race. Aussi, sauf quelques leçons au collier de force, pour lui apprendre à rapporter délicatement le gibier, sauf quelques légères corrections, pour l'obliger à modérer son ardeur juvénile, le brave chien n'eut jamais à se plaindre, à cette époque, d'une inutile brutalité de la part de son maître.

Amis l'un et l'autre de la chasse, ils menaient joyeuse vie, et l'on peut dire que les jeunes années de Perdreau se sont passées dans les plaisirs et l'abondance de toutes choses. Hélas! le pauvre animal avait mangé son pain blanc le premier. — Des malheurs, des revers de fortune, dérangèrent les affaires du maître. — La gêne, survenant pour l'homme, amena la misère et les privations pour le chien; bientôt même leur entente cessa d'être cordiale.

La vue de Perdreau, se présentant à l'heure des repas pour en réclamer sa part habituelle, irrita son maître. N'ayant plus d'os de dinde, de poulet, de débris, plus même un morceau de pain sec à donner à son fidèle serviteur, il lui donna des coups de pied, sa femme, des coups de manche à balai, accompagnés

Digitized by Google

d'injures, car cette femme était une paysanne *coléreuse* et fort mal élevée. Les chats se sauvaient, les enfants pleuraient en entendant les hurlements du chien et les bruits inaccoutumés de scènes toutes nouvelles pour eux.

Perdreau est très-intelligent : il comprit bien vite que la marmite était renversée, et qu'il n'y avait plus de pain pour lui à la maison. Il réfléchit sagement que si le roi perd ses droits là où il n'y a rien, un chien doit les y perdre davantage encore. Il ne se dissimula pas que la situation était fort tendue, et qu'il lui fallait vivement prendre un parti s'il ne voulait pas mourir de faim.

Se rappelant à propos les voisins de son maître et les caresses dont il était l'objet de leur part, il se dit que c'était dans l'adversité qu'on éprouvait ses amis, et que peut-être il trouverait chez eux ce qu'on lui refusait chez lui, un morceau de pain! Cette bonne idée se logeant de plus en plus dans son cerveau, il résolut de la mettre sans retard à exécution.

Perdreau se mit en quête et s'en fut rôder auprès de la maison la plus rapprochée de la sienne. C'était celle d'un cultivateur assez à son aise et assez hospitalier.

— Te voilà, Perdreau, lui dit-il, que viens-tu faire ici?

Le chien remua la queue pour répondre à la poli-

Digitized by Google

tesse du fermier, en train de dîner pour le moment.

— Comme tu es maigre! Veux-tu du pain? dit le paysan en lui en jetant un morceau, que Perdreau reçut adroitement dans sa gueule et engloutit en trois coups de dent. Il en fit autant d'un second et d'un troisième, puis il se retira discrètement et alla s'étendre, pour dormir ou réfléchir, à l'ombre d'un magnifique pommier qui se trouvait dans la cour.

Nous ne savons pas au juste quel fut le sujet de ses réflexions ou de ses songes après ce repas inattendu; mais ce qu'il y a de certain, c'est qu'à partir de ce jour Perdreau est devenu un chien errant, un bohémien, un parasite.

Toujours sage et prévoyant, il ménagea ses ressources, ou plutôt celles de l'homme charitable qui l'avait assisté dans le malheur; ne voulant point abuser de ses bontés, ni le fatiguer surtout, en venant plusieurs fois de suite chez lui, il alla voir d'autres amis, qu'il sut également apitoyer sur sa triste position; il les classa dans sa mémoire, et les visita de temps en temps, déjeunant chez celui-ci, dînant chez celui-là et soupant chez un autre; de cette façon, Perdreau fit à peu près régulièrement ses trois repas par jour. — Devenu mendiant, les instincts de la mendicité et du parasitisme qui étaient en lui se développèrent merveilleusement.

N'allez pas croire que Perdreau ne paye pas de sa

Digitized by Google

personne et de ses petits talents les services qu'on lui rend journellement; Perdreau est reconnaissant, Dieu merci : il est connu dans le hameau du Val-Pitan, où chacun l'emploie suivant ses besoins et sa fantaisie.

Dès le matin, avant l'aurore, il est debout, et fait sa tournée dans le pays. Il s'arrête, regarde, écoute à chaque barrière si personne n'est levé, si personne ne se lève. Il profite du repos et du silence général pour s'en aller au loin faire une promenade sanitaire, car il est d'un soin et d'une propreté extrêmes.

Revenu à son poste d'observation, il avise le buveur matinal qui s'en va prendre une goutte d'eau-de-vie au cabaret du père Germain. Perdreau marche devant, gambade, aboie joyeusement, et semble annoncer de loin au cabaretier la pratique qu'il lui amène. Celui-ci le récompense de ses attentions, en lui jetant un morceau de pain convenable. — Perdreau avale et se retire immédiatement en saluant la compagnie. Il a affaire ailleurs : voici bientôt le moment où l'on va lever les enfants du village, il faut qu'il soit là.

En sortant de chez le père Germain, il entre dans la première cour à main droite. *La Goulette* vient justement de faire de la bouillie pour sa petite, elle est en train de la lui faire manger; mais le poêlon vide est resté en dehors, près de la porte de la chaumière, en attendant qu'on puisse le *récurer*. Perdreau se charge de ce soin, et en quelques secondes le poêlon

Digitized by Google

est nettoyé, il n'y a plus qu'à l'essuyer avec un linge blanc : c'est l'affaire de *la Goulette*.

Perdreau sort, traverse la rue et entre dans la maison vis-à-vis, chez *la Gilberte;* ses deux mioches sont assis tranquillement sur l'herbe, occupés à manger chacun une tartine de belle crème. Les pauvres petits y vont de si bon cœur, qu'ils s'en mettent jusqu'aux yeux.

Perdreau aime les enfants : ceux-ci ont trois ou quatre ans au plus, ils lui inspirent un vif intérêt. Il se couche aussitôt à côté d'eux, leur fait des avances et des câlineries; cela ne prend pas tout de suite, les deux petits sont trop occupés; ils se contentent de lui tirer les oreilles, sans quitter leur besogne. Enfin ils s'humanisent, le plus grand se décide à donner un morceau de sa tartine à Perdreau; l'autre, plus généreux, lui jette la moitié de la sienne. Passez, muscade! il ne reste plus rien que les deux enfants, la face toute barbouillée de crème. — C'est très-appétissant et très-tentant, ma foi! Perdreau n'y peut pas résister, il s'approche du visage de l'un des bambins... houp! en quatre coups de langue, le voici débarbouillé! La même cérémonie est faite à l'autre petit; après quoi, les deux enfants ont la figure aussi propre, aussi nette, que si leur mère, crachant sur un coin de son mouchoir, les avait débarbouillés elle-même. D'ailleurs, ils n'ont pas jeté un cri, et la

Digitized by Google

langue d'un chien est très-saine, chacun sait cela.

A deux pas de là, Perdreau entre chez la femme au grand Louis : — son mari est allé travailler aux champs; elle est seule. Elle fait signe à Perdreau de garder la maison, pendant qu'elle ira chercher un voyage d'eau à la rivière. — Le chien ne se le fait pas dire deux fois, il se couche en travers de la porte, s'établit gardien du logis, menaçant et montrant les dents aux étrangers qui tenteraient d'en franchir le seuil. — Oh! il n'y a pas de risque qu'il s'en aille avant que la femme soit revenue chez elle.

A son arrivée, Perdreau est récompensé de sa vigilance par une superbe *potée* de lait caillé, qu'il avale comme le reste... Le lait caillé est très-agréable et très-rafraîchissant en été...

Maintenant qu'il est convenablement lesté, Perdreau peut courir les aventures et songer à ses plaisirs... Il regarde à droite et à gauche, lève le nez pour flairer d'où vient le vent; il jetterait volontiers une plume en l'air, pour savoir de quel côté diriger ses pas. Tout à coup il aperçoit un chasseur longeant la côte du Val-Pitan, à une portée de fusil de l'endroit où il est. Perdreau l'a reconnu et grimpe vitement le rejoindre.

— Te voilà, vieux braconnier, toujours errant et rôdant dans la côte, comme à l'ordinaire!

Perdreau ne répond rien, rit dans sa barbe, flaire les guêtres et le carnier du chasseur, souhaite nez à

Digitized by Google

nez le bonjour à son chien, pour lequel il ne paraît pas avoir une grande estime, puis se met en chasse dans la côte qu'il connaît si bien.

Tandis que l'autre chien va du haut en bas et court comme un hurluberlu, à deux cents pas de son maître, le vieux praticien quête sagement à quinze pas devant lui; pas un buisson d'épines, de joncs épineux, de genévriers, pas une touffe d'herbe n'échappe à son fin nez et à son œil investigateur. Perdreau est le premier chien *buissonnier* du département.

Au bout de quelques minutes, il tombe en arrêt, ne bouge plus et laisse arriver le chasseur à quatre pas de l'endroit où il est : — rien ne part; le chien reste toujours immobile.

— Tu radotes, mon vieux Perdreau, tu vieillis, mon garçon, dit le chasseur craignant un faux arrêt.

Perdreau ne répond rien à cette insulte, tourne vivement et retombe en arrêt de l'autre côté du buisson qu'il a mis, par cette manœuvre adroite, entre lui et le chasseur, auquel il veut faire tirer un coup sûr; c'est une politesse qu'il ne méritait certainement pas, à cause de son peu de confiance en Perdreau. Enfin, le lapin part entre eux, grimpe la côte à découvert pour regagner son terrier, mais le plomb l'arrête dans sa course : le coup de fusil était immanquable. Perdreau va chercher le lapin sans se presser, le rapporte et le dépose gravement aux pieds de son maître d'em-

Digitized by Google

prunt, dont il reçoit les compliments et les excuses.

Après la leçon donnée à cet homme mal élevé, qui avait douté un instant de son talent, Perdreau aurait pu lui brûler la politesse et s'en retourner au Val-Pitan, mais Perdreau n'est pas rancunier; il consent à rester et à chasser avec lui pendant une couple d'heures, avec des chances plus ou moins favorables.

Néanmoins, le carnier se meuble peu à peu et le chasseur trouve qu'il est bien agréable de marcher en compagnie d'un vieux routier comme notre ami, au lieu de se servir d'un jeune chien fou et inexpérimenté comme le sien.

Ils ont monté la côte, ils sont depuis longtemps sur le plateau; le chasseur vient d'abattre une perdrix, arrêtée et rapportée par Perdreau, et il s'occupe activement de recharger son fusil, sans faire davantage attention au vieux chien. — Le fusil chargé, la capsule mise, notre homme regarde devant lui, puis à droite et à gauche... plus de Perdreau! Il se retourne et l'aperçoit filant le long de la pièce de trèfle au milieu de laquelle il est lui-même.

— Perdreau! Perdreau! crie-t-il avec inquiétude. Ah! ouiche! Perdreau file toujours. — Perdreau! ici Perdreau! — Je t'en fiche! Perdreau n'écoute rien, ne tourne seulement pas la tête et va de plus belle. Cet intelligent animal vient d'entendre sonner midi à l'église d'Amfreville : c'est l'heure du dîner pour les

Digitized by Google

gens de la campagne: Perdreau veut dîner aussi, lui, et il se dirige au galop vers le Val-Pitan, où son couvert est mis chez le premier venu. Il aime la chasse, c'est vrai; mais, avant tout, il est indépendant; il veut chasser quand cela lui plaît, et non pas quand cela plaît aux autres.

Après un dîner plus ou moins copieux et une sieste de deux ou trois heures à l'ombre sous les arbres, Perdreau ouvre l'œil, dresse les oreilles. Il a entendu la voix bien connue de son amphitryon. C'est aussi un chasseur : le voilà harnaché, le fusil sur l'épaule, prêt à monter au bois, suivi de ses deux petits chiennots. Il appelle Perdreau pour leur donner un coup de main. Un coup de main, dira-t-on peut-être? et que peut faire ce vieux chien d'arrêt avec des chiens courants? Patience, tout à l'heure vous allez le savoir.

Perdreau ne se le fait pas dire deux fois, un service en vaut un autre; ce serait de l'ingratitude de sa part de dormir comme un paresseux, quand son hôte l'appelle et a besoin de lui. Il se met en route avec ses nouveaux compagnons.

On arrive au bois, et, tandis que son hôte découple ses deux chiens, Perdreau disparaît et s'en va piquer une pointe à quatre cents pas de là. — Bientôt il donne de la voix, les deux chiennots se précipitent dans la direction; Perdreau les met sur une piste fraîche, puis il revient aussitôt rejoindre le chasseur,

Digitized by Google

qu'il suit silencieusement pas à pas, sans montrer la moindre impatience, la moindre émotion. Perdreau a fait le bois, il a levé le lièvre ou le lapin, il n'a plus qu'à juger des coups. — Jusqu'à ce que la bête se soit dérobée, soit tuée ou rentrée au terrier, il restera inébranlable et ferme comme un roc. — Voilà, cher lecteur, ce que le vieux Perdreau sait faire, lorsqu'il est avec des chiens courants. — Il n'y a pas par douzaines des chiens d'arrêt en France capables de se posséder et de dominer à ce point leur ardeur, leur passion, au milieu des bruits excitants et des péripéties émouvantes d'une chasse à courre.

Depuis le jour où Perdreau a été forcé de quitter son maître, quelques personnes, connaissant les précieuses qualités de ce chien, le lui ont acheté; d'autres, moins scrupuleuses, l'ont volé et mené au loin. — Jamais Perdreau n'a ratifié ces marchés-là. L'horreur de l'éloignement et de la servitude l'a toujours ramené vers l'endroit qui l'a vu naître, dans son joli hameau du Val-Pitan, où il vit si heureux du pain qu'on lui donne et du plaisir qu'il y trouve.

Ce chien indépendant aurait pu mériter une place là-haut, auprès de saint Hubert, dans le paradis des chiens d'élite, comme l'a dit un poëte. Malheureusement, Perdreau n'est pas un chien honnête, il fréquente les plus mauvaises sociétés, et des bruits fâcheux courent sur son compte. On prétend qu'il

Digitized by Google

répond, la nuit, à l'appel des *braconniers, affûtiers, fureteurs,* qui désolent le pays. Il serait même le plus actif auxiliaire de leur chasse silencieuse; ce serait lui qu'ils chargeraient du soin de faire rentrer le plus possible de lapins aux terriers, avant qu'ils les garnissent de poches et qu'ils y mettent le furet.

Si ces faits sont véritables, l'action de Perdreau est mauvaise, indélicate, j'en conviens; mais quel est le chasseur, homme ou chien, qui n'a rien à se reprocher? Quel est celui dont la conduite a toujours été franche et loyale envers le gibier? Oh! que celui-là le dise, le prouve, et je lui permets de jeter à Perdreau la première pierre!

Digitized by Google

LE CHEVREUIL.

I

Le chevreuil, ce démon des bois,
Joli, charmant, plein d'élégance,
Gai, vif et léger à la fois,
Cabrioleur [1] par excellence ;

II

Le chevreuil a les yeux fort beaux,
Doux comme ceux de la gazelle,
Jambes très-fines, en fuseaux,
Poil brun ou couleur isabelle.

III

Il est propre, coquet, lustré,
Et, soigné comme un petit-maître,

1. *Capreolus*, qui est un diminutif de *caper*, boue, indique assez que le chevreuil est de la nature bondissante de la chèvre.

Digitized by Google

Se plaît dans le taillis fourré,
Et la solitude champêtre.

IV

Mais ce gracieux animal,
Malgré son naturel sauvage,
A beaucoup d'instinct social :
Il est fin, rusé comme un page.

V

Il est délicat et frugal,
Choisit toujours sa nourriture,
Paît les coteaux, le creux du val,
Et boit la rosée ou l'eau pure.

VI

Il n'a pas les chaudes ardeurs
Ni les combats où le cerf brille ;
Ses amours, exempts de fureurs,
Se concentrent dans sa famille.

VII

Il est constant, un peu jaloux,
Ne quitte jamais sa femelle ;
C'est le modèle des époux :
A sa chevrette... il est fidèle!!

Digitized by Google

VIII

La chevrette aime ses enfants;
Et quand, pour tromper sa tendresse,
L'homme imite le cri des faons,
Elle vient à sa voix traîtresse.

IX

En dehors du temps des amours,
Les deux petits [1] suivent leur mère;
Mais ils la quittent pour toujours,
Lorsque leur *tête* [2] va se faire.

X

Erants, timides, incertains,
Subissant la loi naturelle,
Ils s'en vont, pauvres orphelins,
Créer une souche nouvelle.

1. La chevrette produit ordinairement deux faons, l'un mâle, l'autre femelle; ces jeunes animaux, nourris, élevés ensemble, prennent une si douce affection l'un pour l'autre, qu'ils ne se quittent jamais.

2. C'est-à-dire quand leur *bois* commence à paraître sous la forme de deux *dagues* beaucoup plus petites que celles du cerf.

Digitized by Google

XI

Et ce sont ces doux animaux
Dont se perdra bientôt la race,
Qu'on lance à grand bruit de chevaux,
D'hommes, de chiens, de cors de chasse.

XII

Lancez renards, loups, sangliers,
Tout carnassier, félin ou traître;
Sus! sus! vos dogues, vos limiers :
Mais les chevreuils! laissez-les paître!

MANIÈRE DE TUER LE CHEVREUIL.

XIII

Le jour où son wigwam manque de venaison,
Le sauvage s'en va, selon sa fantaisie,
Surprendre dans leur fort daim, chevreuil ou bison;
Sa flèche en abat un, sans bruit, sans agonie.

XIV

Il ne trouble jamais d'un tapage infernal
Le silence des bois, le calme de la plaine,

Digitized by Google

Ne s'acharne jamais après un animal,
N'échauffe point sa chair, ne la rend pas malsaine.

XV

Le civilisé seul se donne le plaisir
D'arracher le rosier pour avoir une rose;
Le sauvage, au contraire, en leur temps sait cueillir
Et la plus belle fleur et la meilleure chose.

XVI

Or, si de venaison vous faites quelque cas,
Si vous voulez qu'elle ait son exquise finesse,
Ah! tuez le chevreuil et ne le chassez pas :
Chasseurs! de ce conseil comprenez la sagesse.

Digitized by Google

LE CHEVREUIL.

Les grands seigneurs peuvent seuls se permettre de gâter la venaison la plus délicate de notre pays, en chassant le chevreuil aux chiens courants. Un simple basset suffit pour le mettre debout. L'animal, ne se sentant pas suivi de près, ne s'effraye nullement, joue devant le chien, et vient se faire tuer ordinairement à la lisière du bois.

Un chasseur qui a reconnu les voies, les habitudes et la passée d'un chevreuil, pourra aussi l'attendre, sous le vent, au lever et au coucher du soleil, et tuer l'animal à l'affût.

Voilà les deux seules manières, selon nous, de chasser le chevreuil au fusil; nous les croyons excellentes, parce qu'elles offrent ce double avantage de ne pas fatiguer le gibier et de ne jamais tuer les *chevrettes* (œuvre de braconnier), puisque, le tirant à

Digitized by Google

découvert, on a le temps et la facilité de reconnaître l'animal :

— L'auteur, diront avec dédain messieurs les chasseurs de luxe, est un chasseur cuisinier : fi donc!

Oui, messieurs, chasseur cuisinier et *conservateur* de gibier, si vous le voulez bien, car nous n'admettons le gaspillage ou le massacre du gibier dans aucun cas ni sous aucun prétexte.

Au reste, messieurs, le titre et la préface de notre livre ont dû vous faire pressentir nos doctrines. Permettez-nous donc de chasser et de tuer le gibier dans les meilleures conditions d'hygiène possibles, afin qu'il puisse servir à nos préparations culinaires. Le gibier *forcé* ne nous étant d'aucune utilité, nous laissons aux veneurs la science de la vénerie et les grandes chasses. — Ils parleront mieux que nous de ces jeux violents et cruels que nous n'apprécions pas. La *fauconnerie*, la *tauromachie*, la vénerie, nous paraissent être des plaisirs d'un autre âge. — Nous avons toujours pensé que si Dieu a permis aux hommes de découvrir la poudre, faible partie des secrets de son tonnerre, c'était pour épargner la vue de l'effusion du sang, les angoisses, les longues agonies de ses créatures; il nous semble qu'il préfère les voir tomber foudroyées.

Les péripéties douloureuses et le carnage final d'une chasse à courre ne doivent pas être plus agréables aux yeux de Dieu qu'ils ne le sont à ceux de la plupart des

Digitized by Google

personnes qui assistent, par mode ou par devoir, à ces drames sanglants de nos forêts. Il existe beaucoup de gens qui pensent comme nous à cet égard; voici même un écrivain qui, dès l'année 1773, donnait clairement son avis sur les chasses à courre. — Son livre est intitulé : *Almanach du chasseur* ou *Calendrier perpétuel*, imprimé avec autorisation et privilége de Louis XVI, par la grâce de Dieu, roi de France et de Navarre. Le sieur *de Changran,* auteur de ce livre, s'exprime ainsi :

« Quoique l'on ait chassé en tout temps et dans tous « les pays du monde, jamais le goût de la chasse n'a « été aussi général qu'il l'est aujourd'hui en France; « tout le monde veut s'en mêler; les uns ont la pas- « sion de la chasse, d'autres chassent par goût et pour « s'amuser; quelques-uns chassent pour la *cuisine* et « ne sont regardés que comme des braconniers. »

Nous sommes de cet avis : ceux qui chassent et vendent leur gibier pour la cuisine des autres sont des braconniers; nous pensons que c'est bien cela que M. de Changran a voulu dire; autrement, et si l'homme n'avait pas le droit de manger le gibier qu'il tue, qu'en ferait-il? Il serait au-dessous des carnassiers et des bêtes féroces, qui ne chassent et ne tuent que pressés par la faim. — Continuons la citation :

« Il y en a un très-grand nombre (de chasseurs) qui « ne chassent que par *air* et par *ton;* ces derniers « peuvent être traités de dupes : je ne comprends pas

Digitized by Google

« dans cette classe une multitude de courtisans qui,
« sans avoir aucun goût pour la chasse, ni aucune af-
« faire qui les oblige d'y aller, galopent plusieurs fois
« par semaine deux ou trois chevaux, qui, au retour,
« sont moins fatigués que leurs cavaliers. On ne peut
« pas dire véritablement que ces messieurs courent
« la chasse, mais simplement qu'ils courent la for-
« tune, et un souper dans les *cabinets;* on en peut
« juger par l'air triste avec lequel plusieurs font leur
« retraite lorsqu'ils ne sont point appelés. Je ne pré-
« tends pas les blâmer de l'empressement qu'ils té-
« moignent pour faire leur cour à leur maître; cette
« ambition est louable et ils la partagent avec tous les
« sujets du roi, même avec ceux qui, par leur état,
« ne sont pas faits pour approcher de Sa Majesté; mais
« s'ils voulaient se rendre justice, et faire attention
« que plusieurs d'entre eux ne font qu'embarrasser à
« la chasse et ennuyer ailleurs, ils feraient mieux leur
« cour en s'épargnant de la peine et de la fatigue:
« mais c'est le goût du maître et chacun veut s'y con-
« former: *Regis ad exemplum totus componitur orbis.*»

Nous sommes convaincu qu'après la publication de son *Almanach du chasseur,* beaucoup de ceux dont il parle ainsi ne saluaient plus M. de Changran : c'était justice, il les avait si fort maltraités.

Maintenant, cher lecteur, nous avons dit ce que nous avions à dire sur la chasse à courre; il n'en sera

Digitized by Google

plus du tout question dans ce livre; — ainsi, revenons au chevreuil, dont nous avons à nous occuper au point de vue culinaire.

Un chevreuil ou *brocard* de dix-huit mois, né en pays sec, se trouve dans les meilleures conditions possibles pour fournir à l'homme une nourriture délicate. Les mâles qui ont passé deux ans et que l'on appelle en terme de chasse *vieux brocards,* sont durs et d'assez mauvais goût; mais les chevrettes, même plus âgées, ont toujours la chair très-tendre. — Souvenez-vous seulement que c'est un meurtre de tuer une chevrette; il faut laisser tout le blâme de cette vilaine action aux braconniers[1].

Beaucoup de personnes perdent le sang du chevreuil, parce qu'elles ignorent qu'on en fait d'excellent boudin; on le prépare de la même manière que celui fait avec le sang du porc, mais il lui est bien supérieur pour la finesse du goût. Nous engageons les amateurs à prendre note de ce renseignement et à tenter, lorsque l'occasion s'en présentera, l'expérience du boudin au sang de chevreuil; nous serions fort surpris s'ils ne le trouvaient parfait.

Le civet de chevreuil, dans lequel entrent les épaules et la poitrine de l'animal, est bien loin de valoir le

1. Il ne faut cependant pas exagérer ce principe et ne tuer absolument que des mâles, parce qu'alors il resterait une trop grande quantité de femelles forcément stériles.

Digitized by Google

civet de lièvre. — Une journée de chasse, une grande fatigue peuvent seules donner à un chasseur assez d'appétit pour qu'il ne s'aperçoive pas trop combien les parties indiquées sont coriaces et nerveuses; une longue cuisson peut, à la vérité, les attendrir, mais alors le goût de fine venaison a disparu, et, dans ce cas, la chair du chevreuil ne peut plus lutter avec celle d'un bon mouton de la Beauce ou de la Brie. — Décidément, le civet de chevreuil est un ragoût de paysan ou de garde-chasse.

Les gigots, les côtelettes et les filets sont, en réalité, les seules parties du chevreuil dignes d'être servies sur une bonne table. — Occupons-nous d'abord des côtelettes et des filets.

Parez vos côtelettes et vos filets, piquez-les délicatement de lard fin, posez-les dans une casserole garnie d'oignons et de carottes coupées en tranches, bouquet d'aromates, sel et poivre, mouillez avec de bon bouillon; — couvrez votre casserole et faites cuire feu dessus, feu dessous. — Préparez pendant la cuisson une sauce poivrade fortement accentuée, versez-la sur vos côtelettes et vos filets avant de les servir.

Quelques personnes font mariner le chevreuil toute une semaine; c'est un tort, suivant nous, car c'est toujours au détriment de son goût *sui generis,* qu'il séjourne aussi longtemps dans la marinade. Quelle rage ont donc les hommes de gâter, comme à plaisir,

Digitized by Google

les bonnes et excellentes choses créées par le maître de l'univers? Leur émulation, en ce sens, nous mène tout droit à la dépravation chinoise, à la décadence de l'art culinaire français. *O tempora! o mores!*

Parez un gigot de chevreuil, piquez-le de lard fin, faites-le mariner cinq à six heures en tout, avec huile d'olive et sel [1]. Mettez votre gigot à la broche pendant *une heure* devant un feu de bois, flambant, vif et clair, arrosez votre gigot avec la marinade; — préparez, pendant la cuisson, une sauce dont voici la recette :

Mettez dans une casserole quelques cuillerées de bouillon généreux, un verre de Madère, une cuillerée de bon vinaigre, échalote, thym, laurier, persil, ciboule, sel, poivre, un soupçon de piment pulvérisé; — faites bouillir pendant une grande demi-heure, — pressurez les sucs des aromates, ajoutez-y les jus de votre gigot, passez le tout au tamis, enrichissez votre sauce d'une belle truffe hachée très-fin ou râpée, ce qui vaut mieux encore; tenez votre sauce au chaud et versez-la dans un saucier au moment de servir.

1. Nous permettons la marinade, nous la conseillons même pendant plusieurs jours, pourvu que votre pièce baigne dans les aromates et le vin *blanc* (*picardant* ou tout autre vin blanc généreux), dans lequel la venaison développe toutes ses qualités, toute sa saveur; — mais nous proscrivons le vinaigre, qui corrode la chair et brûle son parfum.

Digitized by Google

LE LIÈVRE DE MONTAGNE.

I

Le meilleur lièvre et le bon vin
Se trouvent loin des lieux humides,
Sous les feux d'un soleil d'airain,
Sur les versants les plus rapides.

II

Broutant le thym, le serpolet,
La lavande et l'amer cytise,
Le levraut prend un haut fumet :
Chaque essence l'aromatise.

III

Le gourmet sait qu'un tel levraut,
Morceau de roi, rare, impayable,
Sur lequel nul *poil* ne prévaut,
Est un rôti de fine table.

Digitized by Google

IV

La proie est belle à conquérir,
Mais sa conquête est difficile ;
Je dois d'abord t'en prévenir,
Jeune chasseur au pied agile.

V

As-tu de vrais jarrets d'acier,
Le corps dispos et longue haleine,
Puis de bons clous à ton soulier?
Ceins-toi les reins, quitte la plaine.

VI

Emmène le chien *buissonnier*
Qui d'ordinaire t'accompagne;
Monte hardiment le sentier
Qni serpente dans la montagne.

VII

Fais halte au milieu du versant.
Ouf! mon ami, la charge est lourde.
Respire un peu, le front au vent.
Au besoin, accole ta gourde.

Digitized by Google

VIII

Maintenant, poursuis ton chemin ;
Longe la côte en diagonale.
Ton fusil armé, veille au grain :
Un lièvre si vite détale!

IX

Ouvre l'œil, surveille ton chien.
Fouille buissons, genêts, bruyères :
Lièvre gîté, sache-le bien,
Reste là des heures entières.

X

Tire la bête au cul levé,
Même au gîte! l'affaire est bonne :
De tous, ce meurtre est approuvé;
Voici la raison qu'on en donne :

XI

Fût-on chasseur des plus heureux,
Fût-on duc, pair, ou grand d'Espagne,
On ne fait pas le généreux
Avec un lièvre de montagne!

Digitized by Google

LE LIÈVRE.

« Quand le lièvre tué dans les plaines aux environs « de Paris, dit Brillat-Savarin, ne paraît qu'un plat « insignifiant, un levraut, né sur les côteaux brûlés du « Valmorey ou du haut Dauphiné, est peut-être le « plus parfumé de tous les quadrupèdes. »

Le professeur, devant lequel nous nous inclinerons toujours avec respect, a parfaitement raison; le lièvre dont il parle est digne de la plus haute estime, mais tout le monde ne peut aller à Corinthe, tout le monde ne peut manger du lièvre des montagnes du Dauphiné; heureusement il existe en France d'autres contrées où ce précieux animal trouve la nourriture aromatisée nécessaire à son perfectionnement comme comestible. Toutes les côtes couronnées de bois ou de vignes fournissent des lièvres également estimés; ceux des plaines sèches, sablonneuses, ont encore quelque mérite, mais ceux broutant les herbes épaisses et laiteuses

Digitized by Google

des plaines basses, des vallées, des bois humides, ont la chair blanchâtre, insipide ou de mauvais goût.

Quant aux lièvres vivant au milieu des plaines de la blonde Germanie, aux lièvres allemands, gorgés de carottes et de choux, et que les chemins de fer de l'Est répandent par avalanches les lundi, mercredi, vendredi et samedi de chaque semaine sur le carreau de la *Vallée,* ceux-là ont la chair nauséabonde et de digestion difficile.

Gens de Paris, pour votre bien,
Ne mangez du Lièvre Prussien.

Le lièvre prussien, nom sous lequel le lièvre d'Allemagne est connu dans le commerce du gibier, nous offre seulement l'avantage d'enrayer un peu la consommation du lièvre français. Cet animal est reconnaissable à son poil brun fauve très-foncé, de teinte presque égale sur tout le corps; le lièvre prussien est de taille monstrueuse, il pèse habituellement de six à sept kilog. Il fait les délices des gargotes de Paris; c'est le plat délicat d'une noce d'Auvergnats.

Le caractère timide du lièvre est passé en proverbe : les anciens Grecs disaient d'un homme continuellement agité par la crainte, qu'il *vivait de la vie d'un lièvre.*

Un souffle, une ombre, un rien, tout lui donne la fièvre.

Comme il y a certainement de la cruauté à tour-

Digitized by Google

menter un animal doux et sans défense comme celui-ci, tout chasseur accessible à la pitié comprendra qu'on doit abréger les émotions et les angoisses d'un pauvre lièvre en lui donnant une mort aussi prompte que possible. Pour arriver à ce résultat, il faut le chasser avec un chien d'arrêt, dans les plaines, sur les coteaux, dans les buissons, sur la lisière des bois, où il est facile de le tuer au *déboulé*.

On le chassera dans les bois mêmes, avec des chiens bassets, dont les allures l'effrayent beaucoup moins que celles des chiens de pied. Dans ces conditions, il est facile de tirer le lièvre à sa sortie, ou bien quand, après avoir fait sa *randonnée*, il revient *au lancé*, c'est-à-dire à l'endroit d'où il est parti : c'est son habitude invariable.

Il existe, parmi les compagnons de saint Hubert, certains dictons que tout chasseur doit connaître, car ils peuvent lui être utiles à l'occasion ; — en voici deux qui viennent naturellement sous notre plume :

Quand ton chien fait de faux arrêts,
Ami, le lièvre est là, tout près.

Le cul du lièvre a le renom
D'être toujours un sac à plomb.

Nous nous garderons de faire des commentaires ; c'est au chasseur intelligent à tirer les conséquences de ces deux axiomes.

Digitized by Google

Nous avons déjà dit que nulle venaison ne pouvait égaler le fumet délicat d'un levraut de montagne; nous ajouterons que les aromes qu'il porte en lui acquièrent un merveilleux développement lorsqu'il rôtit devant un feu de bois vif et ardent. C'est chose facile à faire, nous dira-t-on. — Pas autant que vous le pensez; méfiez-vous et comprenez le sens profond de ces paroles :

On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur.

Persuadez-vous donc que tout n'est pas fini quand vous aurez artistement piqué de lard fin le râble et les cuisses d'un levraut, que vous l'aurez embroché et mis au feu; car, c'est l'instant où se présente l'écueil, où échouent des gens de beaucoup de talent.

Je veux admettre que vous savez composer, suivant les règles de l'art, la marinade avec laquelle vous devez arroser incessamment votre sujet pendant qu'il est en chapelle ardente. — Je suppose encore que vous savez calculer votre coup de feu et découvrir vos symptômes de cuisson; — mais, avez-vous l'œil assez exercé pour débrocher votre levraut en temps utile? Avez-vous sur vos maîtres l'autorité du praticien pour les obliger à le manger juste à la minute voulue? Si vous n'avez pas tout cela, vous avez perdu votre temps, vos soins et vos peines. — Si vous n'êtes pas maître absolu dans votre cuisine, si vous

Digitized by Google

n'avez pas le droit de sonner la cloche du dîner, — vous n'êtes ni un chef, ni un cordon bleu; vous êtes un simple gâte-sauce!

Le degré d'indépendance d'un *chef* donne la mesure juste de son talent et de son respect envers lui-même.

Rappelez-vous qu'un homme de cœur, qu'un véritable artiste, déposera toujours ses insignes plutôt que de laisser l'art péricliter entre ses mains.

J'ai rompu avec un camarade de collége, un ami de quinze ans, à l'occasion d'un lièvre de montagne; voici le fait :

Aristide, c'est le nom de mon ami, venait de se marier. — Pour faire ma cour à sa femme, je lui avais offert un superbe levraut de Normandie, nourri au thym, au serpolet, sur notre vieille côte des Deux-Amants. — Comme je devais manger ma part de ce délicat quadrupède, j'arrive inquiet, un peu avant l'heure du dîner; je sonne, la servante vient m'ouvrir :

— Rose, lui dis-je aussitôt, n'allez pas laisser se dessécher, se parcheminer mon lièvre, tarir ses sucs, brûler ses parfums.

— Ah! ben, monsieur tombe mal, me répondit Rose, car madame aime le gibier très-cuit, très-cuit.

— Ah! mon Dieu, m'écriai-je, ce n'est pas possible!

Digitized by Google

— Oui, monsieur, elle dit que cela lui ôte un peu son vilain goût sauvage. — Monsieur a essayé de faire une observation, mais madame a répondu qu'elle voulait que le lièvre fût accommodé à son goût.

— Rose, obligez-moi de dire à monsieur que je suis venu pour m'excuser de ne pouvoir dîner avec lui aujourd'hui, parce que... parce que je viens de perdre un ami.

Cela était vrai à la lettre; Aristide Canulet ayant perdu toute initiative, toute volonté, et portant docilement la crinoline de sa femme au bout d'un mois de mariage, était pour moi un ami mort et enterré.

Je l'ai revu depuis, nous sommes restés en de forts bons termes, mais il y a toujours entre nous une certaine gêne; nous sommes séparés de toute l'épaisseur d'un lièvre de montagne, nous ne chassons plus du même pied.

Le civet de lièvre est un plat trop connu de tout le monde pour que nous en parlions ici; d'ailleurs, nous sommes l'adversaire déclaré de toute espèce de ragoût où l'on fait roussir le beurre : l'âcreté d'un roux détruit la délicatesse des parfums, pervertit l'organe du goût et l'empêche, à la longue, d'être vivement impressionné par les corps savoureux; l'usage du roux amène ce que nous appelons la cécité du palais.

Le lièvre au chaudron, ragoût de chasseur, est, sui-

Digitized by Google

vant nous, bien préférable au civet de lièvre. Voici la recette exacte de ce plat; nous l'avons extraite de la *Maison de campagne*.

Dépecez un lièvre, recueillez-en précieusement le sang, mettez le tout dans un chaudron, versez-y un litre et demi de bon vin rouge, le plus vineux possible (le vin et le sang mêlés ensemble, c'est-à-dire la vie, la force, l'esprit), ajoutez un quarteron de lard coupé en morceaux, un gros bouquet garni, un oignon, une gousse d'ail, sel et force poivre.

Accrochez le chaudron à la crémaillère sur un feu clair et de bois sec. Veillez à ce que votre chaudron soit entouré de langues de feu et de manière qu'au premier bouillon le vin s'enflamme. — Laissez planer sur votre vaisseau chauffé à outrance ces jolis feux bleus-rouges-cuivrés qui le couronnent, puis, quand l'âme du vin s'est envolée, roulez, d'une main légère, un quarteron et demi de beurre frais superfin dans de la farine, immergez-le dans le liquide en ébullition ;— laissez ensuite diminuer et se réduire la sauce; — dressez votre Lièvre sur un plat et servez. — Une demi-heure suffit pour exécuter un Lièvre au chaudron.

Nous n'avons pas besoin de faire remarquer au lecteur intelligent combien ce ragoût est simple, naturel et fortifiant; — c'est un vrai plat de chasseur qu'on peut exécuter partout, à la ville, à la campagne,

Digitized by Google

chez un garde, dans la première chaumière venue. — Un *Lièvre au chaudron* vaut mieux que les meilleurs civets du monde.

Maintenant, cher lecteur, nous devinons l'impatience où vous êtes de nous entendre parler du pâté de lièvre; en effet, rien n'est plus appétissant pour un déjeuner de chasse, mais rien n'est d'une exécution plus difficile que ce pâté ou plutôt cette terrine de lièvre; car nous n'admettons pas que la pâte, si légère qu'elle soit, serve d'enveloppe à notre préparation, nous ne voulons pas lui laisser absorber nos jus, nos sucs, nos parfums naturels et aromatiques; nous poussons nos scrupules assez loin à cet égard pour ne jamais employer la chaleur du four à la cuisson d'une terrine; — le nom seul de four nous suffoque, nous croyons voir déjà notre pauvre Lièvre réduit, desséché, carbonisé. — Nous avons également une répugnance invincible à hacher les chairs qui entrent dans la composition d'un pâté, — *haché menu comme chair à pâté,* est une hérésie culinaire: — hachis! gâchis! sont synonymes.

Nous procédons par tranches, par lames très-minces; nous montons notre pâté par couches superposées et alternées de chair de lièvre, de veau et de jambon gras et maigre, en ayant le soin d'étendre sur chaque couche une mixtion composée de foie écrasé, de fines herbes, de racines bulbeuses; sel, poivre, aromates;

Digitized by Google

le tout haché, trituré et fouetté dans la fine huile d'olive, le vin généreux et le sang doux du Lièvre.

Quand nous avons monté et ficelé solidement notre pâté, auquel nous donnons ordinairement une forme oblongue, nous le plaçons au centre d'une daubière, dont nous remplissons les cavités par des os de Lièvre, de porc, de veau, et un kilogramme plus ou moins de saindoux, de façon que le tout puisse baigner dans le liquide quand se fera l'ébullition ; nous fermons hermétiquement notre daubière, nous la plaçons sur un feu très-doux, que nous maintenons en cet état pendant six heures consécutives. Au bout de ce temps, le pâté étant cuit dans toute la perfection voulue, nous le plaçons dans une terrine que nous remplissons de jus passé au tamis.

Douze heures plus tard, on peut, après avoir enlevé la couche de saindoux qui se trouve à la surface de la terrine, servir et entamer le pâté. — Le couteau entre, se plonge dans cette chair onctueuse, dont chaque tranche, entourée d'une belle gelée transparente, réjouit les yeux, provoque l'appétit, sollicite la dent des convives. Quelques verres de vin de Chablis, de Grave ou de Sauterne en augmentent encore la saveur.

Nous n'avons point la prétention d'imposer la couleur du vin à boire en mangeant un pâté de lièvre, nous donnons seulement un conseil : nous le croyons

Digitized by Google

sage, attendu que, le vin blanc, détergeant et chassant mieux que tout autre les humeurs aqueuses, les obstructions matinales, rend à l'organe du goût toutes ses facultés dégustatrices.

Digitized by Google

LE LAPIN.

I

On connaît *Jean Lapin*,
Seigneur de la Garenne,
Qui va, soir et matin,
Broutant la majorlaine,
La bruyère et le thym,
Autour de son domaine.

II

Il acquit ce foncier
Du chef de son grand-père,
Un lapin, vieux routier,
Qui creusa dans la terre
Sept gueules de terrier
Pour sa famille entière.

Digitized by Google

III

Jean nuit à son crédit;
Sur son compte on clabaude.
Mettant tout à profit
Quand il est en maraude;
Au bord des blés on dit
Qu'à chaque instant il rôde.

IV

Il s'en moque... et souvent,
Lorsque la lune brille,
Il s'esbaudit gaîment
Sous la verte charmille.
Le jour, c'est différent :
Au terrier il roupille.

V

Jeannot vit au hasard
De sa tête légère.
Pourtant maître Renard,
Fin et rusé compère,
Fait à notre pillard
Une cruelle guerre.

Digitized by Google

VI

Voici certain collet
Tendu sur son passage ;
Voici certain furet,
Bestiole de carnage,
Qui veut l'étrangler net
Au sein de son ménage.

VII

Et ce basset quêteur,
Constamment sur sa voie,
Agitant en fureur
Ses quatre pattes d'oie ;
Puis ce maudit chasseur,
Dont le fusil foudroie !!

VIII

Renard, chasseur et chien,
C'est la Mort qui lui crie :
« Malheureux ! pour ton bien,
« Pense à changer de vie... »
Jeannot ne pense à rien :
C'est sa philosophie.

Digitized by Google

LE LAPIN.

Tout chasseur sait que, malgré certaines apparences trompeuses, le Lièvre et le Lapin sont des animaux de deux espèces distinctes et séparées. L'antipathie qu'ils éprouvent l'un pour l'autre suffirait pour démontrer qu'il n'existe entre eux aucune parenté [1].

Dans un cantonnement où les Lapins pullulent, on ne rencontre jamais de Lièvres; comme dans les endroits fréquentés par les Lièvres on ne rencontre nulle trace de Lapins [2].

1. C'est par esprit de contradiction, et pour ne pas laisser à Dieu le dernier mot de la création, qu'on vient d'accoupler le lièvre avec le lapin de choux; de cet accouplement forcé de deux espèces que la nature avait séparées, il est né un animal auquel son inventeur a donné le nom de *Léporide*. La chair de ce métis tient, dit-on, de celle du lièvre et du lapin. Quel avantage, quel mérite cela peut-il avoir? La création du Léporide ne nous paraît pas plus nécessaire que celle d'une volaille ayant à la fois le goût du poulet et du canard; d'un vin ayant celui du Chambertin et du Château-Laffitte.

2. L'activité, le mouvement perpétuel du Lapin, doivent gêner

Digitized by Google

Le Lapin, celui des bois bien entendu, est plus petit, moins allongé que le Lièvre ; la chair de l'un est blanche, celle de l'autre est rouge, et elles ont chacune un fumet particulier.

Le Lièvre vit constamment à la surface du sol et ne sait se soustraire à la poursuite de ses ennemis que par une fuite rapide, sans direction précise, comme celle de tout poltron épouvanté. — Le Lapin fuit également, mais sa fuite est plus intelligente ; après s'être fait battre quelque temps aux environs de sa demeure souterraine, s'il se sent serré de trop près, il s'y engloutit, au grand désappointement des chiens et du chasseur qui le poursuivent. — Son terrier est un refuge assuré contre les mauvaises intentions, les desseins sanguinaires de la plupart de ses ennemis ; le Furet, ce mineur ténébreux, est le seul qui puisse aller troubler son repos jusque dans les profondeurs de sa retraite.

Au dehors du terrier, les ennemis du Lapin sont innombrables ; après le Renard, le Chien et le chasseur, dont nous avons parlé plus haut dans nos vers, il en est d'autres non moins acharnés à la destruction de l'espèce. — Chats sauvages ou domestiques, animaux carnassiers, oiseaux de rapine, serpents, couleuvres, tous s'en mêlent, jusqu'à Jean Lapin, lui-

les habitudes timides, paresseuses du Lièvre et l'obliger à fuir loin de ce voisin incommode.

Digitized by Google

même, père dénaturé qui, comme Saturne, dévore ses enfants!! par jalousie, dit-on, de voir la mère leur prodiguer ses soins et ses caresses : malgré ces griffes, ces dents, ces becs qui les déchirent et les dévorent sans cesse, les Lapins se propagent avec une telle rapidité, que, pour diminuer cette population de rongeurs incommodes, dévastateurs des bois, des champs, des vergers, des jardins, l'on est souvent obligé d'en détruire plusieurs milliers à la fois, à grand renfort de Furets, de bourses et de panneaux : ceci n'arrive, on le comprend, que dans les propriétés bien gardées, où les braconniers n'ont pas leurs coudées franches; car, dans les autres, les Lapins ne sont jamais gênants; les gens de rapine se chargent de les éclaircir et quelquefois de les détruire complétement; nous connaissons plus d'un canton en France où messieurs les braconniers ont fait place nette.

Nos doléances, nous le savons, sont inutiles, l'autorité fermant à peu près les yeux, ou ne les ouvrant pas assez sur l'honnête industrie du braconnage; d'autre part, les délinquants, pris par hasard sur le fait, sont passibles d'une peine si légère, qu'on n'a jamais vu un braconnier renoncer à son petit commerce après une ou plusieurs condamnations; il semblerait au contraire que cela l'aiguillonne, le fait redoubler de ruse et d'audace.

Entre voler un *pain* ou un *lapin*, nous n'avons

Digitized by Google

jamais fait la moindre différence; il faut qu'il y en ait une grande cependant, puisque le juge condamne le voleur du pain à cinq ans de galères et le voleur du Lapin à seize francs d'amende. — Cela nous a paru disproportionné, mais aussi, nous ne sommes pas légiste.

Non, nous ne sommes pas légiste, nous sommes chasseur et cuisinier; parlons donc chasse et cuisine, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus queue de lapin ou de casserole en France.

La qualité du Lapin, comme celle du Lièvre, dépend de la nourriture qu'il trouve aux lieux où il habite; les pays secs, accidentés, fournis d'herbes courtes, de bruyères, de plantes aromatiques, donnent à la chair du Lapin un goût exquis. — Règle générale, les gras pâturages sont nuisibles à la bonne qualité de toute espèce de gibier.

Malgré le sentiment de beaucoup de chasseurs d'un grand mérite, qui font fi du Lapin, et prétendent que ce n'est point une bête de chasse, nous avouerons, sans détour, que nous aimons à tirer le Lapin. — Au reste, voici l'opinion de M. A. Toussenel, chasseur émérite, écrivain distingué, à l'égard du quadrupède qui nous occupe :

« La chasse du Lapin peut avoir son utilité, » dit-il quelque part; « par exemple, pour récréer les enfants « et pour tenir lieu d'une autre chasse, et aussi

Digitized by Google

« comme école de tir; car le tir du Lapin sous bois « est un des exercices qui exigent le plus de justesse, « de coup d'œil et d'habitude de la part du tireur. »

En voilà assez pour nous faire aimer la chasse du Lapin, et pour engager nos confrères, vieux routiers ou jeunes conscrits, à la pratiquer chaque fois qu'ils en trouveront l'occasion.

« Point de morgue, point de dédain,
« Croyez-moi, chassez le lapin. »

Sur les côteaux parsemés de ronces, d'épines, de touffes de bruyères, de *buissonnailles* de toute nature, les chiens de plaine arrêtent parfaitement le Lapin, et, dans ce cas, on le tire au déboulé; mais un Lapin qui déboule n'est pas encore dans le carnier du chasseur :

« Il part roide, la queue en l'air,
« Et disparaît comme l'éclair. »

Les chiens courants sont plus nuisibles qu'utiles pour chasser le Lapin, car, en entendant leurs voix formidables et leur course effrénée à travers bois, la gent *lapinière* prend peur, se dérobe et file tout droit se cacher au terrier. — Au bout d'un quart d'heure, il n'y a plus personne dehors, tout le monde est à couvert.

Les chiens bassets, ceux à jambes torses et à poil rude surtout, sont les meilleurs auxiliaires du chas-

Digitized by Google

seur pour la chasse dont nous parlons; ils fouillent très-bien les buissons, se glissent aux fourrés d'ajoncs, ces boudoirs tapissés de feuilles mortes et de mousse où le Lapin fait ordinairement de longues siestes, où il attend le coucher du soleil pour se mettre en campagne. — Quand les *Chiennots* l'ont dépisté, ils le conduisent si doucement que maître Lapin s'en amuse et ne songe nullement à regagner son terrier; il finit même par mépriser ses adversaires au point de s'arrêter à dix pas devant eux, assis sur son derrière, en leur faisant la nique! Mal lui en prend quelquefois, car c'est au moment où il est le plus occupé des chiens qu'il lui arrive, il ne sait d'où, un coup de fusil qui le fait rouler sur le sol. Oui, cette chasse nous plaît énormément, parce que le jour où nous sortons avec des chiens bassets, nous sommes à peu près sûr de ne pas rentrer bredouille : nous appelons cela aller au bois, cueillir un lapin. Plus tard, quand nous serons vieux, elle nous procurera encore le plaisir de tirer de temps en temps un coup de fusil sans la moindre fatigue. On n'a pas besoin d'avoir du jarret et d'arpenter le terrain pour chasser au bois, il s'agit seulement de pouvoir gagner le bois; puis, on découple ses chiens, on allume sa pipe, on se promène dans le chemin en attendant que le Lapin vienne s'y faire tuer.

Nous avons connu un vieillard de soixante-douze ans, M. Delamarre, qui, à cet âge, faisait une grande demi-

Digitized by Google

lieue pour venir deux fois la semaine chasser dans un petit bois tout à côté de notre propriété. Il avait découvert en plein champ, à cent mètres du bois dont nous parlons, l'excavation d'une ancienne marnière épuisée, dont les parois étaient alors tapissées de toute une végétation de broussailles. — Un jour, il y fit descendre son chien; un beau Lapin sortit de la marnière, et le père Delamarre le manqua de ses deux coups de fusil. — Trois jours après, il revint au même endroit, revit son Lapin et le tira avec aussi peu de succès. — Le père Delamarre, piqué au jeu, s'entêta pendant quatre mois à tirer le même animal: cela eût certainement duré plus longtemps encore si, une fois, en passant par là, nous n'avions tué le Lapin du bonhomme; il arriva à notre coup de fusil, juste au moment où nous mettions le Lapin dans notre carnier.

— Ah! ce n'est pas bien, monsieur, ce que vous venez de faire là, dit-il d'un air fâché, vous avez tué mon Lapin.

— Comment donc! votre Lapin?

— Parbleu! oui, mon Lapin; puisqu'il me doit trente-deux coups de fusil, il est bien à moi, je pense.

— C'est différent, cher monsieur Delamarre, je l'ignorais; vous savez que je n'habite pas constamment le pays, veuillez donc excuser la sottise que j'ai faite, et accepter ce misérable Lapin, que je regrette beaucoup d'avoir tué, à présent.

Digitized by Google

— Merci, monsieur, me dit-il d'un ton sec, j'offre quelquefois du gibier, mais je n'en accepte jamais. Là-dessus, le vieillard nous tourna le dos, et, depuis ce jour-là, il ne nous a plus adressé la parole, ne nous a même plus salué. Notre tort envers lui était involontaire, néanmoins il ne nous l'a pas pardonné; et, dans le pays, on nous a blâmé d'avoir tué le Lapin du père Delamarre : c'est ainsi qu'on se fait des ennemis de chasse.

Après un fait pareil, nous avons le droit de dire que si la chasse au Lapin *sert à récréer les enfants,* elle sert aussi d'amusement aux vieillards; c'est pour eux un but de promenade, une occasion de sortir, de prendre l'air, de faire un peu d'exercice ; rien ne leur étant plus nuisible que de s'engourdir, en restant assis dans un fauteuil au coin du feu. Rappelons-nous ce vieux proverbe :

« Jeunesse qui veille, vieillesse qui dort,
« Sont près de leur mort !

« Le Lapin, dit encore M. Toussenel, peut figurer « avec honneur sur les meilleures tables, sous l'espèce « de rôti, aussi bien que sous celle de gibelotte; il ne « manque à sa chair, comme à celle du pigeon, que « d'être rare, pour être appréciée à sa juste valeur. »

Nous sommes entièrement de l'avis de M. Toussenel; un Lapereau (nous ne parlons pas du Lapin de chou,

Digitized by Google

bien entendu : sa chair flasque, gluante, nous a toujours fait éprouver un dégoût insurmontable) ; un Lapereau de garenne est une excellente chose, dont la préparation culinaire diffère fort peu de celle du Lièvre.

Pour le manger rôti, il faut également le piquer ou le barder de lard ; mais la chair du Lapin manquant de sang et n'ayant pas l'énergique fumet de celle du Lièvre, nous conseillerons de le servir avec une sauce piquante *accentuée* d'aromates, fortement *chauffée* de condiments : le palais et l'estomac y trouveront certainement leur compte.

Nous regarderions comme une plaisanterie indigne du lecteur, que nous respectons, de lui indiquer la manière de sauter un Lapin à la poêle ou à la casserole ; c'est un plat de chasseur que tout le monde a fait ou vu faire, dont tout le monde a mangé.

Que dire également de la gibelotte, n'est-ce pas une chose nationale aussi connue que le pot-au-feu ? Une gibelotte est un problème résolu depuis longtemps, c'est le deux et deux font quatre de l'art culinaire ; l'Empereur et le charbonnier, le militaire et le pékin, le prêtre et l'athée, le magistrat, le gendarme et le criminel, sont égaux devant un plat de gibelotte. — Il n'y a pas deux manières de procéder à son exécution, il n'y en a qu'une seule, la voici :

« Faites revenir du lard coupé en gros dés et de

Digitized by Google

« petits oignons ; lorsque le tout a pris couleur, reti-
« rez lard et oignons, faites revenir ensuite dans la
« même casserole et cuire, pendant une demi-heure,
« votre Lapin coupé en morceaux ; ajoutez-y alors vos
« champignons, vos petits oignons, sel, poivre, un
« bouquet garni et un verre de vin, achevez la cuis-
« son. Puis, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce, et
« servez bien chaud.

Toute modification à la recette ci-dessus est subversive, destructive de la règle établie. — En deçà ou au delà de cette règle, il n'y a plus de gibelotte! Il y a les ténèbres au milieu desquelles des cuisiniers fantaisistes essayent des fioritures de mauvais goût.

Le lecteur intelligent, qui veut bien parcourir ce livre, a déjà dû s'apercevoir avec quel soin, quelle simplicité claire et précise nous traitons de la partie culinaire; la raison déterminante de nos efforts est de faire en sorte que, dorénavant, les compagnons de saint Hubert puissent accommoder ou faire accommoder convenablement le gibier de leur chasse ; quand la lumière sera faite pour tous, il n'y aura plus d'affreux mélanges, de gaspillage de gibier, ou au moins tout chasseur pourra s'apercevoir des préparations hétérogènes, et les abandonner aux personnes dont le goût est dépravé.

Digitized by Google

LE FAISAN

I

Un riche grand seigneur, s'ennuyant fort un jour,
Rassembla ses vassaux, les gens à son service,
Et lâcha dans son parc toute sa basse-cour :
On ne s'expliquait pas ce singulier caprice.

II

Piqueux ! dit-il alors au fils d'un paysan,
Regarde cet oiseau, à l'air farouche et bête ;
On l'apporta d'Asie, il s'appelle *Faisan ;*
Je veux qu'il soit *gibier :* je l'ai mis dans ma tête.

III

Or çà, manants, laquais, vous m'avez entendu?
Le faisan est *gibier !* il faut qu'on s'en souvienne ;
Quiconque l'oublîra, sera pris et pendu
Sans grâce ni merci, jusqu'à ce que mort vienne.

Digitized by Google

IV

Chasseurs! c'est depuis lors, que ces Gallinacés
(Échappés du perchoir de quelque grand satrape),
Ces intrus de la plume, ont pu se voir classés
Parmi le vrai gibier : Chasseurs!... on vous attrape.

V

Entre nous, ce *poulet* est, ma foi, très-gentil,
Il figure assez bien dans une carnassière;
Aussi, quand je le trouve au bout de mon fusil,
Je lui cingle les reins de la bonne manière.

VI

Le faisan porte en lui des parfums d'Orient,
Justement estimés de la gastronomie.
Il procède, tout seul, à son embaumement :
C'est un fort beau travail... prodige de chimie!

VII

Mais ici, je me tais et je laisse parler
Le *professeur,* ami du grand art culinaire.
A Brillat-Savarin je vais en appeler :
Chacun doit s'incliner, écouter et se taire.

Digitized by Google

LEÇON DU PROFESSEUR

VIII

« Un faisan ne vaut rien, tenez-le-vous pour dit,
« S'il n'est pas conservé douze jours dans sa plume.
« Quand il fermente un peu, quand son ventre verdit,
« C'est alors, seulement, que sa chair se parfume.

IX

« Piquez votre sujet, en choisissant le lard.
« Étoffez-lui le corps d'une farce savante,
« Semez les condiments avec l'amour de l'art;
« Enfin, truffez le tout... mais, d'une main prudente.

X

« Mettez votre faisan devant un feu de bois.
« Placez, sous votre pièce, une riche rôtie
« Que des jus odorants inondent à la fois :
« Jouissance du ciel que l'âme a pressentie!

Digitized by Google

XI

« Vous débrochez à point, trop tard serait un tort.

. . . . . .

« Quand vous l'aurez couché sur un plat, avec grâce,
« Servez votre faisan sur la table d'un mort!!
« Je serai fort surpris, s'il n'y vient prendre place. »

Digitized by Google

LE FAISAN

La chasse au faisan se fait dans les bois, les champs, les vignes environnant les châteaux impériaux, les habitations princières où il y a des *Faisanderies*. On appelle ainsi les lieux où l'on surveille la ponte, l'incubation des œufs et l'éducation du faisan ; car, sans des soins assidus et des précautions infinies, l'oiseau des bords du Phase ne saurait se reproduire dans nos climats.

On prétend qu'il y a des faisans sauvages dans les montagnes du Dauphiné, sur les versants qui regardent le Piémont, dans les montagnes du Forez et dans les forêts du Blésois et de la Touraine ; ce sont des exceptions dont les chasseurs de ces pays doivent être heureux de profiter. On assure même qu'il y a des couvées qui viennent à bien, et sans le secours des faisandiers, dans les domaines de la couronne.

Néanmoins, cela ne nous empêchera pas de dire que le faisan n'est pas naturalisé en France, à l'état

Digitized by Google

de gibier de chasse proprement dit. C'est une variété de volaille farouche, se plaisant dans les bois, d'où elle sort matin et soir *pour aller au gagnage,* c'est-à-dire pour aller chercher sa nourriture aux alentours du lieu où elle est née.

Le faisan a le vol incertain, pesant et court; aussi les bons tireurs n'attachent-ils aucune importance à l'abattre d'un coup de fusil. — Le faisan et le râle de genêt, tirés en plein corps, font la même culbute et tombent comme un paquet de chiffons :

> Tout le mérite de l'affaire
> Est de les mettre en carnassière.

Là se borne leur similitude. — On ne peut guère en trouver d'autre entre le Râle, qui nous vient chaque année de l'Archipel grec et des côtes d'Afrique, voyageur courageux, plein d'expérience et de ruse, et le stupide faisan, sybarite de l'ancienne Colchide, bel énervé, qui ne veut seulement pas se donner la peine de naître, et qui, venu au monde par des moyens hors nature, a encore besoin que la main de l'homme lui cherche et lui donne sa nourriture pendant les premiers mois de son existence, — l'ingrat orgueilleux méconnaît cette main aussitôt qu'il peut se passer d'elle.

Les faisandeaux, quittant les lieux où l'on a pris soin de leur enfance, où ils ne manquent de rien, pour

Digitized by Google

s'en aller constamment marauder sur la propriété d'autrui, nous font l'effet de marquis de Carabas, se figurant que tous les biens et les fruits de la terre leur appartiennent.

A qui ce champ de blé noir? cette belle pièce d'orge? cette vigne magnifique? C'est à MM. les faisandeaux! répond certainement un chat botté, un complaisant quelconque. Il en résulte que MM. les faisandeaux, ayant ainsi le jugement faussé, n'ont pas même la conscience de commettre une mauvaise action en s'appropriant le bien de tout le monde.

Jacques Bonhomme, son port d'armes en poche, son fusil sous le bras, a beau monter la garde sur son terrain et fusiller les maraudeurs, ils n'en tiennent compte; les survivants reviennent le lendemain se faire tuer à la même place où leurs frères ont été tués la veille. Une pareille négligence de leur conservation suffirait pour prouver que les faisans ne sont pas du vrai gibier. Ce n'est pas notre aimable *perdrix grise* qui ferait de pareilles sottises, elle est bien trop intelligente pour cela.

L'opulente bêtise des faisans fait le désespoir des officiers et gardes des chasses chargés de veiller à leur conservation; il ne leur plaît guère de voir décimer leurs élèves par les chasseurs voisins de leurs *garderies.* Qu'y faire cependant? On ne peut pourtant pas rester impassible et dire tranquillement à ces oiseaux

Digitized by Google

grands seigneurs : Allez-vous-en donc, mes petites cocottes! allez vous faire tuer ailleurs.

En fin de compte, les pertes causées aux faisanderies impériales, princières et financières, par le fusil des chasseurs honnêtes gens, se bornent à bien peu de chose si on les compare à celles que leur font éprouver les associations des braconniers, associations fraternelles et solidaires, commençant au malfaiteur qui vole le gibier dans les bois et finissant au gourmand qui le mange, entraîné par la vanité, jointe à l'orgueil du ventre!

Un vrai chasseur chasse les Faisans en plein jour avec un chien d'arrêt, qui les évente et les arrête fort bien; un braconnier les surprend et les tire la nuit perchés sur les arbres, où ils ont l'habitude de se mettre pour dormir, absolument comme le font les autres volailles dans la basse-cour ou le poulailler.

Le faisan est le rôti des tables les plus distinguées et même les plus augustes. Pour être apprécié à sa juste valeur, il faut que le faisan soit *faisandé;* autrement il est dur, coriace et sans nulle saveur.

Quelques personnes, supposant que nous avons le goût dépravé, que nous voulons leur faire manger de la chair gâtée, n'auront certainement pas égard à notre recommandation; tant pis pour elles. Nous ne voulons imposer nos prescriptions à personne, nous

Digitized by Google

ne discutons pas, nous professons. Aussi, quand il s'agit d'une pièce hors ligne comme le faisan, notre respect de l'art culinaire nous fait une loi de nous appuyer du témoignage des princes de la science. C'est donc avec bonheur que nous allons citer quelques passages du chapitre immortel consacré au *Faisan* par l'illustre Brillat-Savarin :

« Le faisan, dit-il, est une énigme dont le mot « n'est révélé qu'aux adeptes; eux seuls peuvent le « savourer dans toute sa bonté.

« Chaque substance a son apogée d'esculence : « quelques-unes y sont déjà parvenues, avant leur en- « tier développement, comme les câpres, les asperges, « les perdreaux gris, les pigeons à la cuiller, etc. Les « autres y parviennent au moment où elles ont toute « la perfection d'existence qui leur est destinée, « comme les melons, la plupart des fruits, le mouton, « le bœuf, le chevreuil, les perdrix rouges; d'autres « enfin, quand elles commencent à se décomposer, « telles que les nèfles, la bécasse, et surtout le *faisan*.

« Ce dernier oiseau, quand il est mangé dans les « trois jours qui suivent sa mort, n'a rien qui le dis- « tingue. Il n'est ni si délicat qu'une poularde, ni si « parfumé qu'une caille.

« Pris à point, c'est une chair tendre, sublime et « de haut goût, car elle tient à la fois de la volaille et « de la venaison.

Digitized by Google

« Ce point si désirable est celui où le faisan com-
« mence à se décomposer; alors son arome se déve-
« loppe et se joint à une huile qui, pour s'exalter,
« avait besoin d'un peu de fermentation, comme l'huile
« de café, qu'on n'obtient que par la torréfaction. »

Ainsi, il n'y a pas d'équivoque possible, il faut que le faisan soit faisandé pour être mangeable. Nous avons indiqué, dans les strophes qui commencent ce chapitre, les signes extérieurs auxquels on reconnaît la maturité du faisan, l'instant précis où l'on peut le cueillir. Cueillir est le mot propre; à moins qu'on ne préfère attendre qu'il tombe tout seul, comme cela se pratique dans la maison *Chevet;* voici le procédé qu'elle emploie pour connaître le moment où l'oiseau est en pleine saveur :

A leur arrivée dans la maison, tous les faisans, mis en cave, sont suspendus à un croc par un simple fil attaché à la langue de chacun d'eux. Tant que le faisan a de la *verdeur,* la langue résiste et l'oiseau reste suspendu; mais quand vient sa maturité, la langue se détache et le faisan tombe! On le ramasse aussitôt pour l'offrir à la vente : il est à son apogée.

« Quand le faisan est arrivé là, dit Brillat-Savarin,
« que nous citons encore, on le plume, et on le pique
« avec soin en choisissant le lard le plus frais et le plus
« ferme. L'oiseau ainsi préparé, il s'agit de l'étoffer;
« ce qui se fait de la manière suivante :

Digitized by Google

« Ayez deux bécasses, désossez-les, et videz-les de « manière à en faire deux lots; le premier de la chair, « le second des entrailles et des foies.

« Vous prenez la chair et vous en faite une farce, « en la hachant avec de la moelle de bœuf cuite à la « vapeur, un peu de lard râpé, poivre, sel, fines « herbes, et la quantité de bonnes truffes suffisante « pour remplir la capacité intérieure du faisan.

« Vous aurez soin de fixer cette farce, de manière à « ce qu'elle ne se répande pas en dehors, ce qui est « quelquefois assez difficile quand l'oiseau est un peu « avancé. Cependant on y parvient par divers moyens, « et, entre autres, en taillant une croûte de pain qu'on « attache avec un ruban de fil et qui fait l'office d'ob- « turateur.

« Préparez une tranche de pain qui dépasse de deux « pouces de chaque côté le faisan couché dans le sens « de sa longueur; prenez alors les foies, les entrailles « de bécasses, et pilez-les avec deux grosses truffes, « un anchois, un peu de lard râpé et un morceau con- « venable de bon beurre frais.

« Vous étendez avec égalité cette pâte sur la rôtie, « et vous la placez sous le faisan préparé comme « dessus, de manière à être arrosée en entier de tout le « jus qui en découle pendant qu'il rôtit.

« Un faisan ainsi préparé, s'écrie à cet endroit le « *professeur*, serait digne d'être servi à des anges,

Digitized by Google

« s'ils voyageaient encore sur la terre comme du « temps de Loth. »

Tout ce qu'on pourrait dire et ajouter gâterait une page pareille. — Quand le maître plane à de telles hauteurs, l'élève s'incline et se recueille.

Digitized by Google

LA PERDRIX ROUGE

I

La Perdrix rouge, comme oiseau,
Est un des plus jolis de France.
Le vert bronzé de son manteau
Est d'un ton mat, chaud de nuance:
Ventre roux, jaspé de grenat;
Gorge blanche, formant cravate,
Dont l'ourlet noir est plein d'éclat:
Ses pieds sont chaussés d'écarlate.

II

Elle aime les terrains pierreux,
Les broussailles et les bruyères,
Les rocs, les pays montagneux,
Le bord des bois et les clairières.

Digitized by Google

Son vol roide comme le vent
Cause au tireur une surprise
Qui la lui fait manquer souvent :
Mais il s'aguerrit, se maîtrise.

III

Une couple de ces perdrix,
Gonflant bien une carnassière,
Sont pour un chasseur d'un grand prix ;
Son allure en devient plus fière.
Les perdreaux sont fins, onctueux :
Ah ! s'il avait connu la truffe,
Molière en eût fait truffer deux
Pour offrir à monsieur *Tartufe !*

Digitized by Google

LA PERDRIX ROUGE

Si ce bel oiseau arrivait du Brésil, de l'Inde ou de la Chine, et qu'on le mît dans les volières du Jardin des Plantes avec cette inscription au-dessus de sa cage : *Donné par M. de ***, capitaine de vaisseau,* il se trouverait tout de suite un savant qui s'empresserait de faire la description scientifique de la *Perdrix rouge* et de lui donner un nom, tiré du grec ou du latin, très-difficile à prononcer, impossible à retenir. — Mais elle est connue de tout le monde, le savant la laisse tranquille et personne ne l'admire.

Le chasseur, le braconnier et le gourmet daignent seuls s'apercevoir que cet oiseau mérite de fixer l'attention : — le premier, parce que la perdrix rouge est l'un des buts désirables du tir au vol; le second, parce que douze perdreaux braconnés dans une nuit lui rapportent 24 ou 30 francs; le troisième, parce que la chair de ceux qui viennent des terrains secs et

Digitized by Google

montueux du Midi est tendre, parfumée, exquise : le gourmet n'est pas le plus maladroit des trois convoiteurs. Ce que nous disons de la perdrix rouge peut s'appliquer également à la perdrix grise; toutes deux sont originaires d'Europe; elles y sont parfaitement acclimatées et s'y reproduisent naturellement; elles ont, à peu de différence près, les mêmes mœurs, les mêmes habitudes de bonnes ménagères, soigneuses de leurs intérêts et point du tout gaspilleuses du bien d'autrui :

> En tout pays, sous l'œil de Dieu,
> Rouge et grise vivent de peu.

Elles n'ont besoin que d'être protégées en temps de disette, c'est-à-dire pendant la froidure et les neiges de l'hiver. On doit les respecter surtout à l'époque de leur reproduction. A ces deux conditions, les unes et les autres payeront facilement la dîme due au fusil du chasseur. Nous dirons plus encore, c'est que, malgré les opérations de braconnage, l'espèce ne deviendrait pas aussi rare dans beaucoup de contrées si certains chasseurs propriétaires, sous le prétexte de faire des élèves et de repeupler leurs terres, n'encourageaient pas l'industrie des *chercheurs* d'œufs.

Nous dirons d'abord qu'il est fort mal de donner une prime à des misérables ou à de pauvres enfants pour les exciter à voler les couvées de ses voisins. —

Digitized by Google

Car enfin, ces couvées appartiennent à quelqu'un. — Et puis, cette mauvaise action est faite en pure perte, parce que les sept huitièmes des œufs qui seraient éclos sous leur couveuse naturelle sont gâtés, perdus, quand on les transporte et qu'on les met sous une couveuse artificielle. — Les petits, qui seraient venus à bien, qui auraient vécu, se seraient fortifiés sous l'aile de leur mère, meurent presque tous quand ils sont livrés aux soins inhabiles et hors nature d'une étrangère. — En définitive, on aura détruit quatre, cinq ou six couvées peut-être sans obtenir le moindre résultat.

Il est bon de faire observer aux amateurs d'élevage de perdrix que les grises ordinaires ne viennent bien que dans les pays à blé. — Quant à peupler de perdrix rouges des cantons où elles ne se plaisent pas, où elles ne trouvent pas leurs rochers, leurs bruyères, leurs sites agrestes, leur chaud soleil et leur nourriture préférée, il est inutile d'y songer.

La perdrix rouge veut choisir elle-même le lieu qui lui convient; autrement elle trompe les espérances de l'amateur qui l'avait transportée chez lui sans avoir consulté ses goûts : un beau matin, elle l'abandonne et s'en va chercher le bonheur au pays qu'elle aime.

La nostalgie n'est point exclusivement une maladie de la race humaine; nous avons eu souvent la preuve que les animaux, comme les hommes, regrettent la

Digitized by Google

patrie absente, et que, comme eux aussi, ils bravent tous les dangers pour la revoir.

Au temps où nous habitions les États-Unis d'Amérique, nous avons vu de charmants petits chevaux créoles achetés par des planteurs et menés au loin. — Ces animaux, bien soignés, bien traités par leurs nouveaux maîtres, paraissaient en être reconnaissants et s'être habitués à leur nouvelle servitude. — Il n'en était rien cependant, car, lorsque la saison changeait, que le vent printanier leur apportait des bouffées d'air natal, les petits chevaux dont nous parlons étaient pris d'une sorte de folie furieuse, brisaient leurs liens, sautaient par-dessus les barrières, renversaient tous les obstacles, et, la queue en l'air, la crinière hérissée, les naseaux ouverts, partaient au galop à travers bois, passaient les cours d'eau à la nage, et, sans s'être arrêtés un instant, ils arrivaient le lendemain à quarante ou cinquante lieues de là, au pays où ils étaient nés.

Si de pareilles difficultés de route ne peuvent empêcher ces animaux intrépides de revoir leurs savanes et leurs bois, combien n'est-il pas plus facile à la perdrix rouge de retourner au pays qu'elle aime : pour cela, il lui faut seulement ouvrir les ailes, franchir l'espace, libre de tout obstacle, devant son vol rapide.

Maintenant, il nous reste à dire que la perdrix rouge est un gibier exquis ou détestable, suivant la

Digitized by Google

nourriture qu'elle trouve dans les cantons qu'elle habite; car sa chair, comme celle des autres animaux, participe du goût des aliments dont elle se nourrit. — C'est un désavantage qu'elle a sur la perdrix grise, dont la chair est toujours parfaite, parce que, nous le répétons, celle-ci se nourrit principalement de blé et d'autres céréales.

Les perdreaux et le pain
Se font avec le grain.

En ce qui concerne la partie culinaire, nous n'admettons pas qu'on puisse manger les perdreaux, gris ou rouges, autrement que rôtis, bardés d'une mince tranche d'excellent lard ou enveloppés d'une feuille de vigne, afin de leur conserver leur saveur particulière.

Après la Saint-Remy, nous consentons à ce que les amateurs de truffes farcissent le corps des jeunes perdrix de ce tubercule aphrodisiaque; mais nous tenons essentiellement à ce qu'elles soient rôties, et toujours devant un feu de charbon ou de bois sec, ce qui est bien préférable; mais, pour Dieu! jamais de fours, jamais de cuisinières où le calorique est concentré. — Ces boîtes infernales brûlent les aromes et carbonisent le suc des viandes.

Les vieilles perdrix, rouges ou grises, n'étant pas mangeables, nous permettons qu'on s'en serve pour

Digitized by Google

parfumer un plat de petits choux frisés de Milan.

Après cette concession faite aux estomacs solides, nous proscrivons en masse toute espèce de fricassées, de salmis, de gratins, de compotes de perdreaux; excepté cependant les pâtés terrines de Chartres, qui sont pour nous d'une grande valeur.

Les personnes dont les goûts sont dépravés, les estomacs pervertis, sont parfaitement libres de ne pas se conformer à nos prescriptions et de commettre toutes sortes d'hérésies culinaires! Ce n'est pas pour elles que nous écrivons ce livre.

Quant à nos lecteurs bienveillants, à ceux qui ont la foi, à ceux qui ont la santé et qui jouissent de toutes leurs facultés organiques, nous dirons : Ne mélangez point les confitures avec la chair de porc; pas plus que l'absinthe avec le vin d'Ermitage, ou le curaçao avec le Château-Laffitte!

Mangez donc le perdreau tel que la nature nous l'a donné; savourez sa chair rose et délicate dans un repas simple avec un ou plusieurs amis, dont l'esprit, le goût, les sensations soient en contact avec les vôtres, et jouissez du bonheur qu'on trouve à ces agapes fraternelles, qui ne peuvent être comprises par le commun des martyrs.

Nous nous apercevons, en finissant, que nous n'avons pas parlé de la manière de chasser la perdrix rouge; néanmoins, la *deuxième* strophe des vers mis

Digitized by Google

en tête de cette notice suffit pour renseigner et diriger le chasseur dans un pays fréquenté par ce précieux et magnifique oiseau; celui qui n'a point encore eu le bonheur de faire cette chasse doit s'attendre aux surprises et aux émotions les plus vives. — Il y a bien longtemps déjà que j'ai tiré pour la première fois sur des perdrix rouges, et pourtant, rien qu'en y pensant, j'éprouve les mêmes sensations, les mêmes battements de cœur que j'ai éprouvés ce jour-là. — Dussé-je passer pour un vieux radoteur, je ne peux résister au désir que j'ai de raconter cette histoire, que j'appellerai :

Mon premier coup de fusil!

Digitized by Google

MON PREMIER COUP DE FUSIL.

C'est Isidore, garçon de charrue du fermier de ma mère, qui m'a appris à me servir d'un fusil.

Isidore, ou plutôt *Zidore,* comme on l'appelait communément dans mon village, m'a appris encore beaucoup d'autres choses; car c'est lui qui, après la vieille Catherine, dont j'ai déjà eu l'occasion de parler dans une autre histoire, a été mon précepteur et mon premier ami.

Tout paysan, tout garçon de charrue qu'il était, je dois avouer que, le dimanche, quand il avait endossé son bel habit marron sur le collet duquel roulait une énorme queue, poudrée et pommadée; quand il avait passé sa culotte courte en velours noir, mis dans son gousset sa petite horloge en argent, ornée de pendants en acier forgé; quand il avait renfermé ses gros mollets, comme on n'en voit plus, dans une paire de bas blancs chinés, chaussé ses escarpins à larges boucles d'argent, incliné sur l'oreille son chapeau

Digitized by Google

tromblon et pris en main sa trique de houx, Zidore était l'un des plus beaux et des plus rudes gars du Vexin normand : un luron *de la ganse*, dont la bonne mine faisait rêver plus d'une fillette de chez nous.

Quant à moi, je conviens que, tout fils de la propriétaire de son maître que j'étais, je me sentais fier de lui donner la main pour me rendre le dimanche à la grand'messe. Non-seulement je comprenais que ma petite personne devenait inviolable et sacrée sous la protection de ce vigoureux paysan, mais, de plus, la conversation de Zidore était extrêmement intéressante et instructive pour un polisson de cinq à six ans, comme je l'étais alors. Zidore m'a rendu de grands services. C'est lui qui m'a donné les premières leçons d'indépendance ; qui m'a appris à grimper aux arbres, pour mieux déchirer mes culottes ; à *ruer* des pierres avec une fronde, pour tuer les volailles et casser les carreaux des voisins ; à attacher des casseroles à la queue des chiens et des chats, et enfin à jouer à toutes sortes de petits jeux excellents pour se casser bras et jambes. Mais ce paysan, sans éducation, m'apprit aussi une chose qui valait mieux que tout cela : ce fut à me moquer des sottes histoires de Croquemitaine, de revenants, de loups-garous, que les domestiques font ordinairement aux enfants, dans le but de les effrayer et de s'en faire obéir, au risque de les rendre craintifs et idiots toute leur vie.

Digitized by Google

Zidore avait compris, lui, qu'on ne doit pas effrayer ainsi de jeunes imaginations, et je ne résisterai pas au désir que j'ai de raconter au lecteur l'effet produit par la recette qu'il me donna pour me débarrasser de ce misérable Croquemitaine, dont le nom seul me faisait pâlir. Voici comment se passa la chose :

— Maman demande si le dîner est bientôt prêt? dis-je un jour en entrant dans la cuisine de la vieille Catherine.

— *Tu m'éluges !* (laisse-moi tranquille!) me répondit-elle d'un ton de mauvaise humeur assez ordinaire chez les cuisinières en retard et pressées par l'heure du dîner.

— Bon, m'écriai-je, je vais dire à maman que tu dis *qu'elle t'éluge !*

— Attends un peu, polisson, je vais te donner le fouet et te mettre avec Croquemitaine pour qu'il te mange.

— Et moi, je vais mettre ton grand bonnet dans la marmite, pour qu'il mange de la soupe aux choux.

— Paf! du premier coup le bonnet tomba dans la marmite sur laquelle la Normande était penchée; je me sauvai au salon, mais Catherine arriva sur mes talons, le chignon flottant comme la crinière d'un casque de dragon.

— Ah! mon Dieu, dit aussitôt ma mère, qu'est-ce qu'il y a donc? êtes-vous folle, ma fille, pour entrer ici dans un état pareil?

Digitized by Google

— Madame, c'est le petit qui a jeté mon bonnet dans la marmite, répondit-elle en lui tendant son casque, comme autrefois le fit Bélisaire à ses concitoyens.

— Comment et à quel propos? poursuivit ma mère.

— A propos qu'il est venu *m'éluger* et qu'il est toujours à *toupiner* à l'entour de moi, comme à son ordinaire.

— C'est elle qui a voulu me donner le fouet et me faire manger par Croquemitaine, m'écriai-je. Eh bien! je ne veux plus avoir le fouet, je ne veux plus qu'on me parle de Croquemitaine; ce sont des bêtises, bonnes pour faire peur aux enfants! C'est Zidore qui me l'a dit.

— Tiens, tiens, quelles *avisions!* (idées); de quoi M. Zidore se mêle-t-il?

— Oh! tu as beau dire et beau faire, je n'ai plus peur de rien à présent, Zidore est mon ami! Je t'aimerai encore, mais je ne t'écouterai plus. J'irai à la ferme boire du lait et manger du lard avec Zidore, je monterai sur les chevaux, j'irai labourer et dénicher des nids avec Zidore, toujours avec Zidore!

— Vous l'entendez, madame?

— Oui, ma pauvre Catherine, je vois qu'il est en révolte ouverte contre vous.

— Madame a bien raison; mais ce que vient de dire

Digitized by Google

ce petit-là m'a fait *deule* (douleur), m'a fait gros cœur, reprit la brave fille les larmes aux yeux.

— Allons, Catherine, ne vous faites donc pas de chagrin, n'a-t-il pas dit qu'il ne cessera pas de vous aimer?

— Oh! madame, il ne faut guère compter là-dessus, allez; *promesse d'argent, parole d'enfant*, s'en vont au vent! D'ailleurs, quand les petits sont drus, ils quittent la mère... — C'est gentil, c'est câlin, mais c'est ingrat et oublieux comme tout, et ce petit-là, madame, fera comme les autres.

. . . . . .

— Non, ma vieille Catherine, je ne suis point un ingrat et je ne t'ai jamais oubliée. — Depuis notre séparation, j'ai revu bien des fois fleurir l'églantine, jaunir les moissons et pressurer la pomme; j'ai vu bien des hivers étendre leur blanc linceul sur ceux de ta génération, et cependant, Catherine, ton souvenir est présent à ma pensée comme si je t'avais quittée hier. Nul n'a su me dire l'époque à laquelle ton cœur aimant s'était glacé, ni m'enseigner le coin de terre où blanchissent tes vieux os! Mais, que m'importe de savoir où ton corps repose, si je suis convaincu que ton âme est allée vers Dieu! Il n'a jamais dû en récompenser de meilleure et de plus dévouée. — Tu étais si bonne, ma vieille Catherine, que tu as pardonné à mon ami Zidore d'avoir osé détacher la main

Digitized by Google

avec laquelle, tout petit, je me cramponnais à ton cotillon. — Un peu plus tôt, un peu plus tard, il le fallait, Catherine, il le fallait! Zidore, vois-tu bien, était un véritable émancipateur d'enfants; c'est encore lui qui m'a conseillé de me moquer de la mère *Galotte*, cette vieille brave femme que je craignais au moins autant que Croquemitaine, et qui te disait, chaque fois que nous la rencontrions :

— Eh bien, mademoiselle Catherine, êtes-vous contente de ce garnement, est-il plus sage qu'à l'ordinaire?

— Pas trop, mère *Galotte,* pas trop, il est toujours le même, répondais-tu.

— Alors, vous n'avez qu'à me le donner, ce brigand-là, — je l'emporterai avec moi dans mon *batiau*, — je lui flanquerai un bon coup de croc dans la gorge, je lui passerai une corde autour du cou, je l'amarrerai à l'arrière de mon *batiau,* je le jetterai dans la Seine, en *avalant*, et puis, je le laisserai tremper là dedans pendant quinze jours. — Ah! ah! ah! faisait cette affreuse mère *Galotte* en ricanant, vous verrez qu'il sera beaucoup plus sage après cette leçon-là.

— Oui, oui, je serai beaucoup plus sage, va, compte là-dessus, vieille mère *Galotte;* mais toi, je te reconnaîtrai à présent; tu auras beau faire la gentille, après m'avoir dit de ces choses-là, tu auras beau m'offrir de ta crème, de tes cerises, de tes prunes, de

Digitized by Google

tes noix, je n'en mangerai pas, je n'en mangerai jamais, malgré ma gourmandise; — quand je te verrai d'un côté, je me sauverai de l'autre. — Je ne passerai plus auprès d'une haie, d'un buisson, d'un vieux tronc de saule, sans craindre de te trouver cachée derrière. — Je ne pourrai plus dormir la nuit, sans rêver à ta vieille jupe rouge, sans croire entendre le bruit de tes gros sabots et ton ricanement de femme du diable! Hou! hou! hou! la vieille mère *Galotte,* va-t'en donc rôtir en enfer! toi qui veux m'égorger avec ton croc et me mettre tremper dans la Seine pendant quinze jours.

Eh bien, Catherine, à partir du jour où Zidore a dit à la mère *Galotte* en faisant le moulinet avec sa grosse trique de houx :

— Dites donc, la mère, ne plaisantez plus ainsi, vous tourneriez les sens à cet enfant-là; je ne veux plus qu'on lui fasse peur, ou bien, c'est moi qui vous tordrai le cou et qui vous mettrai tremper dans la Seine à sa place.

A partir de ce jour-là, Catherine, je te le répète, je n'ai plus eu peur de la mère *Galotte,* ni de toi, ni de personne; je suis allé le soir dans les corridors, à la cave, sans lumière; dans les bois, la nuit, sans éprouver la moindre crainte, la moindre émotion : j'étais devenu un homme.

Le lecteur bienveillant me pardonnera sans doute

Digitized by Google

de l'entretenir de puérils souvenirs d'enfance, à propos de *mon premier coup de fusil;* néanmoins, je pense qu'il n'est pas inutile de parler quelquefois de ces choses-là, afin de rappeler aux parents que les sottes terreurs qu'on inspire aux enfants, dans l'âge le plus tendre, ne les quittent jamais entièrement en grandissant. On a remarqué que, plus tard, ces enfants-là deviennent des hommes faibles, irrésolus, craintifs, poltrons. Eh bien, dans le siècle réaliste et positif où nous vivons, il ne faut plus qu'il y ait de pareils hommes!

Zidore, le garçon de charrue, soigna mon éducation pendant cinq ans; il en résulta qu'à l'âge de dix ans je ne savais, comme lui, ni lire ni écrire, mais je savais jurer comme un charretier, monter tout seul et me tenir sur les chevaux, garder les vaches et les moutons, grimper jusqu'à la cime des frênes pour dénicher des nids de pies, pêcher des grenouilles dans les mares, couper des couleuvres et des vipères en morceaux avec une simple baguette de coudrier, siffler en doublant ma langue entre mes dents, et de manière à offenser les oreilles les moins délicates, voler des fruits dans le jardin de ma mère et même dans celui des voisins; j'étais devenu, enfin, un mauvais petit gars, ce qu'on appelle chez nous *un mauvais v'lin* (mauvais venin).

Pour me récompenser de m'être attaché à lui et

Digitized by Google

d'avoir si bien profité de ses leçons, mon ami Zidore, quand venaient le dimanche et les fêtes, prenait son fusil et me tuait des merles dans les haies; ou bien des alouettes, des étourneaux, en plaine, par les temps de neige. Ces jours-là, je ne le quittais pas, comme on le pense bien; j'avais les pieds, les mains, les oreilles, le nez, rouges et glacés par le froid : cela m'était égal, je marchais quand même, j'étais toujours derrière lui, sur ses talons, je faisais le chien : quel plaisir! quelle joie! quelles émotions!

Depuis lors, je suis devenu chasseur, mais je n'ai jamais rien éprouvé de pareil; c'est-à-dire que, quand je voyais Zidore épauler son fusil, je n'avais plus une goutte de sang dans les veines, mon cœur cessait de battre, et je crois que si le coup avait tardé trop longtemps à partir, je serais tombé roide mort! Heureusement, le bruit, la commotion me rappelaient à la vie, je m'élançais aussitôt, en bondissant comme un chevreuil, pour aller ramasser la pièce abattue; je la poursuivais, je la saisissais, voltigeant éperdue sur la neige rougie de son sang. Je ressentais un plaisir incroyable à tenir entre mes mains la victime frémissante; seulement, en lui voyant ouvrir le bec, fermer les yeux et rendre le dernier soupir, cela m'attristait et gâtait un peu mon bonheur.

Après un dimanche de chasse semblable, j'y pensais toute la semaine, j'en rêvais la nuit, je ne voyais que

Digitized by Google

merles, alouettes, étourneaux; je n'entendais que coups de fusil : toujours celui de Zidore; il avait un son tout particulier auquel je ne pouvais me méprendre; il faisait : *Pouine!* Je crois l'entendre et le voir encore ce diable de fusil.

Il n'était pas beau; son unique canon, rouillé ou plutôt bronzé de rouille sèche, plus court que celui d'un fusil de munition, mais plus long que celui d'une carabine, n'avait rien de la finesse et des dimensions d'une arme de chasse; ce devait être une arme de guerre; le numéro matricule et le nom de la fabrique étrangère, gravés sur la culasse, l'indiquaient assez : c'était peut-être bien un fusil allemand. Je ne sais pas à qui Zidore avait acheté ou emprunté ce fusil-là, toujours est-il qu'il avait dû servir primitivement à tuer des hommes; lui, Zidore, s'en servait pour faire peur aux loups, disait-il, et pour aller à l'affût des sangliers, en automne, quand ils venaient la nuit manger aux tas de pommes, sous les pommiers de son maître. J'ai soupçonné depuis qu'il pouvait lui servir également à démonter quelques lièvres, quelques lapins à l'occasion; mais Zidore n'en disait rien à personne.

Tel qu'il était, ce vilain fusil avait pour moi un attrait irrésistible : je le regardais avec amour, je le convoitais, et je me persuadais que j'aurais bien plus d'agrément à tuer moi-même des oiseaux que de les

Digitized by Google

voir tuer par un autre; je fis tout au monde pour faire passer cette conviction dans l'esprit de mon ami Zidore. Je le priai plusieurs fois de me prêter *landsmann,* c'est ainsi qu'il appelait son fusil; mais j'échouai dans toutes mes tentatives; il prétendait que j'étais encore trop enfant pour qu'on pût me confier une arme aussi dangereuse.

— Comment, trop enfant? lui disais-je; mais tu dis toi-même à tout le monde que je suis un garçon raisonnable.

— Oui, sans doute, mais un *petit garçon,* me répondait-il, et vous pourriez vous estropier, vous tuer, peut-être, avec mon fusil.

— Bah! un petit garçon! j'ai déjà dix ans et demi, — et crois-tu donc que depuis tant d'années que je te vois faire, je ne sache pas charger, amorcer, armer et faire partir un fusil? tu me prends donc pour un petit bêta sans intelligence?

— Oh! non, monsieur, loin de là; mais pourtant je ne veux pas vous confier *landsmann.*

— Alors, tu veux donc me désobliger, c'est un parti pris? je le vois bien, puisque je t'assure que je sais m'en servir, — tiens, écoute, tu vas voir: on met une charge de poudre, puis une bourre de papier qu'on appuie bien avec la baguette; puis une charge de plomb et une seconde bourre qu'on appuie comme la première; enfin on ouvre le bassinet, on le remplit

Digitized by Google

de poudre, on referme le bassinet et on arme le chien; quand on veut tirer, on met son fusil en joue, on presse la détente et le coup part! Voyons, est-ce bien cela?

— Oui, monsieur, c'est parfait, et pourtant je ne vous prêterai pas mon fusil, — il ne faut qu'un moment pour faire un malheur! Ce serait ma faute, je m'en repentirais toute ma vie.

— Dis plutôt que tu prends un mauvais prétexte pour refuser de me faire un grand plaisir; mais à présent je sais à quoi m'en tenir, je ne te demanderai plus rien.

— Il ne faut pas m'en vouloir, c'est pour votre bien ce que j'en fais. — Au revoir, monsieur.

— Non, pas au revoir, adieu! Je vais bientôt partir, quitter le pays, ma mère me met en pension; je regrette que, la veille de mon départ, tu me donnes la preuve de ton peu d'amitié en me refusant une chose aussi simple.

— Je vous aime et je vous suis plus dévoué que vous ne le pensez; cela me fait beaucoup de peine de vous voir partir fâché contre moi, mais cependant je ne vous prêterai pas mon fusil : c'est mon dernier mot.

— En ce cas, bonjour, Zidore, et porte-toi bien.

— Et vous aussi, monsieur.

J'allais en effet quitter mon beau pays, mes premiers amis, ma paresse et mes jeux: tout ce qui me

Digitized by Google

plaisait, ce que j'aimais le plus au monde. Des gens qui se mêlent de tout avaient fait honte à ma mère de mon ignorance ; cédant à leurs conseils, elle allait me conduire dans une pension de Rouen, où je serais obligé de travailler depuis six heures du matin jusqu'à huit heures du soir, assis sur un banc, au lieu de me rouler sur l'herbe; taillant des plumes, au lieu de faire de jolis sifflets en bois de saule et de meursault; griffonnant sur du papier, au lieu de dénicher des nids; faisant enfin une foule de choses auxquelles je n'étais pas habitué; mais ce qui me désespérait le plus, c'est qu'on devait me mettre au cachot (on m'en avait prévenu), si je ne travaillais pas de bon cœur, pour réparer le temps perdu. Je n'ai jamais compris comment on pouvait dire à ma mère que je perdais mon temps, car je n'ai jamais été plus occupé que lorsque je ne faisais rien du tout.

Le dernier refus que me fit Zidore de me prêter son fusil vint augmenter mes contrariétés; d'ailleurs, j'avais découvert que le chemin du bois, à deux cents mètres de notre maison, était fréquenté depuis peu par une compagnie de perdrix rouges, qui venaient là tous les jours, de midi à deux heures, faire la sieste et se rouler dans la poussière. Ce chemin solitaire, abrité des vents, exposé au beau soleil, offrait en effet à ces oiseaux pulvérateurs les meilleures conditions de repos et d'hygiène; de mon côté,

Digitized by Google

j'avais calculé que dans cet endroit je pourrais facilement approcher les perdrix et tirer dessus avec quelque chance de succès; mais mon prochain départ et le mauvais procédé de Zidore détruisaient brusquement la perspective attrayante que je m'étais faite de tirer mon premier coup de fusil.

Mon désappointement était complet, et si la honte ne m'avait retenu, j'en eusse pleuré de rage; heureusement, je ne cédai point à cette envie, parce que, tout jeune que j'étais alors, j'avais déjà remarqué que les larmes étaient un signe de résignation et d'impuissance, une lâche protestation du faible et du vaincu. J'ai toujours pensé qu'au lieu de pleurer il vaut mieux se recueillir; c'est ce que je fis ce jour-là. Le résultat de mes réflexions fut qu'il m'était facile de tirer sur les perdrix rouges, si je le voulais bien; et, comme je ne demandais pas mieux, j'exécutai, sans le concours de personne, le projet que j'avais conçu.

A une heure précise, je retournai à la ferme; le repas des *gens* était terminé, il faisait une chaleur du diable, les bestiaux dormaient à l'étable, les filles et les garçons faisaient aussi leur *méridienne,* étendus pêle-même sous les gros pommiers du verger; tout était mort et silencieux, comme au château de la *Belle au bois dormant.* Je passai à trois pas de mon ami Zidore, ronflant comme un phoque; je lui connaissais cette infirmité et j'avais basé là-dessus la réussite de

Digitized by Google

mon entreprise. Je me dirigeai sans crainte et sans hésitation vers l'écurie, je grimpai lestement l'échelle de meunier conduisant à son lit, espèce de coffre en bois posé en l'air sur quatre poteaux, et je m'emparai du vieux fusil tout chargé, accroché contre le mur de cette soupente. Je redescendis aussitôt par le même chemin, je me glissai par la porte entre-bâillée, puis, rasant les murailles, je sortis de la ferme en courant comme un voleur que j'étais.

La partie la plus difficile de mon expédition était accomplie; il était bien évident que Dieu se déclarait pour moi et contre les perdrix! Néanmoins, sans ralentir ma course un seul instant, je gagnai le bois, où j'arrivai rouge, haletant, suant à grosses gouttes; je m'arrêtai alors un moment, pour reprendre mes sens et calmer un peu l'émotion qui m'agitait; je me sentais maître de la situation; personne au monde ne pouvait plus m'empêcher de tirer mon premier coup de fusil. Ma courte halte m'ayant suffisamment remis, je marchai avec précaution, en tâchant de découvrir au loin quelques indices de la présence du gibier que je cherchais; — à peine eus-je fait dix pas et tourné un coude du chemin, que j'aperçus à cinquante mètres environ devant moi, non pas les perdrix, mais un gros nuage de poussière s'élevant perpendiculairement du sol; — plus de doute, elles étaient là, comme à l'ordinaire; maintenant, il s'agissait de les approcher le

Digitized by Google

plus possible, car je voulais les tirer posées, comme on le pense bien.

Je compris qu'il ne fallait plus s'avancer à découvert, elles se seraient envolées, et toutes mes peines eussent été perdues; — deux larges fossés, garnis d'ajoncs et de broussailles, régnaient de chaque côté de la route; je franchis le fossé de gauche, je m'enfonçai dans le bois, puis je revins en droite ligne vis-à-vis d'un gros chêne que j'avais remarqué sur le bord de la route, et au pied duquel devaient se trouver les perdrix que je voulais surprendre. J'avançai tout doucement à pas de loup; mais, pour plus de précaution encore, et lorsque je ne fus plus qu'à trente pas du gros chêne, je me couchai par terre et me glissai, comme une couleuvre, en m'aidant des coudes et des genoux; arrivé sur le bord du fossé, je me mis à genoux tout à fait, j'épaulai mon fusil, j'appuyai le bout du canon sur une branche transversale d'une cépée de hêtre; puis, levant doucement la tête, je vis à quinze pas devant moi, tout au plus, une douzaine de beaux perdreaux rouges, accroupis ou courant dans la poussière, — frou! frou! frou! qu'ils faisaient en battant des ailes; frou! frou! frou! et la poussière montait en l'air, jaune et brillante comme de l'or par l'effet des rayons d'un soleil ardent.

Je n'hésitai pas un seul instant, j'ajustai au beau milieu du tas le plus compacte, et je pressai la dé-

Digitized by Google

tente... le coup partit, — *Pouine!* et en même temps je reçus sur la joue un tel soufflet, et en pleine poitrine un tel coup de poing, que je tombai les quatre fers en l'air... *patatras!* le fusil d'un côté et l'homme de l'autre. Je restai là au moins cinq grandes minutes, étourdi, assommé, par les deux coups terribles que je venais de recevoir; je ne revins à moi qu'en entendant dans le chemin les pas précipités de plusieurs personnes; elles parlaient très-haut et toutes à la fois; pourtant je distinguai parfaitement la voix de mon ami Zidore:

— C'est mon fusil qu'il a pris, le petit coquin; je le lui avais refusé tantôt, mais il n'aura pas voulu en avoir le démenti. — Mon Dieu! mon Dieu! s'il lui est arrivé malheur, comment l'apprendre à sa mère?

— Tiens, tiens, voici deux perdrix mortes au milieu du chemin, dit une autre voix.

— C'est moi qui les ai tuées, m'écriai-je, c'est moi qui les ai tuées!

Deux perdrix tuées! une joue enflée, en compote, une épaule meurtrie, toute noire, tels furent les résultats de mon premier coup de fusil.

Digitized by Google

LA PERDRIX GRISE.

I

La *Perdrix* tient au sol, comme le laboureur.
Elle aime le coteau, le grand air et la plaine,
Le chant de l'alouette et la douce chaleur,
Les vaches, les moutons, le berger qui les mène.

II

Comme le paysan, elle a le cœur français;
Elle aime ses petits, elle aime son ménage,
Se plaît dans son pays, ne le quitte jamais,
Et reste à l'horizon du clocher du village.

III

La perdrix vit de peu; c'est la poule des champs,
Qui ramasse l'épi, comme fait la glaneuse.
Elle n'est point pillarde; aussi, dans aucun temps,
Pour le cultivateur elle n'est ruineuse.

Digitized by Google

IV

A son doux naturel nul ne paraît songer,
L'épervier et les chats, les chiens, l'homme lui-même,
La chassent sans répit : tous veulent la manger;
Sa chair est, disent-ils, d'une finesse extrême.

V

Hélas! ils ont raison, car le perdreau *maillé*
Est un manger exquis, quand vient la Notre-Dame [1].
Après la Saint-Remy, de truffes émaillé,
On le sert aux époux, avant l'épithalame.

VI

Les plus vieilles perdrix s'accommodent aux choux.
C'est un bon plat bourgeois, il faut quelque pratique
Pour bien l'exécuter; puis il faut, entre nous,
Pour bien le digérer, un estomac rustique.

1. Je n'ai pas besoin de dire au lecteur intelligent que les perdreaux se mangent rôtis, bardés de lard, ou bien enveloppés dans une feuille de vigne, ce qui leur conserve mieux toute la délicatesse de leur fumet.

Digitized by Google

VII

Pour ce charmant gibier et cet oiseau sans prix
Ayons quelques égards, frères! soyons sans haine;
Puis, dans notre intérêt, ménageons les perdrix,
Conservons-en toujours pour la saison prochaine.

Digitized by Google

LA PERDRIX GRISE.

La perdrix grise est gaie, vive, alerte, sociable et vaillante, comme tout ce qui naît et respire en terre gauloise. On ne peut nier qu'en France les hommes, les animaux, les végétaux ont un aspect, une couleur, un caractère doux, riants, agréables à l'œil, — c'est un privilége du pays, comme la Russie a celui de produire les hommes blonds, les animaux blancs, les forêts de bouleaux à écorce blanche, les froids et les neiges pendant huit mois de l'année; comme l'Afrique a celui de produire les hommes noirs ou bronzés, les bêtes féroces, les sables et les vents brûlants, le tout sérieux, immense, grandiose; comme l'Allemagne a celui de produire les forêts légendaires, les elfes, les fantômes, les vins tristes, les hommes rêveurs, les animaux lourds, engourdis; le tout inerte, mélancolique comme un champ de choux.

Pardonnez-nous cette digression d'histoire naturelle

Digitized by Google

comparative, cher lecteur; nous rentrons dans notre sujet.

Les perdrix grises sont de complexion amoureuse, mais le libertinage et la promiscuité de beaucoup d'autres créatures ne sont pas de leur fait; elles n'aiment jamais en dehors de leur union, et aussitôt qu'elles sont appariées, elles nous offrent, dans leur ménage, l'exemple de toutes les vertus domestiques, de la fidélité conjugale et du dévouement à la famille.

Pendant le temps où s'accomplit le mystère de l'incubation, le mâle ne s'éloigne jamais du nid de sa compagne; il semble rester auprès d'elle pour charmer ses ennuis, pour encourager ses efforts et sa persistance dans l'intéressant travail dont il paraît plus impatient qu'elle-même de connaître le résultat.

Cette période de leur existence est respectée par leurs ennemis les plus cruels, — les oiseaux de rapine et les bêtes sanguinaires laissent les perdrix en repos au temps de leur reproduction. — L'homme seul n'a aucun égard à cette loi naturelle, observée par les autres créatures de Dieu.

Si les filets destructeurs restent quelque temps inactifs et cachés dans un coin de la cabane du braconnier, l'enfant du paysan déniche les nids, poursuit les petits à coups de pierre, ou bien, les pluies abondantes et trop prolongées du printemps noient et pourrissent

Digitized by Google

les œufs; puis, le faucheur, venant abattre les luzernes et les foins, tranche et détruit de sa faux brutale le germe des plaisirs du chasseur; tout enfin semble conjuré pour entraver l'éclosion d'une couvée de perdrix. — On n'a pas idée des mille dangers dont un pauvre nid est menacé, ni de l'adresse, de la ruse et du courage employés par le père et la mère pour protéger et défendre l'existence de leurs petits.

C'est bien dommage que la société du XIX^e^ siècle ne prenne aucun intérêt à ces drames de la nature; nous aurions grand plaisir à les retracer et à montrer que tous les animaux ont gardé une pureté de mœurs, un amour de reproduction et de conservation qui s'accroissent en raison de l'acharnement que l'homme met à détruire chaque espèce. — C'est de sa part une lutte impie, une révolte contre la volonté de Dieu exprimée dans ces paroles : *Croissez et multipliez.* Dieu finira par se lasser de voir son autorité méconnue, et par se venger de l'homme en lui envoyant la famine. Il lui avait permis de *s'assujettir* tous les animaux de la terre, mais non de les *anéantir;* aussi ne trouvera-t-il bientôt plus d'autre nourriture que la fumée de ses locomotives et de ses canons.

Vous trouvez sans doute, cher lecteur, qu'il est intempestif de faire un sermon à propos de chasse. Eh bien, vous avez tort, *tout est dans tout,* on ne saurait prendre trop de précautions ni de petites mesures en

Digitized by Google

vue de régler facilement ses comptes là-haut, lorsqu'en viendra la reddition finale.

Suivez nos conseils, restez toujours un honnête et digne chasseur, faites en sorte de ne pas avoir à vous expliquer un jour avec le grand saint Hubert sur des faits de braconnage et de gaspillage de gibier. — Restez sourd aux perfides insinuations, et quand on vous dira par exemple :

A la Saint-Jean, perdreaux volants!

ne succombez pas à la tentation de les tirer; répondez simplement au tentateur :

« Eh bien, laissez-les voler, laissez-les prendre des « forces, et ils seront superbes dans deux mois, au « moment de l'ouverture de la chasse. »

En attendant, et pour tromper votre impatience, tirez les éperviers, les buses, busards, pies et corbeaux, oiseaux de mauvaise engeance, qui poursuivent et chassent déjà les perdreaux pour en nourrir leurs petits à eux-mêmes; tirez les chats forestiers, les renards et toute la race puante et féline, guetteurs de broussailles, fureteurs de nids; faites cela, c'est votre devoir de chasseur.

Excitez le zèle de vos gardes, des gardes champêtres et des bons gendarmes, faites surveiller les menées des braconniers qui, à cette époque, recommencent leurs courses nocturnes et leurs déprédations. — Pa-

Digitized by Google

ris et les autres grandes villes, voulant goûter aux perdreaux dans leur primeur, envoient des commandes pressées; alors les braconniers se mettent au travail et s'en vont chercher la *marchandise* où elle est, c'est-à-dire sur vos propriétés; car c'est ainsi que cela se pratique, et si, par hasard, vous vous êtes attardé à Paris jusqu'à la mi-juin, et que la mauvaise envie vous prenne de manger du perdreau à votre dîner, vous courrez grand risque qu'on vous en serve un pris sur vos terres. C'est assez original, n'est-ce pas? et pourtant cela arrive tous les jours aux gens qui veulent manger du gibier en temps prohibé, — c'est la juste punition de leur gourmandise hors de saison.

Malgré la vigilance des gardes et des gendarmes, un braconnier leur échappera quatre-vingt-dix-neuf fois sur cent. — Et puis, à quoi bon prendre un braconnier? c'est écarter momentanément une fourmi de la fourmilière, mais elle y revient aussitôt que vous lui avez rendu la clef des champs. — Non, non, ne vous occupez plus du braconnier; c'est le receleur de ses vols qu'il faut atteindre, c'est l'industrie du braconnage qu'il faut supprimer; la chose est des plus faciles à faire, cher lecteur, nous allons vous en donner la preuve :

Êtes-vous ministre, sénateur, membre du Corps législatif? Êtes-vous seulement préfet? Si cela était, par hasard, nous ne pourrions mieux nous adresser, et

Digitized by Google

nous vous dirions sans hésiter : Faites exécuter rigoureusement la loi; faites surveiller les fraudeurs du poil et de la plume, avant l'ouverture et après la fermeture de la chasse. — Daignez appeler auprès de vous votre cuisinier, et demandez-lui les noms de ceux qui lui fournissent le gibier servi sur votre table, du mois de mars au mois de septembre; puis, envoyez les agents de l'autorité visiter ces gens-là, et nous vous promettons qu'ils feront chez eux de riches captures.

Il sera également très-facile aux mêmes agents de visiter les offices et les cuisines de MM. les restaurateurs en renom; ils y verront, n'en doutez pas, embrochés, rôtissants, ruisselant de graisse et de parfums, cailles, perdreaux, faisans, levrauts, destinés aux festins nocturnes d'hommes jeunes ou vieux, beaux ou laids, dépensant beaucoup d'or, en compagnie de femmes si parfaitement couvertes de soie, de dentelles, de fleurs et de diamants, qu'on serait tenté de les prendre pour de très-grandes dames. Hélas! il n'en est rien, car ces mangeuses de gibier dans sa primeur sont, pour la plupart, des filles de portier, qui mangeaient naguère du *rata* dans la loge enfumée de leurs respectables parents.

Allons, courage, ami lecteur, profitez des renseignements que nous vous donnons, coupez d'un seul coup les ficelles qui lient les uns aux autres tous les bra-

Digitized by Google

conniers de l'empire français. Faites acte de justice, repeuplez la France de gibier, et vous aurez bien mérité de saint Hubert et de ses compagnons.

Nous nous berçons sans doute d'un vain espoir; notre livre ne tombera peut-être pas dans les mains du lecteur imaginaire auquel nous nous adressons, et, le cas échéant, il est probable qu'il n'aura aucun égard à notre demande; c'est égal, nous l'aurons prévenu. — Mais aussi ce lecteur pourrait trouver que le gibier de nos bois et de nos champs mérite la même considération que le poisson de nos fleuves et de nos côtes maritimes; si la pêche est aujourd'hui à peu près réglementée, rien n'empêche que la chasse ne le soit à peu près bien demain; alors, nous serions heureux d'avoir contribué à cette amélioration, en indiquant le seul moyen d'empêcher la destruction complète du gibier dans notre pays.

En attendant le jour où nous verrons l'extinction radicale du braconnage, nous allons nous occuper de chasser honnêtement le peu de perdreaux qui nous restent.

Vers la fin d'août, en France, cette chasse se fait toujours au chien d'arrêt. — Braque, pointer, épagneul et griffon y conviennent également, mais ils y sont plus ou moins aptes, suivant leur mérite et leurs talents personnels.

En plaine, les perdreaux se tiennent dans les chau-

Digitized by Google

mes de blé, d'orge et d'avoine; c'est là qu'ils trouvent les grains tombés de la gerbe, leur nourriture favorite. — On les rencontre aussi dans toute espèce de couvert; la moindre verdure sert à les abriter; aussi ne faut-il jamais négliger de battre une pièce, si petite qu'elle soit, — c'est précisément dans celle où vous n'irez pas que seront les perdreaux.

Nous ne connaissons rien de plus intéressant qu'un bon chien, quêtant dans une pièce de sainfoin, de trèfle ou de luzerne. — L'animal est à quinze pas devant son maître, il va, vient, sent, voit, écoute tout à la fois avec un merveilleux instinct; le mouvement qu'il se donne, la légèreté de sa marche, le fouettement continuel de sa queue sont déjà, pour un vrai chasseur, un commencement de jouissance. — Bientôt le chien s'arrête, lève brusquement la tête, flaire le nez au vent; il vient d'éventer des perdreaux! l'émotion commence à gagner le maître. — Hector marche sagement, sans trop se presser, en droite ligne, toujours le nez en l'air, vers le point d'où lui viennent les émanations du gibier; — puis il s'arrête de nouveau, mais, cette fois, il reste immobile, pétrifié, l'œil fixe, il semble être arrivé au paroxysme de l'extase, de la fascination. — A ce moment, tout chasseur, vieux ou jeune, éprouve le contre-coup de la contraction nerveuse qui agite son chien. — La respiration de l'homme s'arrête, son œil s'agrandit, son cœur bat

Digitized by Google

avec violence, il épaule son arme d'un mouvement fébrile et machinal : « Tout beau! Hector, dit-il, d'une voix sourde, étranglée. — Avance, doucement!» Le chien fait trois pas en avant; — les perdrix partent à grand bruit d'ailes. Là finit presque toujours l'émotion d'un vieux chasseur; — le sang-froid lui revient, il choisit avec calme un perdreau au milieu de toutes ces ailes qui s'agitent et fuient devant lui, — il le vise, l'abat, et, dirigeant aussitôt le bout de son canon sur un autre fuyard, il l'abat également; c'est ce qu'on appelle en terme de chasse faire *coup double.*

Le coup double est une preuve de sang-froid et d'adresse; mais pourtant il ne constitue pas le vrai chasseur; il y a beaucoup de *messieurs* de Paris, bien costumés, tirés à quatre épingles, porteurs d'armes magnifiques et d'un lorgnon ou d'un pince-nez, qui font presque toujours coup double sur une compagnie de perdreaux.

Un propriétaire campagnard doit éviter, autant que possible, d'attirer chez lui cette espèce de chasseurs, qui tuent trente perdreaux, autant de cailles, douze ou quinze lièvres dans une matinée, — après quoi ces *messieurs* font faire leurs bourriches, les expédient à leurs connaissances, et vous quittent le lendemain de leurs exploits pour aller dévaster les propriétés d'un autre de leurs *amis.*

Méfiez-vous de ces coureurs d'*ouvertures* et d'*aven-*

Digitized by Google

tures qui rentrent à Paris, aussitôt qu'ils ne rencontrent plus en province ni compagnies de perdreaux ni compagnies de jolies femmes ; méfiez-vous de ces beaux chasseurs qui ne chassent jamais que sur les terres des autres. — Trois visites de pareils amis, dans la huitaine qui suit l'ouverture de la chasse, obligent un propriétaire à replacer son fusil dans sa panoplie et à se promener les mains dans ses poches ; car le peu de gibier qui reste encore sur ses propriétés suffit à peine pour les repeupler de façon à offrir à ses bons amis Arthur, Raoul et Gaston les plaisirs de la chasse l'année suivante.

Nous n'aimons pas les chasseurs de luxe, et nous le disons franchement. — Il nous a toujours semblé que ces poseurs, sans simplicité, ces spadassins *cynégétiques,* juraient au milieu de nos champs et de nos bois; les paysans eux-mêmes s'aperçoivent bien qu'ils gâtent le paysage, et, croyant leur adresser une grave injure, ils les appellent des *Parisiens!*

Les massacres de gibier nous répugnent. Une couple de perdreaux, un faisan, un lièvre ou un lapin, trois ou quatre pièces en tout, abattus dans une chasse matinale, doivent suffire aux plaisirs et aux exercices hygiéniques du vrai chasseur, au régal de sa famille et de ses amis.

Nous savons qu'il est de ton parmi les chasseurs de luxe de ne pas manger leur gibier, ou de n'y toucher

Digitized by Google

que du bout des dents; ces messieurs se persuadent que c'est un moyen original d'attirer l'attention sur leur personne, et croient, en outre, prouver leur désintéressement en abattant un grand nombre de pièces. — Nous ne voyons pas le mérite qu'il peut y avoir à gaspiller ainsi ce qui sert à la nourriture de l'homme : Don Quichotte, exterminant un troupeau de moutons, avait une excellente excuse à cette action : il était fou ! Mais, ces messieurs qui, après avoir tué cent pièces de gibier dans une chasse, ont la prétention de faire croire qu'ils sont dans leur bon sens, où donc est leur excuse?

En Amérique, où nous avons habité longtemps, sur les bords des lacs, au milieu des bois et des plaines des Attakapas, vivant pendant des mois entiers du produit de notre pêche et de notre chasse, nous n'avons jamais rencontré de chasseur tuant le gibier pour le seul plaisir de le tuer. — Cependant, il y a d'excellents tireurs parmi ces hommes, libres d'entraves, dans un pays où il n'y a point de lois, point d'ordonnances sur la chasse, — où tout citoyen a droit de porter une arme et de s'en servir. — Malgré cela, ni le vaniteux créole, ni le misérable pionnier irlandais, ni l'esclave nègre, ni le sauvage abruti, ne s'acharnent à tuer les animaux inoffensifs qui les nourrissent. — Chacun en use selon ses besoins; et même, à l'époque des passages d'oiseaux, des émigrations d'ani-

Digitized by Google

maux, les chasseurs qui se réunissent pour faire de grands abattages de gibier le salent immédiatement pour en faire des provisions sur les habitations des planteurs louisianais.

Faudrait-il en conclure que, plus les hommes sont libres et livrés à eux-mêmes, plus ils sont sages et prévoyants de l'avenir? et que, plus ils ont de protecteurs et de lois protectrices, moins ils sont raisonnables, plus ils deviennent enfants terribles? Un instinct de révolte et d'affranchissement semble les pousser à faire la nique et à tirer la langue à leurs maîtres!

Quoique tout le monde chasse dans le pays dont nous parlons, le gibier, n'étant pas chaque jour harcelé par les chiens et fusillé par les chasseurs, est bien moins farouche qu'en Europe.

> En Amérique, nos perdrix
> Se trouveraient en paradis.

En France, sur le territoire d'une commune de trois cents feux, il y a souvent huit ou dix chasseurs sédentaires, sans compter les amis de ceux-ci, qui viennent de temps à autre leur donner un coup de main; si bien que, dans la première quinzaine qui suit l'ouverture, les chasseurs se relayant depuis cinq heures du matin jusqu'à cinq heures du soir, le gibier n'a pas un seul instant de repos pendant le jour; aussi les

Digitized by Google

perdreaux partent-ils à deux cents pas des chasseurs ; ils ont grandement raison, autrement le vieux dicton de chasse :

A la Saint-Remy,
Les perdreaux sont perdrix,

deviendrait sans objet ; il faudrait dire les *perdreaux sont finis !* — Il n'en resterait seulement pas de quoi reproduire l'espèce l'année suivante.

Au reste, l'expérience est faite ; nous connaissons, en Normandie et ailleurs, beaucoup de communes, autrefois giboyeuses et bien fournies de perdrix grises et même de perdrix rouges, où l'on n'en trouve plus aujourd'hui d'aucune sorte.

Les chasseurs habitant ces communes déshéritées n'ont à s'en prendre qu'à eux-mêmes de ce dépeuplement ; nous leur conseillons, pour réparer leur faute, d'acheter quelques couples de perdrix, de les laisser tranquillement se reproduire et de rester deux ans sans les tirer. Pour occuper leurs loisirs pendant ce temps, nous les engageons à apprendre par cœur et à méditer la fable de *la Poule aux œufs d'or* du bonhomme La Fontaine. — Nous ne doutons pas qu'elle ne les rende plus prévoyants à l'avenir.

Depuis le jour de l'ouverture de la chasse jusqu'au 1er octobre, le perdreau doit se servir rôti, enveloppé d'une feuille de vigne, ou tout au plus d'une barde

Digitized by Google

de lard; cette dernière précaution n'ôte rien au fumet délicat de la chair du perdreau, elle empêche seulement qu'un feu trop ardent ne brûle son osmazôme; elle lui donne aussi quelque chose de plus tendre, de plus onctueux.

Après la Saint-Remy, on peut étoffer de truffes le corps des perdreaux; la combinaison des deux aromes n'est vraiment pas sans charme. — Dans ce cas, néanmoins, le parfum volatil et *sui generis* du gibier se trouve neutralisé au grand regret du véritable amateur.

Nous ne saurions trop recommander aux chefs et aux cordons bleus d'être très-circonspects dans l'emploi de la truffe. — Ce tubercule est une excellente chose, mais il ne faut cependant pas en abuser et en mettre partout; cela devient monotone, comme le violoniste jouant toujours sur la quatrième corde.

Les viandes blanches, grasses et fades, telles que celles du chapon, de la poularde et du dindon, ont besoin d'être enrichies et relevées par le parfum du diamant noir du Périgord; mais les chairs à fumet naturel peuvent et doivent même s'en passer.

Culinairement, comme en toutes choses, restons dans le simple et dans le vrai, rappelons-nous sans cesse que la suave odeur qui s'exhale d'une rose entr'ouverte vaut mieux que toutes les essences de la boutique d'un parfumeur.

Digitized by Google

Nous ne sommes partisan d'aucun des ragoûts de perdreaux dont parlent les livres de cuisine. — Nous tolérons, par exception, les vieilles perdrix accommodées aux choux. — Ces crucifères ayant la propriété de dissoudre et d'absorber les sucs et les fumets des viandes, celles-ci, après cuisson, sont desséchées et réduites à l'état de marc ; mais les choux, saturés de jus délicats et de fins aromes, deviennent alors un plat d'entrée de haut goût.

Digitized by Google

LES CAILLES.

MANIÈRE DE LES TUER

I

Le soleil dévore la plaine;
Mon vieux *pointer*, tout haletant,
Langue pendante, chasse à peine,
Et son maître en fait tout autant.

II

Mais la chance revient, quand on en désespère.
Au bord d'un trèfle frais, voici Trim en arrêt,
Le cou tendu, l'œil fixe; il semble un chien de pierre!
Ma crosse est épaulée; au lever je suis prêt.

III

La caille part, rasant la terre :
Que je perde aujourd'hui mon nom

Digitized by Google

Si je n'arrête la commère
Avec mon coup de petit plomb!

IV

Apporte! tout beau, Trim! Tu vois, c'est une caille.
Nous en avons assez : cela fait six, ma foi!
Il faut savoir à temps sortir de la bataille;
C'est un fort bon conseil à donner, même au roi.

V

Partons, du retour l'heure sonne,
La paille t'attend au chenil;
Et puis, Trim, la caille n'est bonne
Que mangée au bout du fusil.

MANIÈRE DE LES FAIRE CUIRE

VI

Quand vous aurez plumé les cailles,
Il est bon de vous avertir
Qu'il faut *effiler* leurs entrailles,
Sans rien déchirer ni flétrir.

Digitized by Google

VII

Certains gourmets, en Normandie,
Mettent, pour embaumer leur corps,
La feuille de Sainte-Lucie[1] :
Ces gourmets normands sont retors!

VIII

Mais s'il se trouve un homme indigne,
Un polisson, faisant rôtir
La caille sans feuille de vigne,
De table on lui dit de sortir.

IX

La caille a le parfum fugace ;
C'est un rôt délicat et fin.
Aussi, celui qui la fricasse
N'est-il à mes yeux qu'un crétin[2] !

1. La feuille de Sainte-Lucie, ou nerprun, s'introduit discrètement par la voie naturelle.
2. Culinairement parlant.

Digitized by Google

LA CAILLE

La caille appartient à la plus haute aristocratie de la plume; elle a les plus beaux quartiers de noblesse parmi les gallinacés. La caille a de droit ses entrées dans tous les hôtels du faubourg Saint-Germain; elle daigne honorer de sa présence ceux des Champs-Élysées ou de la Chaussée-d'Antin.

Sa mise, quoique modeste, est d'une simplicité du meilleur goût, de l'aspect le plus agréable. Sa robe, savamment mélangée de roux, de noir et de gris, est soyeuse, luisante et toujours d'une propreté remarquable. Elle a les extrémités fines et délicates, signe distinctif des races supérieures. Ses pattes, roses, effilées, soignées, ressemblent aux pieds d'une petite maîtresse. Elle tient encore de celle-ci par la nonchalance, la paresse, et aussi par le fond de son caractère qui est essentiellement égoïste et personnel. — La

Digitized by Google

caille n'aime rien que la bonne nourriture, l'amour et le repos.

Devenue mère, elle s'occupe de ses petits le temps justement nécessaire pour qu'ils puissent se suffire à eux-mêmes, car, aussitôt qu'ils mangent seuls, elle les quitte et les fuit pour toujours. Est-ce l'indolence, le goût des voyages, des pérégrinations semestrielles qui la rendent aussi peu soucieuse de la famille, aussi peu attachée aux pays qui la nourrissent, aussi peu sociable avec les individus de son espèce, auxquels elle ne se réunit que fortuitement à l'époque où ils voyagent et traversent ensemble la Méditerranée? Dans tout autre temps les cailles vivent isolément. C'est aux naturalistes de profession à répondre à nos questions, à éclaircir nos doutes; mais ils se garderont bien de le faire, par la raison qu'il faudrait étudier la nature autre part que dans leurs livres.

A l'époque des amours, le mâle, l'un des oiseaux qui recherchent les femelles avec le plus d'ardeur, n'en préfère aucune; une fois ses désirs satisfaits avec celle qu'il rencontre, il la repousse, la fuit et s'en va porter à une autre son hommage banal. — Quelles mœurs! en comparaison de celles de nos perdrix, si douces, si aimantes; de nos perdrix, dont l'association est un modèle d'honnêteté et de vertu; qui partagent ensemble toutes les charges du ménage, qui élèvent,

Digitized by Google

protégent, instruisent leur petite famille; qui ne s'en séparent qu'à l'époque où la nature indique à leurs petits que le temps est venu de procréer à leur tour, et de transmettre à la génération qui sortira d'eux-mêmes les qualités sociales et domestiques que leur ont enseignées leurs parents.

Il est évident que la caille est un oiseau fort peu intéressant; néanmoins, il existe des gens, habitant au cinquième étage, dans des cours ou dans des rues sombres de Paris, et qui ont une caille accrochée à leur fenêtre. Apparemment que la compagnie de ce triste oiseau leur est agréable; que son chant monotone, strident, continuel, a du charme pour leurs oreilles. — Pauvres gens! il leur rappelle, sans doute, les coteaux, les vallons, les prairies, les blés verts du pays qu'ils ont quitté pour venir se corrompre et se perdre dans les vices et les misères de la grande ville. — Cependant, ceux qui connaissent la souffrance et qui sont emprisonnés eux-mêmes dans un cercle infranchissable de déceptions et d'adversités, devraient compatir au chagrin d'un pauvre oiseau qui se plaint et demande chaque jour sa liberté.

Les provinciaux habitant Paris ne sont pas les seuls qui fassent souffrir aux cailles les tortures de la prison cellulaire, tortures insupportables, atroces, qui rendent, on le sait, les hommes fous!

A l'époque du passage des cailles retournant en

Digitized by Google

Afrique, les Marseillais leur font une chasse, *très-agréable,* dit-on, et pour laquelle ils se servent d'appeaux vivants. — Ce sont de jeunes mâles de l'année pris au filet lors de leur arrivée en France, et qui se conservent d'une année à l'autre dans des chambres ou des volières, où on les nourrit, en ayant la précaution de ne pas leur donner de millet, qui les engraisse trop. Au mois d'avril, on les *aveugle* en leur passant légèrement devant les yeux un fil de fer rouge; au mois de mai, on les plume en partie sur le dos, aux ailes et à la queue, sans trop les déshabiller, mais assez seulement pour avancer leur mue, parce que s'ils muaient dans le temps du passage, cela les empêcherait de *chanter!* Au commencement du mois d'août, on les met en cage pour les y accoutumer: puis, lorsque le temps de la chasse est arrivé, on suspend les cages dans les vignes, où les cailles appelantes chantent dès l'aube du jour et attirent autour d'elles non-seulement les cailles qui passent, mais encore celles qui se trouvent dans les environs. — Deux heures après le lever du soleil, quand la rosée est passée, le chasseur se rend sur les lieux, les tue au fusil ou les prend au filet, selon sa fantaisie.

Il est possible que cette chasse soit *très-agréable* pour MM. les Provençaux, mais nous avouons franchement qu'elle n'est pas de notre goût. Il y a trop de supplices, de préparatifs cruels pour nous, simple

Digitized by Google

chasseur au fusil, qui ne comptons que sur nos bonnes jambes pour battre le pays, sur le nez de notre chien pour faire lever le gibier et sur notre adresse pour l'abattre. Nous préférons rentrer *bredouille* au logis que d'avoir cinquante ou soixante cailles dans notre carnier en employant des moyens aussi déloyaux, aussi barbares.

Les hommes qui détruisent ainsi le gibier ne sont pas des chasseurs; ils ne compteront jamais parmi les compagnons de Saint-Hubert.

Quant à nous, chers confrères, pour qui la chasse est un passe-temps, un délassement, un jeu d'adresse, et non un massacre d'innocentes victimes, n'oublions jamais que nous ne devons tuer les cailles ou toute autre espèce de gibier qu'avec le fusil!

Le gibier qu'on tue au plomb,
Mes amis, est le seul bon.

Nous avons essayé d'indiquer aux jeunes adeptes, dans les vers qui commencent cet article, la manière de chasser les cailles; nous ne pourrions rien leur dire de plus, sinon qu'ils ne doivent jamais se presser ni perdre la tête pour tirer cet oiseau, — laissez filer la caille, vous avez tout le temps de la rejoindre; autrement, si vous la tirez au départ, vous la manquerez souvent, ou bien votre coup de plomb l'écrasera, la mettra en compote.

Digitized by Google

Nous avons indiqué également la seule manière de manger la caille, il n'y en a pas deux, — précisons bien, afin qu'on n'ait pas le droit de se tromper :

En rentrant de la chasse, allez tout droit offrir vos cailles aux dames de la maison, et priez-les de vouloir bien les plumer elles-mêmes, — gardez-vous bien de laisser ce soin à une *maritorne!* Elle serait capable de tout salir et déchirer. Plumer la caille est un travail de femme, tout aussi délicat que celui de la broderie, et beaucoup plus utile que de faire des trous dans de beau linge neuf.

Lorsque vous verrez à nu cette chair fine, tendre, blanche, grassouillette, ces trésors cachés de la caille, vous comprendrez tout de suite qu'on ne peut la manger que rôtie, — c'est le seul moyen de concentrer le fumet volatil de ce délicieux oiseau jusqu'au moment où vous en ferez l'autopsie sur votre assiette : point de sauce d'aucune sorte; la graisse parfumée qui tombe de ses flancs juteux, un peu de sel et de poivre suffisent à son assaisonnement.

Quand nous avons rappelé ce dicton des amateurs : *La caille n'est bonne que mangée au bout du fusil!* nous avons voulu vous convaincre, cher lecteur, que vingt-quatre heures seulement après avoir été tuée, elle a perdu la moitié de sa qualité. — Au bout de deux jours, la caille est rance, elle ne peut plus être servie qu'à l'office, sur la table des laquais et des cochers.

Digitized by Google

Une femme charmante, dont je tairai le nom, reçut, l'été dernier, une bourriche de gibier que lui envoyait son mari, à l'ouverture de la chasse.

La petite dame ne crut pouvoir mieux faire que d'inviter quelques amis de l'absent, j'étais du nombre, à venir faire honneur à la précieuse bourriche. — Tout le monde s'empressa de se rendre à son aimable invitation.

On servit un plat de cailles! nageant dans une graisse brunâtre d'un fort vilain aspect. Je m'en aperçus tout d'abord, et je pressentis vaguement que j'allais éprouver une cruelle déception.

La dame, qui savait parfaitement faire les honneurs de chez elle, offrit une caille à chacun de nous. Quand vint mon tour, mon odorat fut désagréablement affecté d'une odeur de vieille huile rance qui s'éleva de mon assiette. Je ne pus m'empêcher de faire une vilaine grimace, dont s'aperçut la maîtresse de la maison.

— Vous n'aimez donc pas la caille, monsieur? me dit-elle d'une petite voix doucement ironique.

— Pardonnez-moi, madame, répondis-je aussitôt, en rassemblant tout mon courage pour essayer de toucher à celle que j'avais devant moi.

— Mais goûtez donc, elles sont excellentes, dirent à leur tour les convives, se croyant obligés de mentir pour répondre aux gracieusetés de notre amphitryon femelle.

Digitized by Google

— Elles sont parfaites! ajouta la petite dame; je les ai gardées depuis quatre jours exprès pour vous faire honneur d'une chose délicate.

— Ah! mon Dieu! m'écriai-je involontairement, en acquérant la certitude de cette profanation culinaire.

— Oui, monsieur, continua-t-elle, se méprenant sur le sens de mon exclamation, et pour être bien certaine que ma cuisinière ne gâterait pas mon plat de cailles, j'ai voulu les faire cuire moi-même, à la casserole, avec d'excellent beurre frais.

— Eh bien, madame, je regrette, pour mon compte, la peine que vous avez prise, car, à vous dire vrai, je n'aime pas la caille : je mentais comme un dentiste.

— Ah! ah! ah! il n'aime pas la caille, dirent en riant, tous à la fois, les autres convives.

— Il me semble que cela est aussi naturel que de l'aimer comme vous, dis-je en jetant sur ces gens-là des regards féroces; — puis, pour m'empêcher de dire tout haut quelque sottise, je répétai tout bas ces quatre vers :

La caille a le parfum fugace;
C'est un rôt délicat et fin.
Aussi, celui qui la fricasse
N'est-il à mes yeux qu'un crétin!

Le soir même, j'écrivis au mari absent de recommander à sa femme de ne plus servir à d'honnêtes

Digitized by Google

convives des cailles de quatre jours! et cuites à la casserole encore! — Pourquoi pas en salmi, comme les viandes noires et faisandées? ou bien au pot-au-feu, comme une vieille poule? Toutes ces manières de cuire la caille se valent bien. O mon Dieu! il y aura donc toujours ici-bas des créatures indignes de jouir de vos présents!

Digitized by Google

LE RALE DE GENÊT.

I

Voici le *Râle* de genêt;
D'autres l'appellent roi de caille;
Aucun de ces noms ne nous plaît,
Car ils ne disent rien qui vaille.

II

Le râle, échassier voyageur,
Vient au printemps, part en automne;
Le fauve-brun est sa couleur;
Son chant est rauque et monotone.

III

Il recherche les terrains bas,
Les fonds vaseux et la prairie;
Il s'y cantonne et n'en sort pas :
C'est là qu'il vit, qu'il s'apparie.

Digitized by Google

IV

Le râle est un grand destructeur
De vermisseaux, de sauterelles;
Il a bon pied, c'est un coureur,
Ses pattes vont mieux que ses ailes.

V

Il est méfiant et rusé,
Il n'est chasseur qu'il n'embarrasse;
Il fuit, se glisse, s'est rasé:
Le chien s'emporte et perd sa trace.

VI

C'est un tacticien de talent
Qui ne se rend pas sans combattre;
Mais, son vol étant très-pesant,
Un mauvais tireur peut l'abattre.

VII

Le râle est gibier sérieux;
A la caille il est comparable:
Bien des gens disent qu'il vaut mieux;
C'est leur goût, il est respectable.

Digitized by Google

VIII

Chair et fumet sont délicats,
Voici deux faits incontestables ;
Aussi financiers et prélats
Le font-ils servir sur leurs tables.

Digitized by Google

LE RALE.

Le râle de terre, le râle de genêt, le roi des cailles, sont un seul et même oiseau sous trois dénominations différentes : la première pouvait très-bien suffire et permettait de ne pas le confondre avec les râles d'eau de plusieurs variétés.

Presque tous les naturalistes parlent du râle d'une façon assez obscure; est-ce que le caractère, les mœurs, les habitudes de cet oiseau sont aussi insaisissables pour les savants que sa personne l'est pour les chiens et les chasseurs? Voici ce qu'en dit M. Vieillot, dans le *Dictionnaire d'histoire naturelle :*

« Ce râle arrive en Europe au printemps, ne fait « que passer dans les contrées méridionales; il paraît « dans le nord vers le 10 mai et semble accompagner « les cailles en tout temps, à l'arrivée et au départ; « cela, joint à quelques-unes de ses habitudes, comme « celles d'habiter les mêmes lieux, d'y être moins com-

Digitized by Google

« mun et d'y vivre seul, a donné lieu de l'appeler *roi* « *des cailles*. Ce n'est guère qu'à son cri qu'on peut « juger de l'époque de son retour, vu qu'il vole peu « et se tient constamment caché dans les herbes, les « grains et surtout les genêts, ce qui l'a fait appeler « *râle de genêt.* » — *Voilà pourquoi votre fille est muette!* — Tâchons de débrouiller un peu l'écheveau de ce savant.

M. Vieillot aurait dit : Les râles, ainsi que beaucoup d'autres oiseaux voyageurs, arrivent au printemps avec les cailles, — c'était simple et c'était vrai; mais, voulant suivre la tradition fabuleuse de l'histoire naturelle des anciens, M. Vieillot s'attache à parler du râle au singulier, comme du phénix; il en fait le conducteur, le protecteur des cailles, pour arriver à cette conclusion que, vivant *seul* au milieu d'elles, cela a donné lieu de l'appeler roi des cailles. Voici donc le râle, qu'on a classé parmi les échassiers, sacré roi des cailles qui sont de la famille des Gallinacés. Il n'y a pas plus de rapport entre eux qu'entre chiens et chats. M. Vieillot devait le savoir; mais il ne s'en embarrasse guère, il ne quitte pas la plume en si beau chemin, il écrit encore trois lignes et termine en disant : « Le râle restant constamment caché dans les « genêts, c'est ce qui l'a fait appeler *râle de genêt!* »

Il faudrait s'entendre et s'arrêter à quelque chose cependant. — Si le râle est *constamment* caché dans

Digitized by Google

les genêts, il ne peut vivre toujours seul au milieu des cailles, ses sujettes, qui se tiennent particulièrement dans les blés. — Décidément, le savant ne connaissait pas l'oiseau dont il a écrit l'histoire, et, par son ignorance, il a induit en erreur beaucoup de ses lecteurs bénévoles.

Nous, qui ne sommes pas un savant, mais un simple chasseur, nous dirons que les râles ne se tiennent ni dans les blés, ni dans les genêts exclusivement, mais dans tous les couverts possibles, vesces, pois, luzernes, trèfles, sainfoins, etc. — Ils ne s'inquiètent pas plus des cailles que de feu M. Vieillot; mais ils veulent que les couverts soient bien fourrés, pour y cacher leurs nids; bien humides, pour y rencontrer les insectes, vermisseaux, limaçons, sauterelles, dont ils se nourrissent autant que de grains. — Les râles affectionnent particulièrement les prairies, les oseraies, susceptibles d'être inondées pendant l'hiver; les fossés garnis de roseaux et d'herbes touffues, dans lesquels ils se glissent et courent sur leurs grandes pattes avec une extrême rapidité. — C'est dans ces endroits préférés que les râles mettent les chiens en défaut, les fatiguent par leurs ruses, impatientent le chasseur, et les obligent, de guerre lasse, à renoncer à les poursuivre.

Le râle est le plus rusé de tous les oiseaux de chasse; jamais il ne s'enlèvera qu'après avoir épuisé

Digitized by Google

toutes ses ressources, et seulement quand il se verra sur le point d'être pris par les chiens : il sait que son vol lourd, gêné, est son côté faible. Il faut être un très-mauvais tireur pour manquer un râle qui part devant soi, d'autant plus qu'un grain de plomb suffit pour l'arrêter. — Une fois tombé, il ne se défend plus et semble s'avouer vaincu. — Néanmoins, on fera bien d'aller le ramasser soi-même, car il existe des chiens d'arrêt auxquels le râle répugne, et qui ne le rapportent pas volontiers.

Le meilleur moment pour chasser les râles est depuis la fin d'août jusqu'à la fin de septembre, époque à laquelle ils quittent notre pays pour passer en Afrique. Ils sont alors très-gras, et, de l'avis des amateurs, le goût et le fumet exquis de leur chair la rendent aussi délicate que celle de la caille; le râle, comme la caille, doit être mangé quelques heures après sa mort; autrement, il ne vaut pas le moindre perdreau.

Les médecins, beaucoup de membres du clergé, de la magistrature, et tous les gens susceptibles de méditer, dans le silence du cabinet, sur les avantages qui résultent pour l'homme d'esprit et d'intelligence d'avoir une table servie avec recherche, connaissent et apprécient la saveur et la finesse de la chair du râle de terre.

M. Joseph Lavallée, qui a écrit un excellent livre

Digitized by Google

sur la chasse à tir en France, raconte, à propos du râle, une charmante anecdote que nous lui emprunterons, parce qu'elle confirme de la façon la plus aimable l'éloge que nous avons fait de cet oiseau.

« Il s'agit de deux jeunes chasseurs, dont certain « abbé avait été le précepteur, et pour lequel ils « avaient gardé la plus vive affection. Comme l'abbé « était un peu gourmand (c'était là son péché mignon), « il n'y avait pas de bonne fête dans la famille si on « ne l'y engageait. Un jour donc que l'abbé était con- « vié par ses deux élèves à prendre sa part d'un de « ces repas qui font regretter à l'estomac le plus vaste « de n'avoir pas une double capacité, il était convenu « que, quelques minutes avant l'heure indiquée, les « jeunes gens iraient le prendre chez lui, afin d'arri- « ver tous trois ensemble. A cinq heures moins un « quart, ils frappèrent à sa porte.

« — Monsieur est sorti, leur répondit sa gouver- « nante.

« — Mais, Brigitte, lui dirent-ils, il nous a donné « rendez-vous.

« — M. l'abbé n'y est pas.

« — La consigne n'est pas pour nous, dit l'un d'eux. « Il s'habille, n'est-il pas vrai ? Nous venons le cher- « cher, c'est chose convenue.

« — Je vous assure qu'il n'y est pas.

« — Eh bien, nous l'attendrons, reprirent-ils.

Digitized by Google

« — Il ne rentrera pas.

« Brigitte fit cette dernière réponse d'un air si sin-
« gulier, que les jeunes gens comprirent qu'il y avait
« quelque mystère. Décidé à l'éclaircir, l'un d'eux
« prend la gouvernante par le bras, lui fait décrire
« une pirouette, monte l'escalier en courant ; son frère
« le suit, et ils arrivent en même temps à la chambre
« de l'abbé.

« Il était en grand costume, la serviette attachée
« sur les deux épaules, et assis devant une petite table
« dont l'éclatante propreté eût seule donné de l'appé-
« tit. A leur entrée, par un mouvement instinctif,
« l'ancien précepteur couvrit d'une assiette vide celle
« qui était devant lui, comme jadis ses élèves cachaient
« sous le rudiment le roman dont ils dévoraient en
« cachette les pages prohibées; mais, à ses lèvres
« grasses et luisantes, il était facile de voir que l'abbé
« n'était pas à table pour lire son bréviaire.

« — Vous oubliez donc, lui dirent-ils, qu'aujour-
« d'hui nous dînons en ville?

« — Non pas! non pas! et j'allais, de mon côté, me
« rendre chez votre parent.

« — Cependant, vous voilà dans une attitude qui
« prouve peu en faveur de votre mémoire.

« — Ah! c'est que je viens de recevoir deux râles
« de genêt bien gras.

« — Il fallait les garder pour demain.

Digitized by Google

« — Les garder! mais demain ils n'auraient pas été « aussi bons.

« — Cependant, en les tenant au frais!

« — Oui, vraiment, pour que la graisse se décom- « pose. — Je fais mieux, je les mange. Il les acheva « en effet, et, c'est justice à lui rendre, personne, à le « voir dîner ensuite, ne se fût douté de l'à-compte « qu'il avait déjà pris. »

Tout ce que nous pourrions ajouter après cela gâterait la franchise et la bonhomie de cette petite histoire. — Nos lecteurs doivent être persuadés maintenant que le râle est un gibier des plus fins, qu'il faut mettre à la broche en sortant du carnier du chasseur.

Digitized by Google

LE TÉTRAS

OU

COQ DE BRUYÈRES

I

Dans la prime saison, quand perce l'anémone,
Vers le milieu de février;
Quand le sapin fleurit, quand le bouleau bourgeonne,
Quand mûrit le genévrier;
Dans les bois du Jura, des Vosges, de Lorraine,
Le *Tétras,* affolé d'amour,
Tout brûlant de désirs, va, répétant sa peine
A tous les échos d'alentour.

II

A ses appels pressants, à ses battements d'ailes,
Signes d'une sauvage ardeur,

Digitized by Google

L'on voit de tous côtés accourir les femelles,
Venant s'offrir à leur seigneur.
Le chasseur matinal trouve là son aubaine;
C'est le moment qu'il doit saisir
Pour tirer le tétras, — et sa balle inhumaine
Le frappe au milieu du plaisir.

III

Tout le monde a pu voir le grand *Coq de bruyères*
Orner la montre de Chevet.
Mais, quand il tient sa cour sous les pins séculaires,
Il produit un tout autre effet.
Voir un tétras vivant n'est pas chose facile,
Même pour un grand empereur;
Cependant on peut bien, sans cesser d'être habile,
Manquer ce quine de chasseur.

IV

Mon aïeul maternel, un Réveillon de l'Isle,
Était un brave Franc-Comtois,
Qui savait le latin et traduisit Virgile,
Tout en buvant du vin d'Arbois.
Si la souche n'est pas éteinte tout entière,
Qu'un parent veuille m'adopter!
Je chasserai pour lui le grand coq de bruyère,
En attendant d'en hériter.

Digitized by Google

LE TETRAS

OU

COQ DE BRUYÈRES.

Le tétras est un magnifique oiseau, pesant ordinairement dix à douze livres; le dinde sauvage d'Amérique peut seul lui être comparé pour le poids. C'est donc le plus beau coup de fusil qu'on puisse faire en Europe sur le gibier à plume; mais ce coup-là est si rare, si rare, qu'on l'appelle le *quine* du chasseur.

Quelque désir qu'on ait eu de peupler de coqs de bruyères les chasses de la couronne, toutes les tentatives faites dans ce but ont été jusqu'à présent sans succès. On a fait couver des œufs de poule tétras par des poules ordinaires; on a pris de jeunes tétras nouvellement éclos, et on les a mêlés aux poussins de nos poules couveuses; celles-ci en ont pris autant de soins que de leurs propres petits, et cependant, tous ceux d'espèce sauvage ont péri au bout de quelques jours. Le naturel farouche de ces oiseaux leur faisait refuser toute nourriture, et ils semblaient regretter

Digitized by Google

d'instinct la liberté de leurs forêts natales. Ces fiers petits préféraient mourir de faim plutôt que de servir à d'augustes délassements et d'avoir l'honneur d'être frappés par le plomb des rois de France.

Quelque grand et puissant chasseur qu'on soit, on est obligé de faire avec le tétras comme Mahomet fit avec la montagne : aller à lui, puisqu'il ne veut pas venir à nous.

C'est dans les Pyrénées, les Alpes, les montagnes des Vosges, du Jura et de la Forêt-Noire qu'on peut seulement espérer chasser le grand coq de bruyères. Nous disons *espérer,* parce qu'il ne faut tromper personne; il vaut mieux prévenir les chasseurs qui pourraient se décider à faire un long voyage en chemin de fer pour tuer quelques coqs de bruyères, qu'arrivés sur les lieux, ils n'en verraient peut-être pas l'ombre d'un seul. D'abord, il faut choisir l'époque favorable à cette chasse, connaître un peu les localités, et puis, surtout, être bien avec les chasseurs du pays, qui connaissent seuls les cachettes où se retirent les coqs de bruyères.

Vu à quelque distance, le plumage de cet oiseau paraît tout noir; mais, en le regardant de près, on y distingue plusieurs couleurs. De petites raies transversales noirâtres paraissent sur le fond cendré de la tête et du cou; le dos et le croupion sont rayés de cendré et de noirâtre; la gorge est noire; le bas du

Digitized by Google

cou, par devant, d'un vert métallique, et tout le dessous du corps d'un brun noirâtre, plus foncé sur le ventre et varié de quelques taches blanches. Il y a aussi une tache blanche vers l'épaule; une bande de la même couleur traverse les ailes et la queue, et, lorsqu'il fait la roue, comme le paon et le dindon, la bande blanche se dessine alors en arc de cercle.

La tête du coq de bruyères est surmontée d'une aigrette de plumes qu'il a la faculté de relever quand il est agité par quelque émotion. Une plaque nue et parsemée de papilles charnues d'un rouge vif surmonte les yeux, dont l'iris est de couleur noisette. Les pieds sont garnis par devant de plumes brunes jusqu'à l'origine des doigts; leur face postérieure est nue, sans ergot : les doigts sont bruns, écailleux, et les ongles noirs.

Nous avons pensé qu'il était convenable de donner ici la description exacte du coq de bruyères, cela pouvant servir et être utile à tout le monde, même aux chasseurs, de retour d'une expédition malheureuse, et qui désireraient s'offrir un tétras de consolation en passant devant les marchands de comestibles et de gibier. Ces gens-là sont ordinairement très-bien pourvus des pièces rares qui manquent au carnier des chasseurs, car ils ont des ramifications dans les pays les plus éloignés de la capitale; on pourrait dire même qu'il ne se tend pas un filet, qu'il ne se tire

Digitized by Google

pas un coup de fusil en Europe (en temps prohibé surtout) sans leur permission.

Les autocrates de la rôtissoire et de la casserole, ces messieurs, coiffés d'un bonnet de coton ou d'une toque blanche, portant tablier au ventre et coutelas au côté, ont à leurs ordres des braconniers et des chasseurs qui risquent chaque jour leur liberté et même leur vie pour satisfaire aux exigences de la gastronomie française. Les autocrates dont nous parlons n'ont qu'à faire jouer le télégraphe, et, quelques minutes après, les hommes les plus intrépides se mettent en campagne, et s'en vont, bravant la rigueur des hivers, errer dans les plus sombres forêts de sapins, au milieu des neiges, des glaciers, des précipices alpestres.

Si tel est le pouvoir des despotes à la toque blanche et au tranche-lard; si, pour ces gens-là comme pour Louis XIV :

> L'été n'a point de feux, l'hiver n'a pas de glace,
> Et qu'en tout temps, pour eux, soit ouverte la chasse;

il ne nous est pas permis de le prendre d'aussi haut; nous autres, pauvres chasseurs au fusil, nous sommes obligés de subir les ordonnances de messieurs les préfets et un peu les lois de la nature, — principalement lorsqu'il s'agit de chasser le grand coq de bruyères.

Nous l'avons dit au commencement de cet article,

Digitized by Google

c'est quand les tétras mangent les bourgeons des pins, des sapins, des bouleaux, et les baies de divers arbustes, nourriture échauffante, qui les enivre et les rend en même temps fous d'amour, qu'on leur fait la chasse avec le plus de succès.

Deux heures avant l'aurore et jusqu'au lever du soleil, le coq tétras se tient presque toujours perché sur le tronc mort ou les branches inférieures d'un sapin, et là, il fait entendre son chant ou plutôt son cri de rappel, aigu, perçant, assez semblable au bruit d'une faux qu'on aiguise.

On voit l'oiseau, l'aigrette relevée, les ailes traînantes, la queue étalée, se promener sur son arbre dans un désordre extrême, puis en descendre de temps à autre pour cocher les femelles accourues à ses cris, et remonter ensuite sur l'arbre qu'il a choisi pour théâtre de ses folies amoureuses.

Le tétras, qui, à tout autre moment, est défiant et se laisse difficilement approcher, peut être surpris très-aisément lorsqu'il est ainsi agité par la violence de ses désirs, et surtout pendant qu'il fait entendre son cri de rappel; alors, la vue du chasseur, le bruit même des coups de fusil, ne peuvent le distraire de son extase; l'exercice de toutes ses facultés, excepté celle qui le porte si ardemment à la propagation de son espèce, semble suspendu, anéanti : on le croit sourd, aveugle; hélas! le pauvre oiseau n'est qu'a-

Digitized by Google

moureux; et c'est précisément cet instant que le chasseur choisit pour lui donner la mort.

Le grand coq de bruyères est un gibier rare et excellent, surtout lorsqu'il est jeune; sa chair est noire et elle a presque toujours un léger goût de sapin et souvent même de genièvre, lorsque cet oiseau a beaucoup mangé de baies de genévrier; mais cela double encore le mérite de la chair du tétras pour les connaisseurs et les gourmets, amateurs de parfums résineux.

Le coq de bruyères se mange rôti à la broche; mais sa chair étant noire, comme nous l'avons dit, elle est également très-bonne en salmi. — On prétend qu'elle est aphrodisiaque; il n'y aurait rien d'étonnant à ce que le tétras communiquât à ceux qui le mangent les feux dont il fut lui-même dévoré. — En Amérique, il y a un danger beaucoup plus grave à manger les tétras; quelques voyageurs prétendent que, ces oiseaux se nourrissant parfois de certaines baies ou fruits vénéneux, leur chair peut, dans ce cas-là, causer des empoisonnements très-souvent suivis de mort. — L'avis est toujours bon à enregistrer pour ceux de nos confrères qui s'en iraient chasser le coq de bruyères dans les solitudes de l'Amérique du Nord.

Digitized by Google

LA BÉCASSE

I

De petits bouts-rimés, un ton mesquin, banal,
Ne seraient point ici, je le sens, à leur place.
La *Bécasse,* on le sait, étant gibier royal,
En vers alexandrins je chante la bécasse!

II

Salut, trois fois salut! dame aux sombres couleurs,
Messagère automnale, à la robe frileuse!
Toi qui crains les grands froids et les grandes chaleurs,
D'où viens-tu? réponds-moi, nocturne voyageuse.

III

Que m'importe, après tout, le sol où tu naquis!
Tu reviens tous les ans dans nos bois solitaires;
Ta chair est savoureuse et ton parfum exquis :
Que m'importent les cieux qui t'éclairaient naguères!

Digitized by Google

IV

Chasseurs! vous le savez, c'est à la Saint-Denis
Que dans tous les pays arrivent les bécasses.
Battez donc les buissons, les grands bois, les taillis ;
Ne vous fatiguez pas, suivez partout leurs traces.

V

Guettez-les à l'aurore, attendez-les le soir;
Observez les endroits, l'heure de la passée;
Faites feu vivement, au juger, sans les voir :
Une bécasse tombe... un seul plomb l'a blessée.

VI

Elle tombe... Aussitôt votre fidèle ami,
S'élançant au fourré, rapporte, ailes pendantes,
La princesse au long nez, de peur morte à demi :
Son cœur palpite encor dans vos mains triomphantes!

VII

Allez trouver madame! allez, chasseur heureux!
Fût-elle en son boudoir, vous la verrez sourire
Et vous dire, à coup sûr, quelques mots gracieux :
La bécasse, sur elle, exerce son empire.

Digitized by Google

CONSEILS D'UN AMATEUR.

Mettez votre bécasse au frais pendant huit jours,
Puis, quand de ses parfums s'ouvre la cassolette,
De votre cordon bleu réclamez le concours;
Alors vous mangerez une pièce parfaite.

ENTHOUSIASME D'UN GOURMET.

Pour un fin connaisseur, mon Dieu, qu'elle a d'appas!
Quelle carnation! Oh! la belle amoureuse!
Respectez-la... Surtout qu'on ne la truffe pas,
Elle! c'est bien assez; — la bécasse est juteuse!

AXIOME.

Oyez! écoutez tous! Un docte professeur [1]
A dit aux cordons bleus, chefs et sous-chefs d'offices :
« Laissez donc surveiller la rôtie au chasseur;
« Car notre bouche alors s'inonde de délices!

1. Brillat-Savarin.

Digitized by Google

LA BÉCASSE.

La bécasse est une des gloires de la cuisine française, la première cuisine du monde civilisé. — Nous disons cela sans forfanterie, car il est évident que nous n'avons point de rivaux dans l'art culinaire.

Toutes les nations de l'Europe ont leurs grands hommes, poëtes, peintres, sculpteurs, musiciens, guerriers, législateurs, etc., mais pas une d'entre elles ne peut citer le moindre *cuisinier* ayant le sens commun.

C'est à la hardiesse de nos conceptions, toujours guidées par un goût sûr et délicat, à notre savante manière de combiner les aromates et les épices, à notre génie inné des cuissons, que nous devons d'être regardés, à juste titre, comme les premiers cuisiniers, rôtisseurs et friturier du globe.

Digitized by Google

Depuis 1815, époque à laquelle les peuples étrangers sont venus violemment piquer à notre plat, la prépondérance culinaire française a été reconnue à la face de l'Europe. On peut dire que, pendant leur séjour en France, nos bons amis les ennemis ont tout pris, tout appris et n'ont rien oublié en fait de cuisine. — Si bien que, de retour dans leur patrie, les souverains, les princes et les généraux alliés, fatigués de la guerre et ne trouvant plus aucun goût à leur *potbouille* nationale, achetèrent chacun une batterie de cuisine et en donnèrent le commandement à des chefs français.

L'élan une fois donné, le progrès ne s'est plus arrêté, et voici plus de quarante ans que les festins, les banquets, les galas des cours européennes sont composés, exécutés et servis à la française par des Français. — Les sujets pauvres de ces monarques ont seuls persisté dans les vieux errements nationaux; eux seuls tiennent encore aux méchants *fricots* de leurs ancêtres. — Mais, sur les tables princières ou sur celles des gens de qualité, couvertes de magnifique linge damassé, enrichies d'argenterie ciselée, éblouissantes de cristaux, embaumées par les fleurs rares, il n'y a plus de place pour la *chûcrûte* allemande, pour le moscovite esturgeon aux bouts de chandelle, pour la sainte olla podrida espagnole, pour le rosbeef et l'oie grasse de la vieille Angleterre, pièces de résis-

Digitized by Google

tance très-substantielles, mais qui offensent l'œil autant que l'odorat; on est obligé de manger ces choses-là en se bouchant le nez, et on ne peut les digérer qu'en avalant coup sur coup des vins cuits, des alcools et force thé.

Honneur aux chefs distingués, aux artistes pleins de foi qui, faisant de leur profession un sacerdoce, renversèrent les faux dieux, et eurent la gloire d'implanter l'art culinaire français dans toutes les capitales de l'Europe! Honneur aux successeurs de ces illustres praticiens qui maintiennent la science à la hauteur où nous la voyons de nos jours!

On n'a pas l'habitude de donner la décoration à ceux qui procurent à l'humanité les jouissances les plus délicates, — on ne décore pas ces hommes modestes. — Cependant, ils n'en sont pas moins dignes de l'estime des honnêtes gens; l'homme bien élevé, le gentleman, se découvrent poliment en leur présence, et les saluent avec autant de respect qu'ils salueraient un fonctionnaire public galonné sur toutes les coutures.

Le lecteur nous pardonnera cette digression, qui n'est pas tout à fait en dehors de notre sujet; — nous n'avons pu résister au désir que nous avions depuis longtemps, de donner aux princes de l'art culinaire un témoignage public de notre estime et de notre reconnaissance : que chacun consulte ses

Digitized by Google

souvenirs, et aussitôt la masse intelligente de la nation comprendra que nous sommes ici l'interprète de ses sentiments de gratitude envers les *chefs* et les *cordons bleus*, auxquels nous devons tous, plus ou moins, de charmantes émotions, de délicates jouissances.

Le pauvre Gérard de Nerval, qui voyait et disait si bien, prétendait que, s'il n'existe pas de grand homme pour son valet de chambre, souvent un grand homme n'existe que grâce à son cuisinier.

Pénétré de cette idée, il forgeait de temps en temps des axiomes pour mieux la formuler :

La cuisine, disait-il, est la sœur de *charité* de la diplomatie.

Point de bon cuisinier, point de bon diplomate. Un *chef* de talent est le plus utile fonctionnaire d'une ambassade.

L'ambassadeur se laisse volontiers imposer tout son personnel; quant à son cuisinier, il le choisit lui-même et le paye très-cher.

Pour prouver combien ce choix était important, Gérard de Nerval racontait l'histoire d'un ministre plénipotentiaire chargé d'une mission fort délicate, et qui en dut la réussite à son cuisinier. — Il s'agissait de la signature d'un traité avec une cour d'Allemagne, près de laquelle toutes les instances avaient été inutiles jusqu'alors.

Digitized by Google

Un matin, le ministre, désespéré, était dans son cabinet, et écrivait à son gouvernement le peu de succès de ses démarches.

Absorbé par la rédaction de sa missive, il ne faisait pas attention que son déjeuner, placé sur un guéridon au coin de son feu, l'attendait depuis quelques minutes. Tout à coup l'huissier entre dans le cabinet et prévient le ministre que M. le comte de ***, grand personnage de la cour auprès de laquelle il était accrédité, lui demandait audience. Ce comte de *** était justement l'homme duquel dépendait la conclusion de l'affaire qui occupait notre diplomate.

— Faites entrer M. le comte, dit vivement le ministre.

Puis, en se levant pour aller recevoir lui-même le noble visiteur, il aperçut le malencontreux guéridon qu'il repoussa et cacha aux regards en le mettant derrière un paravent qui se trouvait à sa portée.

Le comte de *** entra au même instant, et le ministre l'accueillit avec toute l'aisance d'un homme de cour. — Quoique le comte, porteur d'une mauvaise nouvelle, lui eût annoncé immédiatement que les choses n'étaient pas plus avancées que la veille et que probablement elles n'aboutiraient pas, le ministre ne changea pas de visage et lui dit les choses les plus aimables, quoiqu'il eût la mort dans l'âme : c'est ainsi qu'on agit dans la diplomatie.

Digitized by Google

Tout en causant, le comte de *** paraissait en proie à une vague inquiétude; ses narines se dilataient comme s'il avait senti quelque parfum étrange qu'il cherchait à définir. — Enfin, n'y pouvant plus tenir et désirant éclaircir ses doutes, il dit au diplomate avec une bonhomie tout allemande :

— Vous alliez déjeuner, monsieur le ministre, et je suis venu vous déranger dans un moment fort inopportun, n'est-ce pas?

En même temps qu'il parlait, il jetait d'obliques regards du côté du paravent, regards semblables à ceux de l'ogre du Petit-Poucet disant : « Il me semble qu'on sent la chair fraîche ici! »

— Je ne vous cacherai pas, monsieur le comte, répondit le ministre, contraint d'avouer le fait, que, pressé par le travail, je m'étais fait servir à déjeuner dans mon cabinet, afin de perdre le moins de temps possible.

— Je m'en doutais, répondit l'autre, car je suis maintenant convaincu que vous alliez manger une excellente bécasse! J'en ai senti le parfum en entrant dans l'appartement.

— Mille pardons, monsieur le comte, je vais sonner pour faire enlever tout cela.

— Non pas, s'il vous plaît; renvoyer une bécasse! cela ne se fait jamais, cela est impossible, monsieur le ministre; une bécasse n'attend personne, il faut

Digitized by Google

qu'elle soit mangée en sortant de la broche. Je m'y connais, voyez-vous; j'en suis très-amateur.

— Je vois en effet que Votre Excellence a tous les principes d'un fin connaisseur.

— Je m'en flatte, monsieur le ministre, je m'en flatte; mais mettez-vous donc à table, sans cela vous m'obligeriez à me retirer immédiatement.

— Faites mieux, monsieur le comte, répondit le ministre qui eut un éclair de génie, faites-moi l'honneur d'accepter mon déjeuner et de manger votre part de cette bécasse, qui doit s'ennuyer énormément, toute seule, derrière ce paravent, poursuivit-il en découvrant le guéridon, vers lequel l'Allemand tourna un œil de convoitise.

— J'accepte, s'écria celui-ci en apercevant enfin l'oiseau dont il avait deviné la présence, j'accepte de tout mon cœur, car je m'en voudrais de vous avoir privé de manger à propos une pièce aussi fine, aussi délicate que cette bécasse servie sur une *rôtie chasseur!*

— Et arrosée de vin d'Ermitage! dit à son tour le ministre en s'asseyant vis-à-vis de son invité enthousiaste.

A la dernière bouchée de la bécasse et au dernier verre du vieux vin de la Drôme, le comte regarda en face son amphitryon et lui dit avec un visage aimable et souriant :

Digitized by Google

— Vous êtes donc persuadé, monsieur le ministre, que ce traité aurait des avantages réciproques pour les deux nations?

— Sans aucun doute, monsieur le comte; vous savez que le pays que j'ai l'honneur de représenter n'a pas l'habitude de se faire la part du lion, dit le ministre avec dignité; nous avons toujours eu beaucoup plus souci de notre gloire que de nos intérêts.

— Soit, reprit l'Allemand, j'ai foi en votre parole, et je vous donne la mienne que je ferai signer ce traité en sortant de table.

Le traité fut signé en effet, et le ministre put l'adresser le soir même à son gouvernement.

On s'est demandé si c'était le ministre ou bien son cuisinier qui avait été le plus fort diplomate dans cette circonstance. — On n'a jamais osé se prononcer définitivement, ajoutait en riant Gérard de Nerval, la question est encore pendante; mais, par exemple, il est bien certain que la bécasse fut pour beaucoup dans la conclusion de cette affaire.

Nous sommes aussi de cet avis. — Nous trouvons également que le comte de *** avait parfaitement droit à sa part de bécasse. — D'abord il l'avait dépistée et arrêtée avec le flair et l'aplomb d'un excellent chien de chasse, puis il avait apprécié ses qualités gastronomiques en disciple distingué de Brillat-Savarin.

Quoique le salmi de bécasse ne soit pas un plat

Digitized by Google

aussi pur, *aussi vierge* que la bécasse rôtie, nous en recommandons l'emploi dans un déjeuner impromptu de chasse; seulement, l'exécution doit en être irréprochable et faite de main de maître : du salmi à l'*arlequin* il n'y a qu'un pas. — Absolument comme du sublime au ridicule.

Nous étions tenté de finir ici notre article sur la bécasse, lorsque l'envie nous a pris de relire quelques pages que notre bon ami G. de Cherville a consacrées à cet oiseau dans *la Vie à la campagne*. — Cette lecture nous a convaincu que nous ne pouvions faire mieux que de le citer. — Ce sera une bonne aubaine pour le lecteur.

« La bécasse est un oiseau solitaire, dit-il. Hors la « saison des amours, il est bien rare qu'on la trouve « dans le voisinage prochain d'un de ses congénères. « Ces volatiles se rencontrent, mais ne s'associent « presque jamais entre eux pour franchir les immenses « espaces qu'ils traversent deux fois l'an. En étudiant « les mœurs de la bécasse, on serait tenté de croire « que, tourmentée d'un vague pressentiment des des- « tinées qui l'attendent, elle vit livrée tout entière à la « préoccupation d'engraisser.

« Elle a dans l'air, comme sur la terre, ses passées « qu'elle affectionne. Elle a ses heures pour vermiller, « pour se livrer aux ablutions, qu'elle accomplit aussi « religieusement qu'un musulman; il faut même que

Digitized by Google

« l'aiguille du cadran soit arrivée à une certaine in-
« clinaison pour qu'elle trouve une phrase tendre à
« adresser à la bécasse pour laquelle son cœur a
« palpité.

« L'amour, on le voit, est une chose tout à fait se-
« condaire dans la vie d'une bécasse; le soin de trou-
« ver la nourriture qui lui est propre l'occupe bien
« davantage; elle conterait fleurette comme une autre
« à ses moments perdus, mais elle n'a pas un instant
« à elle; quand elle ne mange pas, quand elle ne boit
« pas, elle considère les astres, elle étudie les varia-
« tions de la température, afin de savoir s'il lui faut
« rester où elle est, ou bien décamper au plus vite et
« s'en aller vivre sous un ciel plus clément.

« A l'approche de l'hiver, dit encore M. de Cherville,
« les bécasses descendent des montagnes et se répan-
« dent dans les plaines. C'est ordinairement dans les
« premiers jours d'octobre, par des vents d'est ou de
« nord-est, qu'elles font leur apparition dans nos
« bois, où elles se succèdent sans interruption tant
« que les gelées ne précipitent point leur passage. Au
« mois de mars, elles ne demeurent guère que trois
« semaines dans notre pays, et encore ce séjour,
« comme celui de l'automne, reste-t-il toujours sou-
« mis aux influences barométriques. Tous les chas-
« seurs ont tué et tueront des bécasses, mais le
« nombre de ceux qui s'adonnent spécialement à

Digitized by Google

« cette chasse ingrate et difficile est peu considérable.

« En revanche, la bécasse a des ennemis sérieux et « acharnés dans les paysans et dans le chasseur rus- « tique : les premiers lui tendent des piéges de toutes « sortes; ils émaillent les bois de *collets* et de *rejets*, « ils placent des *pantières* dans ses passées, ils la tra- « quent sur la terre et dans les airs. En Bretagne, où « elle était si abondante il y a une trentaine d'années « qu'un de ces oiseaux ne se payait pas plus de six « sous, on usait pour s'en emparer d'un procédé assez « bizarre. On exploitait à son détriment les cantons « où les vaches ont pâturé, et où elle trouve sous les « bousards de ces animaux une ample moisson de « vers et d'insectes. Deux hommes se réunissaient « pour explorer la forêt : l'un était muni d'une lan- « terne et d'une sorte d'épuisette fixée à l'extrémité « d'un manche assez long; l'autre secouait une son- « nette, dont les tintements monotones étaient des- « tinés à rassurer l'oiseau, à lui faire supposer que « les pas de ceux qu'il entendait étaient ceux de ses « bonnes amies du troupeau; on l'approchait ainsi « d'assez près, et, avant qu'ébloui de ces clartés sou- « daines il eût songé à prendre son essor, il se trou- « vait enterré dans les mailles du filet.

« Le chasseur rustique fait à la bécasse une guerre « plus loyale. C'est son gibier de prédilection; elle est « le seul en effet devant lequel tous les disciples de

Digitized by Google

« saint Hubert soient égaux, et qui se montre rebelle « à toutes les tentatives qui pourraient lui être faites « pour lui procurer l'honneur de tomber sous un « plomb royal.

« Si la perspective d'une journée employée à dis- « puter la semelle de vos bottes aux étreintes des « terres marécageuses et vos vêtements aux caresses « des épines, des ronces, des fourrés les plus épais « ne vous épouvante pas; si vous avez reçu du ciel le « double don d'un jarret d'acier et d'un cœur de « bronze; si vous êtes insensible aux mortifications de « la bredouille; si vous vous montrez disposé à ad- « mettre comme devant être le principe fondamental « de vos jouissances futures, que ces jouissances croî- « tront et se multiplieront en raison directe des dif- « ficultés vaincues, armez-vous, non pas seulement « d'un fusil court, mais d'une ténacité à toute épreuve, « et mettez-vous en campagne. »

Nous conseillons aux personnes effrayées par la peinture qu'a faite notre ami de Cherville des tribulations qui attendent les chasseurs en allant chercher les bécasses au bois, de les attendre tout simplement et tout tranquillement, le matin et le soir, au bord des mares, sources et ruisseaux voisins des bois; là, cachés sous quelque hutte et protégés contre le froid par de chauds vêtements, les chasseurs de bécasses ont l'espoir de faire un jour ou l'autre quelque bon coup de

Digitized by Google

fusil : cela console du temps perdu dans les heures pénibles de l'attente et de l'insuccès.

Nous terminerons en souhaitant bonne chance aux chasseurs nos confrères, et malheur aux braconniers, que nous détestons cordialement.

Digitized by Google

LA BÉCASSINE.

I

Parmi le gibier de marais,
Il existe une perle fine
Qui fait cligner l'œil aux gourmets :
On l'appelle la *Bécassine !*

II

La belle arrive en nos pays
Lorsque fleurit le chrysantème;
Son départ n'est pas bien précis :
Là-dessus chacun a son thème.

III

Elle est, disent quelques auteurs,
De la parenté des bécasses;

Digitized by Google

C'est fort douteux, et les chasseurs
Ne confondent pas les deux races [1].

IV

Elles diffèrent à la fois
De mœurs, de goûts et de plumage;
L'une vit seule dans le bois,
Et l'autre dans le marécage.

V

La bécasse a le vol fort bas,
Hésitant, plein de maladresse,
Peu soutenu dans tous les cas,
Mais elle court avec vitesse.

VI

La bécassine, comme un trait,
S'enlève, vole, preste et leste,
Fait trois crochets : tout disparaît...
Excepté le chasseur, qui reste.

1. Quand les grands professeurs, naturalistes en chambre, se décideront à aller étudier la nature, pendant vingt ans, dans les cinq parties du monde, ils ne monteront plus en chaire pour répéter les âneries de leurs devanciers. — L'histoire naturelle ne sera plus une fable, mais une science exacte.

Digitized by Google

VII

Elle a piqué droit vers le ciel
En répétant sa chansonnette,
Car elle tient du naturel
De sa cousine l'alouette.

VIII

Jeune chasseur, il faut partir;
La bécassine, en sa prestesse,
Peut servir d'école de tir :
Allez exercer votre adresse.

IX

Allez au marais patauger,
Mettez des bottes bien suiffées,
Et puis laissez-vous protéger
Par les Ondines et les Fées!

Digitized by Google

LA BÉCASSINE.

Nous avons essayé, dans nos vers, de convaincre ceux de nos lecteurs qui pourraient l'ignorer de la différence qui existe entre la bécasse et la bécassine. Confondre les deux espèces est une maladresse digne de ce boutiquier parvenu dont l'enfant terrible nous disait un jour :

— N'est-ce pas, monsieur, que la bécasse est la *maman* de la bécassine?

— Non pas, mon petit ami, tu te trompes.

— Pourtant mon papa m'a dit que si.

— Tais-toi, petit malheureux, ne répète pas cette sottise, ton père a voulu se moquer de toi; c'est comme s'il t'avait dit que le cygne est le *papa* du canard!

— Oh! bon! s'écria le charmant enfant, je vais joliment me moquer de mon papa à présent, lui qui

Digitized by Google

veut faire le grand chasseur et qui ne connaît même pas le gibier.

— Mon petit bonhomme, on ne se moque jamais de son père, même quand il a tort.

Le petit garçon nous tourna le dos, mais nous comprîmes qu'il ne suivrait pas notre conseil : les enfants d'aujourd'hui sont tous des aigles!

La bécassine se tient dans les prairies marécageuses, les herbages et les osiers qui se trouvent sur le bord des rivières, la queue des étangs et des marais; elle s'élève si haut en volant qu'on l'entend encore, comme l'alouette, lorsqu'on l'a perdue de vue. Le cri qu'elle répète souvent pendant son vol peut s'exprimer par les syllabes *mée mée mée!* et comme il a beaucoup de rapport avec celui de la chèvre, on l'appelle dans certains pays *chèvre volante.*

En France, les bécassines paraissent en automne; on les rencontre presque toujours seules, ou tout au plus deux ou trois ensemble. Elles nous quittent pour la plupart pendant les grands froids, reviennent au printemps en grand nombre, puis nous quittent de nouveau pendant l'été, et s'en vont plus au Nord faire leurs couvées. Cependant quelques-unes font leurs nids dans les marais, et particulièrement dans ceux de l'Auvergne. — Ce nid est toujours placé à terre, sous quelque grosse racine d'orme ou de saule, dans les endroits marécageux, inaccessibles au bétail. Il

Digitized by Google

contient ordinairement quatre ou cinq œufs oblongs, d'une teinte blanchâtre, et tachetés de roux. Les petits quittent le nid aussitôt qu'ils sont éclos, et la mère ne les abandonne que lorsqu'ils peuvent se suffire à eux-mêmes; mais il n'y a chez ces oiseaux aucun esprit d'association et de famille : ce sont des solitaires emplumés, dont le jeûne n'est certes pas la qualité dominante, car les bécassines qu'on tue après les premières gelées sont ordinairement fort grasses : c'est précisément cette graisse, d'une saveur fine et délicate, qui les fait si bien apprécier des connaisseurs.

On ne sait pas bien de quoi se nourrit la bécassine, on ne trouve dans son estomac qu'un résidu terreux ; mais tout fait présumer qu'elle mange des vers et des larves d'insectes, comme les autres échassiers de son espèce.

La difficulté de chasser la bécassine double certainement le prix de ce gibier. La chasse qu'on lui fait dans les marais, les lieux fangeux, bas et humides, est loin d'être attrayante, d'autant moins qu'elle est souvent improductive. Tel endroit qu'on vient un jour vous signaler comme étant fréquenté par des bécassines en est tout à fait dépourvu le lendemain, par la raison bien simple que l'oiseau, ayant vermillé là les jours précédents et n'y trouvant plus de nourriture à son goût en suffisante quantité, s'en est allé chercher un cantonnement mieux approvisionné. Ce jour-là, le chasseur,

Digitized by Google

fût-il de noble extraction, rentrera chez lui mouillé, crotté et bredouille! comme un simple roturier.

Mais à défaut du gibier qu'ils cherchent, et malgré les chemises de laine, les surtouts fourrés, les grandes bottes suiffées et caoutchoutées, il est impossible que les amateurs de la chasse au marais n'attrapent pas, tôt ou tard, des maladies inflammatoires, fluxions de poitrine, fièvres tremblantes, rhumatismes, catarrhes et rhumes de cerveau chroniques; sans parler des haltes dans la boue, sous les brouillards de novembre, qui sont généralement moins chauds que la vapeur des bains russes.

Nous ne voulons dégoûter personne de la chasse à la bécassine, mais nous recommandons à tout le monde de s'y livrer modérément, et de prendre toutes les précautions hygiéniques convenables pour chasser au marais. Il faut avoir en outre un bon chien d'arrêt, un fusil qui porte loin et une grande justesse de coup d'œil, le tir de la bécassine étant un des plus difficiles que nous connaissions.

Tous les bons chasseurs sont tombés à peu près d'accord sur la manière de tirer la bécassine; au reste, voici quelques lignes excellentes, extraites du *Manuel du chasseur,* dont nous engageons nos lecteurs à faire leur profit :

« La plupart des auteurs donnent comme principe « le conseil de ne tirer la bécassine qu'après lui avoir

Digitized by Google

« laissé faire ses crochets; il en résulte que, si elle « n'est pas partie sous les pieds du chasseur, elle doit « s'en trouver éloignée, quand le coup part, de cin- « quante à soixante pas au moins. Or, je demande à « tout chasseur de bonne foi qui connaîtra la portée « d'une arme, quelque bonne qu'elle soit, si l'on peut « répondre de la moitié de ses coups à cette distance, « en supposant que l'on vise toujours juste. Ayant « habité pendant plusieurs années un pays très-abon- « dant en bécassines, je puis affirmer que cette mé- « thode est vicieuse, et n'a été prônée que par des « gens qui, ayant peu l'habitude du fusil, ne peuvent « mettre la promptitude nécessaire pour tirer à la « manière nommée par les chasseurs au *cul levé*, « c'est-à-dire avant que l'oiseau ait fait son premier « crochet. Cette méthode offre de grands et nom- « breux avantages, dont nous ne citerons que les deux « principaux : 1° Si l'on manque le premier coup, on « a le temps de tirer le second lorsque la bécassine a « fait ses trois crochets; 2° on charge son fusil avec « un peu moins de poudre et beaucoup plus de plomb, « que l'on peut même choisir d'un numéro plus petit, « d'où il résulte que le coup porte plus large et à la « fois plus garni. Nous observerons ici que la bécas- « sine est beaucoup plus facile à tirer au printemps « qu'à l'automne, parce que dans la première saison « son vol est beaucoup moins rapide, ses crochets

Digitized by Google

« sont moins longs, et elle part de bien moins loin. »

Nous ajouterons, pour notre compte, que nous ne chassons jamais la bécassine au printemps, parce que dans cette saison l'oiseau est très-maigre et que sa chair est loin d'avoir la saveur qu'elle a en automne; dès lors, nous n'avons plus aucun plaisir à tuer ce gibier.

A quoi bon, en effet, offrir une brochette de bécassines à quelqu'un qui vous dira ou qui pensera ceci en les mangeant :

— Oh! mon Dieu, comme elles sont maigres et sèches, elles n'ont que la peau et les os, les pauvres petites bêtes!

— Nous sommes dans la saison des amours, direz-vous avec un peu d'embarras, les bécassines ont plus souci de s'aimer que de s'engraisser.

— Eh bien! alors, pourquoi les tuez-vous? laissez ces oiseaux obéir à la douce loi de la nature, laissez-les se reproduire tout à leur aise. Vous avez détruit deux ou trois douzaines de bécassines pour en manger six, qui sont d'un goût détestable. Il n'y a pas compensation.

Il est évident que, si c'est une belle dame ou bien votre conscience qui vous adresse ces reproches, vous n'avez rien à répondre de bon à l'une ou à l'autre; vous ne serez excusable qu'à la condition de profiter à l'avenir de la leçon que vous aurez reçue.

Digitized by Google

La bécassine d'automne se mange rôtie et sans être vidée. On peut la piquer ou la barder de lard et l'envelopper ensuite dans une feuille de vigne ; c'est le meilleur moyen de lui conserver toute l'accentuation de son merveilleux fumet.

Nous disons *merveilleux* avec intention, car c'est en vain que les naturalistes dessèchent, dissèquent, analysent et classifient les corps des plantes et des animaux, que les chimistes fouillent leurs pores et leurs entrailles au moyen des réactifs les plus énergiques; nul de ces messieurs n'a pu encore pénétrer le secret des couleurs et des parfums naturels, ni expliquer les causes de mille autres surprenants phénomènes!

Pauvres mirmidons! combien vous êtes petits, lorsque vous essayez d'entrer dans le grand laboratoire de la nature!

Néanmoins il y aurait de l'ingratitude à nier les travaux utiles et les belles découvertes que les hommes de science ont faites chemin faisant. La chimie surtout a vulgarisé des recettes précieuses pour l'emploi des condiments qui entrent dans la préparation des substances alimentaires; mais que de gens ignorent les recherches, les expériences faites et les résultats obtenus par les savants, dans le seul but de procurer à leurs semblables une somme considérable de jouissances inconnues de nos pères! La préparation chi-

Digitized by Google

mique d'un *salmis,* par exemple, est une des choses les plus intéressantes de la science culinaire. Nous ne pouvons nous dispenser d'en donner ici la formule :

Levez les quatre membres et l'estomac d'une bécasse ou d'une bécassine. Pilez le reste du corps, en ayant soin d'ôter le *sac* de ces oiseaux. A mesure que vos débris se transforment en une pâte onctueuse et consistante, vous la délayez avec un peu de bouillon ; lorsque vous en aurez mis la quantité d'un verre environ, vous passerez le tout dans un tamis de soie. Ajoutez alors, gros comme une noix, d'excellent beurre frais, manié de farine, un demi-verre de *bon vin rouge,* deux échalotes entières, un bouquet garni, une gousse d'ail, qui seront retirés après une demi-heure d'ébullition ; mettez alors sel, poivre, deux cuillerées d'huile d'olive et le jus d'un citron ; baignez dans cette composition les membres de votre gibier, et faites chauffer le tout *sans bouillir;* faites frire dans le beurre ou dans l'huille de petites tranches de pain, dont vous garnirez le fond de votre plat, et ornez-en le tour de tranches ou de losanges de citron. Placez ensuite les membres de vos oiseaux sur les tranches de pain, les ailes et l'estomac en dessus ; arrosez le tout avec la sauce que vous venez de faire et servez.

Nous n'avons pas besoin de recommander aux chefs et aux cordons bleus de surveiller l'exécution d'un salmis, d'un œil soucieux et attentif ; car ils ont

Digitized by Google

l'honneur d'être, à leur insu, les préparateurs de quelque chimiste distingué. Pour qu'un salmis soit parfait, il faut que les chairs, les condiments, les aromates et les liquides soient combinés et fondus ensemble, de manière à former un tout homogène.

On ne doit cependant pas apprécier un salmis, même bien exécuté, au delà de sa valeur réelle. Les sels, les acides, les astringents, les excitants qui entrent dans sa composition, n'ont d'autre objet que de raviver les sucs et les fumets des chairs froides, rôties de la veille, provenant en un mot de la desserte d'une table. Conséquemment les salmis, comme le civet, ne peuvent être mangés qu'en famille, ou tout au plus entre amis intimes, et pour boire un coup de plus qu'à l'ordinaire.

Le salmis doit être considéré comme un des *ramoneurs* de l'estomac, suivant l'expression que François Rabelais emploie pour exprimer l'effet produit par les salaisons sur le corps humain.

Digitized by Google

LES CANARDS SAUVAGES.

I

En août, on chasse les *Halbrans*.
Prends ta pirogue ou ta nacelle,
Fouille les herbes des étangs;
Très-souvent la capture est belle.

II

Ces petits de canards perdus,
Traînards de bande voyageuse,
Les halbrans sont gras et dodus,
Leur chair est tendre et savoureuse.

III

Novembre amène le brouillard,
Et le canard et la sarcelle;
Fièvres, douleurs, viendront plus tard:
Au foyer, la flamme étincelle.

Digitized by Google

IV

Il y fait bon, il y fait chaud,
Mais la journée est avancée :
Prends ton fusil, mets ton capot;
Voici l'heure de la passée.

V

On voit tournoyer, sur les eaux,
Les canards à l'aile sifflante;
Ils viennent tous dans les roseaux
Se coucher à la nuit tombante.

VI

Ils vont passer dans peu d'instants,
Tâche de ne pas y voir trouble;
Ajuste-les, prends tout ton temps,
Tire en travers et fais coup double.

VII

Ramasse vite, tout est dit.
Sur les étangs plus rien ne bouge,

Digitized by Google

C'est le silence de la nuit ;
Va-t'en réchauffer ton nez rouge.

AXIOME CULINAIRE.

Le canard, le halbran
Sont cuits au *premier sang!*

Digitized by Google

LES CANARDS SAUVAGES.

L'espèce du canard sauvage se trouve dans les quatre parties du monde en variétés innombrables. Ces oiseaux éminemment voyageurs ne font que passer et repasser dans les pays tempérés pendant l'hiver ; leur patrie réelle ce sont les contrées désertes du pôle Nord. C'est là qu'ils séjournent le plus longtemps, c'est là qu'ils font leurs couvées et qu'ils élèvent les victimes qui viennent s'offrir annuellement à la voracité de leurs nombreux ennemis.

Tous les êtres de la création ne vivent qu'à la condition de se manger un peu les uns les autres, mais beaucoup d'entre eux sont plus mangés que mangeants. Les canards, les harengs, les lapins sont du nombre des premiers ; bêtes et gens s'acharnent après eux, et leur destruction serait un fait accompli depuis longtemps, si la nature prévoyante ne leur avait donné

Digitized by Google

encore plus d'ardeur à se reproduire qu'on n'en met à les détruire; si bien que, malgré la guerre d'extermination qu'on leur fait, ces espèces pullulent sur toute la surface du globe.

Connaissant le nombre de leurs ennemis, les canards sauvages sont d'une défiance extrême. Leur vol, lorsqu'ils voyagent, est toujours très-élevé; on les reconnaît, en l'air, aux lignes inclinées et aux triangles réguliers figurés par leurs troupes nombreuses. Jamais ils ne s'abattent pour se reposer et pâturer, sans avoir fait plusieurs circonvolutions au-dessus du lieu qu'ils ont choisi pour s'arrêter : ils veulent le reconnaître et s'assurer qu'il ne cache aucun ennemi. Quand ils ont trouvé la place nette, ils s'abaissent avec précaution sur l'eau et nagent loin du rivage. Souvent ils s'y reposent de leurs fatigues, on les y voit immobiles, la tête cachée sous l'aile, dans l'attitude d'un oiseau qui dort, mais il y en a toujours quelques-uns de la bande qui veillent à la sûreté commune et donnent l'alarme dès qu'il y a péril ; aussi sont-ils fort difficiles à surprendre, et la chasse aux canards est une de celles qui exigent le plus de finesse, de ruse, de peine et de patience.

Quand on a la bonne fortune d'en surprendre une bande à l'eau, il est très-aisé de faire coup double; à cet égard, nous recommanderons à nos confrères de les tirer comme nous l'avons vu faire et comme

Digitized by Google

nous l'avons fait nous-même à la Louisiane, le pays privilégié, la terre promise des canards!

Quand on les surprend, disons-nous, en train de pâturer, on les ajuste, puis, avant de presser la détente, on fait entendre un coup de sifflet aigu : tous les canards surpris lèvent la tête hors de l'eau, et, c'est à ce moment, à cette seconde précise, qu'il faut lâcher son coup — il est rare qu'il y ait des blessés; tous ceux atteints à la tête sont tués roide. — Les autres s'élèvent alors verticalement, comme tous les oiseaux nageurs, et, comme ils sont fort pesants, on a tout le temps de les tirer avant qu'ils aient pris leur essor.

A défaut des surprises heureuses dont nous venons de parler, les chasseurs ont la ressource de la passée du matin et du soir, avant le coucher et le lever du soleil. Les allures du canard sont plutôt de nuit que de jour; c'est ordinairement dans l'obscurité qu'ils voyagent et qu'ils paissent. Les lacs, les étangs fournis d'herbes, de roseaux et voisins des bois, des solitudes, sont les endroits qu'ils fréquentent de préférence : quand on est assuré que les lieux que nous venons de désigner sont hantés par des bandes de canards, on s'y rend plusieurs chasseurs ensemble, on se place en quantité égale sur chaque rive et l'on marche le long des roseaux en ayant soin d'y jeter de temps en temps des pierres pour faire partir le gibier,

Digitized by Google

qu'on tire au vol et qu'on se renvoie les uns aux autres. — Dans ce cas-là, il faut être accompagné de bons chiens épagneuls, griffons, barbets, qui se mettent à l'eau au commandement pour rapporter les pièces tombées.

Un moyen beaucoup plus sûr encore est de se faire conduire en bateau sur l'étang et de pénétrer dans les roseaux où se tiennent les canards qui, se croyant bien cachés, se laissent approcher assez pour qu'on puisse les tirer au vol au départ.

Enfin, il y a aussi la chasse *à la hutte,* la plus fructueuse de toutes les chasses aux canards. La hutte est une petite cabane très-basse, propre à contenir une ou deux personnes seulement ; on la construit sur le bord des marais, des étangs et des lacs, dans la position la plus favorable et autant que possible entourée d'eau, dût-on pour cela établir une île factice.

Les nuits de clair de lune, le hutteur vient, muni de deux ou trois *appelants,* un canard et deux canes domestiques, qu'il place dans l'eau à quelque distance de la hutte et qui sont
ficelles de deux ou tr
piquets qui ne dépassen
l'appel répété de *ces tr*
viennent s'abattre aupr
dans la hutte, a tout le
pour cela qu'ils soient

Digitized by Google

les uns à côté des autres, de manière que tout grain de plomb porte, pour ainsi dire.

Cet *affût* aux canards est très-productif, mais il est pratiqué généralement par les gens qui vendent leur gibier ; ceux qui chassent pour leur plaisir se dégoûtent promptement de passer les longues heures des nuits dans une hutte couverte de joncs et de roseaux, mal close, entourée d'eau et exposée aux quatre vents du ciel : il faut être chasseur de profession pour faire ce rude métier.

Toutes les chasses que nous venons d'indiquer sommairement se font depuis le commencement de l'automne jusqu'à la fin de mars. — Mais nous devons parler aussi de la chasse aux halbrans, qui se fait au mois d'août, comme nous l'avons indiqué au commencement de ce chapitre. Quand ces jeunes canards sauvages commencent à voler autour de l'étang où ils sont nés, on est sûr de les rencontrer de grand matin et vers midi, barbotant dans les herbes qui croissent autour de cet étang. On peut alors les approcher assez pour les tirer et les tuer tous très-facilement, parce qu'ils ne s'envolent jamais bien loin et qu'ils reviennent toujours à l'endroit où ils ont été élevés. Nous ne sommes nullement d'avis de détruire ainsi tous les halbrans d'un étang ; — non-seulement ils peuvent y rester et s'y multiplier la saison suivante, mais encore c'est se priver maladroitement

Digitized by Google

d'*appelants* naturels, les meilleurs de tous pour attirer les canards voyageurs, lors de leur arrivée ou de leur passage dans nos pays.

M. Charles Jacque, l'artiste distingué qui observe si bien la nature, nous a raconté la manière dont on chasse les canards en Bourgogne, aux environs de Châlon-sur-Saône. — Elle nous a paru assez intéressante pour être signalée aux chasseurs de tous les pays. Dans les contrées riveraines de la Saône, nous a-t-il dit, il existe des *champoyages* [1] communaux où les bestiaux, suivis du pâtre, vont *champoyer* au printemps.

Ces terrains bas, légèrement ondulés, accidentés de bouquets d'épines énormes, le tout, vert et fleuri dans la belle saison, sont inondés en hiver au moindre débordement de la Saône. A cette époque, des bandes innombrables de canards, de sarcelles, d'oies, de cygnes et de sauvagines de toute espèce viennent remplacer les bestiaux et s'abattent dans ces champs où ils trouvent à vivre dans l'abondance, après le séjour des premiers occupants. La vue de cette oasis giboyeuse est des plus séduisantes pour le chasseur envieux de faire quelques beaux coups d
elle devient pour lui un véritable supplic

1. Jolie expression employée dans le pays p
champs vagues et en friche sur lesquels tous l
le droit de pâturage.

Digitized by Google

quand il n'a pas les moyens d'arriver jusqu'à portée du gibier qu'il convoite.

C'est seulement avec l'*arlequin*[1] nom donné dans le pays à une embarcation étroite, basse, légère et *volage* comme une *périssoire,* qu'on peut pénétrer au milieu des champs dont nous parlons. — Nous n'avons pas besoin de dire que, pour naviguer à bord d'un pareil casse-cou, il faut savoir équilibrer ses mouvements; autrement on risquerait fort de prendre un bain et de ne pas surprendre le gibier.

Le chasseur, couché à plat ventre, au fond de l'*arlequin*, agite de chaque main deux petites palettes, avec lesquelles il le fait assez rapidement *chevaler* (expression du pays qui signifie marcher, avancer) en contournant les massifs d'épines de façon à dérober le plus possible la marche de l'embarcation à l'œil du gibier soupçonneux auquel on a affaire.

Sur l'avant de l'*arlequin* est placée une canardière, montée sur un pivot mobile, ce qui permet de la mouvoir et de la pointer dans toutes les directions. — Cette arme (toujours à pierre, jamais à piston) est chargée d'une forte poignée de grenaille de fonte, qui pénètre dans le corps, casse et brise les os du gibier, beaucoup mieux que ne le fait le plomb ordinaire.

1. Cette chasse se fait aussi en pleine Saône, dans les grandes eaux, et principalement dans les temps brumeux au point du jour.

Digitized by Google

Lorsque le chasseur, ainsi outillé, arrive à bonne portée d'une troupe nombreuse de canards, il quitte ses palettes, s'avance en rampant, épaule la canardière et vise à quelques centimètres au-dessus du groupe le plus épais de façon que les canards, qui s'envolent toujours en voyant brûler l'amorce, reçoivent le coup de mitraille en plein corps, ailes déployées! On conçoit que, par ce moyen, chaque projectile trouvant son emploi, il ne soit pas rare de voir tomber douze, quinze et même vingt canards du même coup.

Avec deux semblables coups de canardière la chasse est finie, l'*arlequin* est chargé, le chasseur n'a plus qu'à s'en retourner au logis et à boire un verre ou deux de vin chaud, pour combattre les mauvais effets de l'humidité et rétablir la circulation du sang.

La chair du canard sauvage est plus fine, plus succulente et de meilleur goût que celle du canard domestique; tous deux cependant ont la même origine, mais la vie indépendante au grand air, le choix que l'oiseau fait de sa nourriture, lui donnent une saveur particulière, qui le font rechercher si
tables.

La grande réputation des pâtés
miens, si fort appréciés des fins
due principalement à l'excellence de
fait entrer dans leur confection et q
baie de Somme.

Digitized by Google

Pour distinguer les jeunes canards des vieux, il suffit d'examiner les pattes, que les vieux ont plus lisses et d'une couleur plus vive que les jeunes, — ou bien on leur arrachera une penne de l'aile, dont le bout est mou et sanguinolent chez le canard de l'année.

Il est facile également de trouver la différence entre le *canard sauvage* et le *canard domestique :* le premier a les formes et les contours plus sveltes, plus élégants; les écailles des pieds plus fines, égales et lustrées; les membranes des doigts plus minces, les ongles plus aigus et plus luisants, les jambes plus fines, plus déliées. On le reconnaît aussi aisément, quand il est plumé et qu'on le sert sur nos tables, à son estomac toujours arrondi, tandis que cette partie est aplatie et forme un angle sensible dans le canard domestique, quoique celui-ci soit chargé de beaucoup plus de graisse que le canard sauvage.

Nous ne connaissons que trois bonnes manières de manger le canard sauvage : en pâté, rôti et en salmis.

Pour manger un pâté fin, on doit toujours s'adresser directement aux bons faiseurs de la capitale de l'ancienne Picardie, à une maison qui se respecte. — C'est le seul moyen d'obtenir un pâté qui ait tout l'onctueux, toute la délicatesse désirables. Il ne faut pas songer à faire ces choses-là chez soi; la pratique

Digitized by Google

ici est tellement nécessaire que, quel que soit le talent de votre chef ou de votre cordon bleu, ils gaspilleront la *marchandise,* ou ils n'obtiendront qu'un résultat à peu près satisfaisant, ce qui n'est point assez.

Ils seront plus à même de développer leurs talents dans la cuisson d'un canard, surtout s'ils veulent se conformer à cette recette : Trente minutes suffisent pour embrocher, débrocher et servir un canard. C'est assez pour faire comprendre que le chef doit être vif et le feu ardent.

Enlevez les aiguillettes et les quatre membres ; disposez-les convenablement sur un plat, où ils baignent dans un sang juteux. Pressez dans ce jus la moitié d'un citron, ajoutez-y sel, force poivre, un soupçon de clou de girofle, remuez le tout et passez le plat à vos convives. — S'ils refusent de se servir, n'insistez pas, plaignez-les, ils n'aiment pas le canard sauvage!

Nous ne connaissons rien de supérieur à un canard sauvage, si ce n'est un caneton de Rouen ; chacun connaît leur renommée ; beaucoup de gens même ont cru en manger à Paris, dans les restaurants de premier ordre ; — eh bien, c'est pour nous un devoir de les désabuser. Les canetons de Rouen, ou plutôt de *Duclair,* ne se mangent qu'en Normandie. — Les naturels du pays sont tellement gourmands de ce palmipède, qu'ils trouvent qu'on n'en élève jamais assez pour leur propre consommation.

Digitized by Google

Au reste, les canetons de Rouen ont des qualités auxquelles on peut facilement les reconnaître. — Nourris dans un pays où il y a des eaux courantes; ils ne sentent jamais la plume échauffée comme ceux des pays de plaine; puis, comme ils ne sont pas *saignés,* mais *étouffés,* etc., que leur cuisson est surveillée avec le soin et l'amour-propre d'une vieille tradition, les Normands sont toujours fiers de répéter cet axiome :

> Quand mon *coutel* [1] pénètre en chair
> D'un vrai caneton de Duclair,
> Le sang jaillit, chaud, rouge et clair.

Nous avons eu déjà l'occasion de dire dans le courant de cet ouvrage que le salmis ne souffrait pas la médiocrité; nous serons, cette fois, plus explicite encore : celui ou celle qui ne sait pas faire un salmis est indigne de toucher la queue d'une casserole ! Ce gâte-sauce ou cette gargotière doivent être renvoyés d'une maison honnête dans les vingt-quatre heures.

1. Coutiau, couteau.

Digitized by Google

LE CUL-BLANC

OU

BÉCASSEAU.

I

Le *Cul-Blanc* ou le *Bécasseau*
Est un genre de bécassine
Qui vient fréquenter nos cours d'eau
Au temps où fleurit l'aubépine.

II

Il a le dos, le cou, les flancs
D'un cendré gris, un peu roussâtre;
La poitrine et le ventre blancs
Comme du lait ou de l'albâtre.

Digitized by Google

III

Le cul-blanc est très-fin *ailier*[1].
Il vole comme l'hirondelle,
La tourterelle et le ramier :
Comme eux en croissant est son aile.

IV

C'est sur les galets, les graviers,
Ou sur le fond sablé d'une anse,
Qu'il glisse le long des osiers,
Craintif et plein de défiance.

V

Pour surprendre le bécasseau,
On marche en contournant la rive,
Ou bien, monté dans un bateau,
On se laisse aller en dérive.

1. Ce mot n'est pas français, cependant je demande au lecteur la permission de m'en servir, parce qu'il rend bien ma pensée. Au surplus, je ne vois pas pourquoi l'on ne dirait pas un oiseau fin *ailier*, puisqu'on peut dire un navire fin *voilier;* les deux mots ont une étymologie naturelle.

Digitized by Google

VI

Le cri qu'il jette en s'envolant,
Note plaintive et modulée,
Prévient le chasseur qui l'attend,
L'œil au guet et l'arme épaulée.

VII

Il file droit en rasant l'eau;
A coups pressés son vol s'allonge.
S'il est blessé, le bécasseau
Nage aussitôt, et même il plonge!

VIII

Lui casser l'aile n'est donc rien;
Et pour tout chasseur il importe
D'être suivi par un bon chien
Qui lestement le lui rapporte.

IX

Je dois dire, pour être franc,
Que cette chasse est fort ingrate,
Mais il faut chasser le cul-blanc:
Sa chair, rôtie, est délicate.

Digitized by Google

LE CUL-BLANC

Lors de leur arrivée, au printemps, les culs-blancs sont assez maigres, comme le sont tous les oiseaux dans la saison des amours. Ils restent fort peu de jours, à cette époque, sur les rives de nos étangs, de nos lacs et de nos cours d'eau, où ils se nourrissent de menu frai de poisson et de vermisseaux aquatiques.

Aussitôt après s'être appariés, ils nous quittent de nouveau et s'en vont chercher au bord de la mer, à l'embouchure de nos fleuves, le long des falaises et des marais inaccessibles, des lieux solitaires, de paisibles retraites pour leur ponte et élever leurs petits.

Leur réapparition a lieu vers la fin de juillet, et c'est depuis ce moment, jusqu'à leur départ définitif, qu'on leur fait généralement la chasse en France. Il faut pour cela être muni d'une permission spéciale, car il existe beaucoup de départements où certains

Digitized by Google

préfets refusent l'autorisation de chasser les oiseaux de passage et le gibier d'eau, hors le temps de l'ouverture générale de la chasse. C'est une petite vexation tout à fait gratuite que l'omnipotence préfectorale inflige à de loyaux chasseurs seulement; car la chasse au cul-blanc n'est pas assez productive pour que MM. les braconniers daignent se mêler de la partie.

Quand on a l'insigne faveur d'être dans les bonnes grâces de monsieur son préfet, on peut avoir l'espoir de brûler quelques amorces et de jeter au vent quelques charges de plomb un peu plus tôt que ses confrères moins bien protégés.

La chasse au cul-blanc se fait en suivant à pied les bords de la rivière, mais en ayant le soin de marcher en remontant vers sa source, car le cours de l'eau produit le même effet que le vent, et emporte avec lui les émanations des personnes qui se trouvent en amont. Il faut donc aller, si cela est possible, à contre-vent et à contre-courant, pour se ménager le plus de chances de surprendre les bécasseaux.

Si l'on a de bons yeux et qu'on les aperçoive de loin sur une langue de sable ou de galet s'avançant en manière de cap dans les eaux de la rivière, il ne faut pas aller les trouver en droite ligne, mais, au contraire, quitter la rive, faire un détour dans les terres et revenir droit sur les oiseaux, en se baissant

Digitized by Google

et se masquant autant qu'on le peut derrière les buissons, les osiers et tous les accidents de terrain. — On réussira ainsi quelquefois à les tirer posés, puis au vol. — Il est utile de rappeler à ceux qui chassent à pied qu'ils doivent être accompagnés d'un excellent chien allant à l'eau, et plongeant même, pour suivre et rapporter les culs-blancs morts ou *désailés;* autrement, on courrait le risque de perdre les trois quarts de ceux qu'on abattrait.

La difficulté d'approcher à pied les culs-blancs doit faire préférer la chasse en bateau; c'est le meilleur moyen d'endormir leur défiance naturelle, de les tirer à bonne portée, soit posés, soit au vol, et de ne jamais perdre un de ceux qu'on aura blessés; il faut être dans une embarcation facile à conduire, et accompagné d'un homme habile à la manœuvrer. Les heures passées à cette chasse sont d'autant plus agréables que le chasseur n'éprouve pas la moindre fatigue, qu'il n'a d'autre occupation que celle de découvrir le gibier, de se faire conduire dans sa direction, de le tirer et de recharger son arme : c'est un véritable métier de grand seigneur, une délicieuse promenade nautique, offrant mille agréments lorsqu'on fait cette chasse sur un grand cours d'eau, comme la Seine, par exemple. Non-seulement le chasseur est certain de tirer des culs-blancs dans la saison, mais encore il peut avoir la bonne fortune de

Digitized by Google

rencontrer des ramiers, des tourterelles, des hérons gris, etc., — en longeant les rives ombragées du fleuve et en mettant pied à terre sur les îles charmantes dont il est parsemé en aval de Paris.

A toutes les heureuses rencontres dont nous parlons, l'amateur peut ajouter aussi le plaisir du bain dans une eau fraîche et limpide, purifiée de toutes les souillures, de toutes les déjections répugnantes qu'elle a reçues en traversant la capitale.

Nous sommes parfaitement à l'aise pour faire l'éloge gastronomique du cul-blanc ; la chair délicate de cet oiseau a, de plus, le mérite d'être assez rare, ce qui contribue à la faire estimer de tous les véritables gourmets.

On peut servir sans crainte ce fin gibier sur les meilleures tables, puisqu'il a fait les délices de celle d'un roi de France. Louis XVIII *le Désiré,* ce monarque épicurien et spirituel, qui, tout en faisant semblant de lire *Horace,* savait choisir ses cuisiniers et ses ministres, savait gouverner
. . . . . .
royaume, Louis XVIII a
pour le cul-blanc ; il s'en
pendant la saison, une
une jolie brochette, rôtis
juteux imprégnaient une
main de maître. — Il es
quent, que le cul-blanc

Digitized by Google

casse et la bécassine, ne doit pas être vidé; les entrailles de ces oiseaux contiennent des matières précieuses qui deviennent des trésors de haut goût lorsqu'elles ont passé et séjourné dans leur appareil digestif.

Que dire de plus?

Si les descendants du Béarnais, ces glorieux Bourbons, illustres par les armes; si ces raffinés de goût, de langage et de galanterie; si ces amateurs délicats des plaisirs de la table aimaient les culs-blancs des rives de la Seine, leur goût doit faire autorité, et nous n'avons plus, nous, leurs anciens et très-humbles sujets, qu'à nous incliner et à suivre leur tradition.

Il sied à des sujets de garder à la fois
Le respect, la mémoire et les goûts de leurs rois!

Digitized by Google

LE VANNEAU PLUVIER.

I

Sur le *Vanneau pluvier* on fait beaucoup d'histoires ;
Néanmoins, c'est un fait certain,
Qu'avec son ventre blanc et ses deux ailes noires
Il a l'air d'un dominicain.

II

On le classe parmi les oiseaux de passage
Qui viennent nous voir au printemps ;
Mais le chasser alors serait contre l'usage,
Et même contre le bon sens.

III

D'abord il est très-maigre, et sa chair n'est pas bonne;
Il se refait dans nos cantons.
Il a son embonpoint aux premiers jours d'automne :
C'est l'époque où nous le mangeons.

Digitized by Google

IV

Dans le mois des amours, des nids et des couvées,
Quand se reproduit le gibier,
Nous devons respecter les trêves approuvées
De tout chasseur et braconnier.

V

Au surplus, les pluviers sont des oiseaux utiles
Pour ceux qui cultivent les champs;
Destructeurs de *verure*[1], on les dit très-habiles
A manger hannetons et *mens*[2].

VI

A partir de juillet, dans les pays humides,
On voit les vanneaux, tous les ans,
Voltiger et s'ébattre en tourbillons rapides,
Par bandes de cinq ou six cents.

1. Expression normande, employée par les paysans pour désigner les vers, chenilles, charançons, tous les ennemis, enfin, et destructeurs de blé.

2. Larve de hanneton.

Digitized by Google

VII

Un conscrit, espérant emplir sa carnassière,
Se baisse, arrive à pas de loup.
Psitt ! les voilà partis ! oui, tous... la bande entière,
Et notre homme a manqué son coup.

VIII

Sur les vanneaux pluviers on n'a guère à prétendre ;
Mais ces oiseaux si méfiants
Donnent dans les *panneaux* que peuvent seuls leur tendre
De nocturnes et vils croquants !

UN HUMILIANT AVEU.

Chasseurs, je dois vous dire (oh ! ma colère éclate
Vraiment, cela n'a pas de nom !)
Que pour se procurer cette chair délicate,
L'*argent* vaut bien mieux que le *plomb*.

Digitized by Google

LE VANNEAU PLUVIER.

Le vanneau a quelque chose de la forme et de la taille du pigeon. Sa tête, son cou, son dos, ses ailes sont d'un noir à reflets métalliques, changeant en vert et rouge doré dans les parties supérieures du corps ; la poitrine, le ventre sont d'un beau blanc. — L'occiput est orné d'une huppe composée de cinq ou six plumes délicates, effilées, d'un beau noir, dont les deux supérieures couvrent les autres et sont beaucoup plus longues. Cette espèce de capuchon et ce plumage mi-parti blanc, mi-parti noir, rappellent vaguement le costume des disciples de Saint-Dominique.

Le nom de vanneau, imposé à cet oiseau, vient du bruit que font ses ailes en volant ; bruit assez semblable à celui que produit le blé en retombant sur le van; on aurait pu tout aussi bien l'appeler *vanneur,* et c'eût été plus significatif. Mais l'étymologie du nom de vanneau est sans doute fausse, car, suivant Belon,

Digitized by Google

vanneau est la corruption de *paonneau,* nom donné à cet oiseau à cause de sa ressemblance avec le paon : nous avouerons que, pour notre compte, cette ressemblance ne nous a jamais frappé. On l'appelle encore *dix-huit,* d'après le cri qu'il fait entendre deux ou trois fois de suite en partant, puis, par reprises, durant son vol, et même pendant la nuit.

Ainsi, les noms de vanneau, vanneau pluvier, paonneau et dix-huit désignent tous le même oiseau. On risque fort de s'embrouiller au milieu de ces noms-là, mais il en est toujours ainsi lorsque plusieurs naturalistes traitent la même matière. Il est bien rare qu'ils soient d'accord, qu'ils se comprennent entre eux; le public pour lequel ils écrivent les comprend encore moins, mais ils en sont enchantés. — Diable! si on les comprenait, ils ne seraient plus des savants.

Les vanneaux, nous l'avons dit en tête de ce chapitre, arrivent dans nos contrées peu de jours avant le printemps. Ils se tiennent en bandes souvent très-nombreuses, fréquentent les prairies, les lieux humides, et se jettent, au dégel, dans les blés, où ils cherchent des vers dont ils font leur principale nourriture, et qu'ils font sortir de terre avec une singulière adresse.

Le vanneau, dit M. de Buffon, quand il rencontre un de ces petits tas de terre en boulettes ou chapelets que le ver a rejetés en se vidant, le nettoie d'abord légèrement; puis, ayant mis le trou à découvert, il

Digitized by Google

frappe la terre de son pied, et reste l'œil attentif et le corps immobile; cette légère commotion suffit pour faire sortir le ver qui, dès qu'il se montre, est enlevé d'un coup de bec. Le soir venu, ces oiseaux ont un autre manége; ils courent dans les herbes et sentent sous leurs pieds les vers qui sortent à la fraîcheur des nuits; après en avoir fait une ample pâture, ils vont se laver le bec et les pieds dans les mares et les ruisseaux voisins.

Cet instinct merveilleux du vanneau, pour chercher et faire venir à lui sa nourriture, a sans doute indiqué aux pêcheurs le moyen de chercher et de trouver les vers qui leur servent d'appât. Il est en effet peu de vieux pêcheurs qui ne sachent qu'en enfonçant une bêche dans la terre humide, et en agitant vivement le manche de cette bêche, on fait sortir tout autour une grande quantité de vers, gros ou petits.

Les vanneaux ont le vol très-aisé, caracolent, voltigent et se jouent dans les airs comme le font certaines espèces de nos pigeons domestiques.

D'un naturel gai, le vanneau est sans cesse en mouvement; posé à terre, il s'élance, bondit et parcourt le terrain par petits vols coupés; étant très-défiant, il se laisse difficilement approcher et semble même distinguer de très-loin le chasseur qui ne peut le joindre qu'à la faveur d'un grand vent, car alors l'oiseau a de la peine à prendre son essor.

Digitized by Google

Il est aisé de réduire les vanneaux à l'état de domesticité et de les conserver dans les jardins, les vergers, sans en prendre aucun soin : il suffit de leur couper le fouet de l'aile et de les laisser aller ensuite en liberté; ils vivront alors de vers, de limaçons, de limaces, de chenilles, et deviendront ainsi d'utiles auxiliaires de l'homme pour la destruction des insectes qui font, au printemps, le désespoir des propriétaires de jardins.

Les vanneaux sont un gibier fort estimé, lorsqu'ils sont gras, à l'automne.

Qui n'a mangé de vanneau,
Ne connaît un fin morceau.

Malheureusement, la chasse de ces oiseaux est très-difficile, très-ingrate pour les chasseurs au fusil. Il faut être jeune, bien portant, et, sans être absolument vertueux, aimer à voir lever l'aurore :

Car c'est le matin surtout
Qu'on fera le meilleur coup.

Quand vous avez l'agrément ou le désagrément d'habiter un pays où il y a beaucoup de prairies basses et humides; quand l'arrivée des vanneaux vous sera signalée par les paysans du lieu, vous choisirez de préférence un jour de grand vent, de pluie, ou au moins de brouillard de *M. de Vendôme*, pour vous mettre en campagne.

Digitized by Google

Endossez des vêtements bien fourrés, et chaussez des souliers imperméables autant que possible, de façon que la transition ne soit pas trop brusque entre la bonne chaleur vitale de votre lit et le vent de galerne que vous allez chercher au dehors.

A une certaine distance des prairies marécageuses où vous présumez rencontrer les vanneaux, ayez grand soin de vous orienter et de marcher vent *debout,* c'est-à-dire en présentant le nez au vent. — S'il y a une haie, une oseraie, profitez-en; courbez-vous, glissez-vous derrière en rampant; s'il y a un fossé longeant la haie, ne négligez pas de marcher au milieu; vous serez bien mieux caché, vous déroberez bien mieux votre présence aux sentinelles des vanneaux qui sont, nous l'avons déjà dit, d'une défiance excessive. Si vous avez la chance de tomber sur une bande de ces oiseaux en train de pâturer, vous êtes à peu près certain de tirer dessus un coup posé et l'autre au vol. — Tâchez de viser au milieu du tas le plus épais et d'en abattre le plus possible; mais n'allez pas courir comme un étourdi, les ramasser; non, ne bougez pas, laissez-les se débattre et voleter sur la place, mais rechargez promptement votre arme : un fusil à système est précieux dans ces moments-là. Il arrive souvent que la bande entière de vanneaux échappés à votre plomb revient à tire d'aile sur le champ de bataille, dans l'espoir sans doute de ressusciter les morts ou d'en-

Digitized by Google

traîner les blessés. — Alors, si vous n'êtes pas un maladroit, vous pouvez faire encore un joli coup double.

Nous croyons vous avoir donné les meilleures indications pour chasser le vanneau; cependant, pour rester dans le vrai, nous ne devons pas vous cacher que cette chasse-là n'est pas toujours heureuse; vous ferez bien des sorties, des pas et des démarches inutiles; vous serez plus d'une fois désappointé et vous courrez le risque d'attraper plus souvent des fluxions de poitrine que du gibier. Mais qu'est-ce que cela, quand on est jeune, plein d'ardeur, qu'on a ce feu sacré que d'autres appellent du *chien dans le ventre?*

Ceux qui ne sont pas doués de tous ces avantages, ou qui craignent de compromettre leur petite santé, mais qui veulent néanmoins manger du vanneau, devront se rappeler ces deux vers :

Que, pour se procurer cette chair délicate,
L'*argent* vaut bien mieux que le plomb!

Plumez vos vanneaux, piquez-les sans les vider, faites-les rôtir, et ayez le soin de garnir la lèchefrite de pain grillé sur lequel tomberont tous les parfums liquides de ce délicieux gibier.

Le salmi de vanneaux est une friandise presque princière.

Digitized by Google

L'ALOUETTE.

I

Lorsque le doux avril chasse le vent de bise,
Jette le linceul des hivers;
L'*Alouette* aussitôt, lustrant sa mante grise,
Jaillit, pimpante, des blés verts.

II

On la voit chaque jour, au lever de l'aurore,
Monter en chantant vers le ciel;
Elle chante, elle monte, et sa chanson sonore
Est un hommage à l'Éternel.

III

« Gloire à vous, ô mon Dieu, dit-elle dans la nue,
« Seigneur, bénissez mes amours;
« Bénissez l'homme, en bas, courbé sur sa charrue,
« Marchant et travaillant toujours. »

Digitized by Google

IV

Elle reste longtemps à faire sa prière,
Et quand elle descend des cieux,
Un soleil rayonnant vient réchauffer la terre :
C'est du pain pour les malheureux.

V

Ses chants, son beau soleil donnent à l'alouette
Les plus vifs et tendres désirs;
Et l'on trouve, aux sillons, sous la touffe discrète,
Le joli nid de ses plaisirs.

VI

L'été, c'est la saison où, mère de famille,
Elle nourrit ses oisillons;
Tous cherchent dans les blés, cigale, ver, chenille,
Et dorment au chant des grillons.

VII

Puis la faux rase tout, la moisson est finie;
Les granges, les greniers sont pleins.
Les alouettes vont toutes de compagnie
Glanant les épis et les grains.

Digitized by Google

VIII

A l'automne, en temps clair, par les blanches gelées,
On leur fait la chasse au miroir;
Elles viennent planer, les pauvres aveuglées,
Tout près du chasseur, sans le voir.

IX

Elles viennent aussi s'empêtrer dans la glue
De tous les braconniers pipeurs,
Et tombent par milliers, quand la nuit est venue,
Dans les filets des *panneauteurs* [1].

X

L'alouette pourtant, sous César, fit la guerre,
Alerte et vaillante à la fois;
Jadis Rome l'a vue entrer la mine fière,
Posée au casque des Gaulois.

XI

Emblèmes oubliés de notre vieille gloire,
Les alouettes, de nos jours,

1. Nom sous lequel on désigne les braconniers qui chassent avec des panneaux.

Digitized by Google

Ne se voient plus au feu que dans la rôtissoire,
Sans trompettes et sans tambours.

XII

On les vend à Paris, sous le nom de mauviettes;
C'est le gibier des restaurants.
De Chartres, Pithiviers, les pâtés d'alouettes
Sont fort estimés des gourmands.

Digitized by Google

L'ALOUETTE.

L'alouette est le réveil-matin du laboureur; son chant était chez les Grecs le signal auquel devait commencer le travail du moissonneur, et il le suspendait pendant les heures où les feux ardents du soleil imposent silence à l'oiseau.

« L'alouette, dit M. A. Toussenel, chante une heure « d'affilée sans s'interrompre une demi-seconde, s'éle- « vant verticalement dans les airs jusqu'à des hau- « teurs de mille mètres, et courant des bordées dans « la région des nues pour gagner au plus haut, et « sans qu'une seule de ses notes se perde dans ce tra- « jet immense.

« L'alouette, dit-il encore, est une des gloires na- « tionales de la France. Ce n'est pas l'analogie qui dit « cela, mais un historien éloquent, un poëte, un sa- « vant d'une immense érudition, chez qui le savoir « n'a pas tué le sentiment. — Écoutez comme M. Mi-

Digitized by Google

« chelet, l'auteur de la meilleure histoire romaine qui « existe, a noué d'une manière indissoluble la gloire « de l'alouette à celle de Jules César et à celle de la « France.

« *Il (Jules César) engagea à tout prix les meilleurs « guerriers gaulois dans ses légions; il en composa une « légion tout entière, dont les soldats portaient une « alouette sur leur casque et qu'on appelait pour cette « raison l'Alauda. Sous cet emblème tout national de la « vigilance matinale et de la vive gaieté, ces intrépides « soldats passèrent les Alpes en chantant, et, jusqu'à « Pharsale, poursuivirent de leurs défis les taciturnes « légions de Pompée. L'alouette gauloise, conduite par « l'aigle romaine, prit Rome pour la seconde fois et « s'associa aux triomphes de la guerre civile.*

« Ainsi, l'alouette de France, ajoute M. Toussenel, « s'est emparée deux fois de Rome, la maîtresse du « monde!

« Combien citeriez-vous d'oiseaux, voire de nations « illustres, qui possèdent dans leurs archives histori- « ques beaucoup de pages comme celles-là? »

Nous avouons que la gloire militaire de l'alouette est ce qui nous touche le moins, et nous sommes certain que MM. Toussenel et Michelet préfèrent voir le modeste oiseau, dont ils parlent si bien l'un et l'autre, posé sur une motte de terre française que sur le casque de nos soldats.

Digitized by Google

Le laboureur, lui aussi, aime mieux entendre l'alouette lui annoncer le soleil et les beaux jours qui feront pousser et mûrir ses récoltes, que de féroces guerriers venant les dévaster.

Tandis qu'il touche ses bœufs de son long et flexible aiguillon, l'homme au sarreau de toile aime à cadencer son pas et celui de son lourd attelage sur le chant harmonieux et sonore de l'alouette. Ce chant est doux à son oreille de paysan, car il lui rappelle mille souvenirs de sa vie, toute de fatigues et d'épreuves. L'alouette chantait, lorsque, enfant, il s'en allait garder les vaches et jouer avec d'autres petits gars sur les friches communales. — L'alouette chantait, lorsqu'il lui fallut quitter ses parents, ses amis, son village, et rejoindre le régiment à la suite duquel il marcha pendant sept ans par toute la France et l'Algérie, pour cueillir des lauriers! L'alouette chantait, quand, de retour, il monta en tapinois sur le toit de sa fiancée pour y planter un *beau mai* garni de fleurs et de rubans. L'alouette chantait encore, quand, un an plus tard, sa femme donna le jour à son premier né. — A présent, comme autrefois, l'alouette chante toujours dès qu'elle l'aperçoit dans la plaine; cela lui plaît, le distrait et l'encourage à travailler fort et ferme pour nourrir sa famille, vieux parents, jeunes enfants invalides, pour lesquels chaque jour sa sueur coule et ses reins se brisent : et il en sera éter-

Digitized by Google

nellement ainsi, tant qu'il y aura des paysans sur la terre et des alouettes dans le ciel.

Ce qui augmente encore la sympathie du paysan pour l'alouette (non pour la manger comme le font les gens de la ville, le paysan préfère un bon morceau de lard), c'est que la mise du modeste oiseau est simple comme la sienne : « qu'elle porte le manteau gris, « comme le dit encore M. Toussenel, le poétique his- « torien des oiseaux, la triste livrée du travail et du « travail des champs, le plus noble, le plus utile, le « moins rétribué et le plus ingrat de tous. La couleur « de sa robe est celle de la terre : par les temps gris, « il est à peu près impossible de la distinguer à dix « pas. Dieu l'a vêtue de cette robe comme le lièvre, « pour la dérober à la vue de ses innombrables enne- « mis. La vie de l'alouette, qui « à l'avidité spoliatrice de tou « donne dans tous les piéges, « cité de l'homme et à celle de « procédés de chasse égalemei « de l'alouette est l'image fidè « reur... dont le travail est en « la paresse des oisifs, depuis qu « et de fournir au vautour insa « de l'usure une pâture sans ce:

Le laboureur a d'autres bo l'alouette; il sait, depuis longte:

Digitized by Google

pas si matin pour chanter seulement : elle travaille aussi, et tandis qu'il s'occupe à nettoyer son champ de blé des chardons, de l'ivraie, des coquelicots, des bluets et autres plantes parasites qui l'étoufferaient en herbe, la gentille alouette cherche, de son côté, les œufs de fourmis, les vers, les chenilles, les sauterelles et leurs œufs, dont elle fait sa nourriture et celle de sa petite famille. — Elle détruit ainsi, chaque jour, des millions d'insectes qui, sans elle, dévoreraient la récolte du pauvre monde.

Aujourd'hui les fainéants des villes, ces parasites, plus destructeurs que tous les autres, mangent des millions d'alouettes ; mais autrefois, dans l'ancienne Grèce, ces oiseaux étaient sacrés, en reconnaissance des services qu'ils rendaient à l'agriculture. Cette société païenne, à laquelle nous nous croyons bien supérieurs, raisonnait souvent beaucoup plus juste que nous.

Allez dire à nos savants professeurs qu'il serait plus utile de protéger les nichées d'alouettes dans les champs que de s'occuper de l'éclosion d'un œuf de *Condor* dans les volières du Jardin des plantes, ils vous prendraient pour un sot et vous riraient au nez.

On reproche à l'alouette sa conduite un peu légère et ses faciles amours. — Ce n'est certes pas chez les alouettes qu'il faut chercher des modèles de fidélité,

Digitized by Google

et le mâle ignore complétement les devoirs d'un époux et d'un père de famille.

La femelle fécondée fait aussitôt son nid, qu'elle cache dans un sillon, entre deux mottes de terre. Un peu d'herbe, de petites racines sèches et quelques brins de crin, suffisent pour le composer. Elle y pond quatre ou cinq œufs grisâtres semés de taches brunes et les couve pendant quatorze ou quinze jours au plus. Il lui faut moins de temps encore pour mettre ses petits en état de se passer de ses soins. Après leur avoir donné la becquée pendant quelques jours, elle les instruit bien vite à chercher eux-mêmes leur nourriture ; puis elle les abandonne dans l'épaisseur des blés, et s'en va écouter les chansons d'amour d'un autre séducteur, sans plus s'occuper de ses pauvres orphelins :

Dès que ses petits sont éclos,
Forts et dispos,
Tous les feux d'une ardeur secrète
Viennent tourmenter l'alouette.

Cela dure à peu près pendant toute la belle saison, et il est certain que les alouettes font trois couvées dans les pays méridionaux, et deux au moins dans nos climats tempérés. — Mais, aussitôt que le blé s'est égrainé sous la faux du moissonneur, que la terre est jonchée d'épis oubliés par la glaneuse et de grains que nous ne voyons pas, nous, mais que l'œil perçant des

Digitized by Google

alouettes distingue parfaitement, elles cessent tout à coup leurs chants, ne songent plus à leurs amours et n'ont plus qu'une idée fixe, qu'une occupation : manger tout ce grain dont la vue excite leur gourmandise.

L'automne arrive et les surprend réunies par bandes nombreuses, posées presque toujours à terre, prélevant, sur les semailles échappées à la main du laboureur, la dîme de toutes celles que la herse et le rouleau n'ont point recouvertes.

Cette bombance continuelle, cette absorption exagérée de la substance végétale la plus nutritive que l'on connaisse, procurent aux alouettes un embonpoint qui arrive, chez quelques-unes d'entre elles, jusqu'à l'obésité. C'est alors que d'autres gourmands songent à les manger à leur tour. En effet, leur chair tendre, leur graisse blanche, sont fort appétissantes, et leur léger fumet rappelle par sa délicatesse celui du meilleur gibier à plumes.

Tout cela est bien tentant, et nous concevons parfaitement qu'une maîtresse de maison, affriandée par le souvenir de *mauviettes* trouvées excellentes, ait le désir de s'assurer si celles de l'année courante vaudront celles mangées l'an passé.

Il est toujours plus facile à un honnête chasseur d'offrir à sa femme une brochette de *mauviettes,* qu'une broche de diamants ! Voici la manière sim-

Digitized by Google

ple de satisfaire l'envie bien naturelle de madame :

Si l'on habite un pays à blé et conséquemment fourni d'alouettes, on sortira dans la plaine après une gelée blanche et par un beau soleil. On se fera suivre, non de son chien, auquel il ne faut jamais laisser chasser ce menu gibier, mais d'un simple gamin, qui est toujours enchanté de porter le carnier d'un chasseur et de tirer la ficelle d'un *miroir à alouettes*.

Nous n'avons pas à expliquer ici ce que c'est qu'un miroir à alouettes, vous devez le savoir, ou, si vous l'ignorez, le premier quincaillier venu, tenant les articles de pêche et de chasse, vous l'expliquera bien mieux que nous; il vous en fera voir de toutes les grandeurs, de toutes les dimensions, de tous les prix, et vous donnera la manière de vous en servir : la vue de ces miroirs ne vous coûtera pas aussi cher qu'il en coûte aux pauvres alouettes, dont nous nous occupons.

Pour vous faire bien juger de l'effet qu'ils produisent sur elles, nous allons encore citer M. A. Toussenel, notre maître en toutes choses :

« Alors, dit-il, le moment est venu (en automne, « comme nous l'indiquons) pour l'homme de dresser « le miroir perfide; car aussitôt que le chatoiement « de la glace mobile aura frappé sa vue, l'amoureuse « du soleil se précipitera soudain sur l'appareil,

Digitized by Google

« non pour s'y mirer coquettement, comme disent « quelques poëtes, mais bien pour y chercher l'image « de son astre chéri.

« Quelquefois elle restera immobile dans l'air au- « dessus du miroir, les ailes déployées et les jambes « pendantes, dans cette attitude de bonheur extatique « particulière à la colombe, et qui l'a fait prendre « dans la religion chrétienne pour l'emblème du « Saint-Esprit. C'est l'instant que l'apprenti tireur « guette pour la manquer! »

Nous n'avons plus rien à ajouter à cette description si claire de la chasse au miroir, sinon que, si elle est très-amusante et *improductive* pour une mazette, cette chasse n'est pas moins agréable pour un bon tireur, qui obtient de ses coups un résultat tout différent.

La supercherie du *miroir aux alouettes* est la seule que nous puissions nous permettre, nous autres chasseurs au fusil; nous laissons aux braconniers *leurs filets* et *leurs engins* de destruction. Nous n'avons pas mission de veiller à la conservation du gibier en général et des alouettes en particulier; seulement, nous engageons ceux auxquels incombe cette charge et nos amis eux-mêmes, à aller se promener sur le quai des Augustins, les lundi, mercredi, vendredi et samedi de chaque semaine; nous sommes persuadé que la vue des mannes pleines d'alouettes qui encombrent

Digitized by Google

les bâtiments et les abords du marché de la *Vallée* leur fera dire, comme à nous : « Dépêchons-nous de manger des *mauviettes* pendant qu'il en reste encore, car MM. les braconniers en auront bientôt *nettoyé* la France entière. » — *Nettoyé* est le mot propre, car partout où ces messieurs ont passé, la place est *nette* de tout gibier, gros ou petit. Il faut convenir aussi qu'ils sont parfaitement organisés, équipés, et qu'ils disposent de grands capitaux. — Il nous est revenu qu'ils exploitent, depuis peu de temps, la Bretagne, pays qu'ils n'avaient pas exploité jusqu'ici, à cause de son éloignement des grands centres; mais, grâce aux chemins de fer, la Bretagne s'est rapprochée de Paris; il y a déjà plusieurs *équipes* de cantonnées dans les environs de Lorient, et, l'hiver prochain, la *compagnie du braconnage* en aura là-bas une douzaine, en pleine activité de *travail*.

Cette digression sur le braconnage nous semble toute naturelle à propos d'alouettes, car nul autre gibier ne tombe plus facilement dans les filets des malfaiteurs.

Tant qu'il nous sera possible de tuer au fusil une demi-douzaine de ces petits oiseaux, nous les ferons rôtir, sans les vider et bardés de lard, devant un bon feu de bois; — ou bien, et lorsqu'il s'agira d'offrir quelque chose de fin, de délicat, pour déjeuner, à de vieux amis, nous passerons chez Chevet ou chez

Digitized by Google

Corcelet au Palais-Royal, et nous achèterons un pâté de Chartres ou de Pithiviers. — Rôties ou en pâté, voilà les deux seules et bonnes manières de manger les alouettes dans leur saison.

Digitized by Google

LA GRIVE.

I

Draines, grives de gui ; *Mauvis* ou *Mauviard,*
Litornes, aux pieds noirs, dont l'Auvergne est peuplée ;
Forment ches les oiseaux une famille à part,
Qu'on nomme grivelée.

II

Elle comprend aussi la grive des raisins,
Oiseau gourmand, pillard, d'une tribu nombreuse,
Qu'on appelait jadis, chez le
Turdela, vendange

III

C'est lorsque le soleil penche
Que des forêts du Nord, tout
Pour s'engraisser chez nous,
Aimé de cette griv

Digitized by Google

IV

De la grappe rougie elle a soif, elle a faim,
La cherche sous le pampre en voltigeant sans cesse ;
Alors, l'adroit chasseur, de son plomb assassin,
La frappe dans l'ivresse.

V

Son goût et son parfum sont des plus délicats,
C'est l'avis des gourmets et c'est aussi le nôtre ;
Mais, pour celle des bois, ne soyons pas ingrats,
Et mangeons l'une et l'autre.

VI

Qu'importe leur grosseur et qu'importe leur nom ?
De tous les dîners fins, les grives sont les perles ;
Et la moindre vaut mieux, suivant le vieux dicton,
Que le meilleur des merles.

Digitized by Google

LA GRIVE.

La grive n'est point un gibier de chasse; l'homme qui veut se donner l'amusement de tuer des grives n'a pas besoin de chien; ce jour-là, son fusil lui suffira parfaitement. Nous nous bornons donc à renseigner le lecteur sur les allures et les habitudes de ces oiseaux.

La *draine* ou grive de gui est voyageuse, comme les autres tribus de la famille grivelée; cependant il en reste toujours quelques-unes en France. Elles s'accouplent dès le mois de janvier et font leur nid de fort bonne heure, sur les arbres, dans la bifurcation des plus grosses branches.

La draine est la plus grosse, la plus rare, la plus rusée, la plus farouche de toutes les grives d'Europe; il est même assez difficile de l'approcher à découvert, à portée du fusil. — On est obligé de ruser comme elle, et, pour pouvoir la tirer, il faut absolument se

Digitized by Google

ménager des endroits d'affût, non loin des arbres couverts de gui, qui l'attirent et la nourrissent. Les pommiers de la Normandie sont d'excellents producteurs de gui, surtout quand leurs propriétaires sont assez négligents pour les laisser dévorer par cette plante parasite. Dans l'arrière-saison, les fruits rouges du sorbier, de l'alisier et de l'aubépine attirent infailliblement les draines, puis les mauvis ou mauviards et messieurs les merles, ces oiseaux siffleurs, habillés de noir, malins, défiants, rusés comme des *procureurs* normands : on ne nous ôtera jamais de l'idée qu'il y a chez les merles un peu de l'homme de loi, du jurisconsulte.

A l'automne, la *litorne,* autre espèce de grive, plus petite que la draine, arrive également en France pour faire la cueillette des fruits du genévrier; tous les pays de montagnes abruptes, où pousse spontanément cet arbuste, sont fréquentés par les litornes; elles y acquièrent un embonpoint appétissant et une graisse parfumée qui rendent cette grive aux pieds noirs fort estimable; mais la finesse naturelle de sa graisse s'altère bien vite, si l'on n'a le soin de manger la litorne quelques heures après l'avoir tuée. Nous engageons le lecteur à se conformer, à cet égard, aux instructions que nous avons données sur les cailles et le râle, ces bijoux d'or au premier titre, qui peuvent se transformer en un vil métal par la négligence

Digitized by Google

et l'incurie de gens qui n'en connaissent pas la valeur réelle.

La *roselle,* mauvis ou mauviard, séjourne un peu partout en France; le Nord, le Centre et le Midi paraissent lui être indifférents à habiter, et, chose que nous avons remarquée, sa nourriture n'est pas non plus spéciale; cette grive paraît s'accommoder à peu près de celle qu'elle rencontre dans l'endroit où elle se trouve. — Nous avons tué le mauviard mangeant le raisin dans les vignes, mangeant les grains rouges du sorbier, les prunelles de l'épine noire, la graine des sureaux et, ce qui est plus extraordinaire encore, mangeant la feuille verte et tendre du colza ; nous parlons, bien entendu, du colza semé pendant l'été en pépinière, pour être repiqué ensuite vers le milieu de l'automne; les mauviards y trouvent la nourriture et le couvert, et il est rare, dans le Vexin normand, qu'un chasseur n'en fasse pas lever une vingtaine, dans un champ de deux ou trois arpents. — Il est probable qu'après s'être nourris de baies échauffantes, ces oiseaux intelligents trouvent convenable de se rafraîchir avec les feuilles du colza, devenu pour eux une espèce de salade après dîner. Dans tous les cas, ils sont faciles à tuer dans de pareilles conditions; ils partent ordinairement à dix pas à découvert, et comme leur vol est assez soutenu, il faut être bien mauvais tireur pour n'en point abattre quelques-uns.

Digitized by Google

Quant à la *tourde* vendangeuse, elle se tient, comme son nom l'indique assez, dans les pays vignobles ; cette grive, si estimée des anciens, ne l'est pas moins des modernes, et il faut convenir que c'est, en effet, une délicieuse chose, bien digne de fixer l'attention des gourmets émérites.

La grive vendangeuse est un rôti en miniature, pouvant flatter les facultés sapides des gens bien portants ; très-propre à nourrir sainement les personnes délicates et capable d'exciter l'appétit des malades convalescents, pour lesquels sa chair succulente et parfumée est d'une facile digestion.

Cet oiseau est assez difficile à tirer dans les vignes, parce que son vol au milieu des échalas est court, saccadé, on pourrait même dire *titubant,* car la *turdela,* gorgée de raisin, montre à tous les yeux les symptômes évidents de l'ivresse ; de là le proverbe : Être *soûl comme une grive.*

Quoi qu'il en soit, la tourde, si malaisée à tirer au vol, peut être plus facilement atteinte quand elle est posée; aussi les arbres plantés dans les vignes lui sont-ils toujours funestes. Nous conseillons aux propriétaires, chasseurs de grives, d'augmenter encore leurs chances de succès, en laissant courir dans les arbres dont nous parlons les pampres de quelques pieds de vigne ; quand les raisins arrivent à maturité, les grives y viennent en grand nombre le matin et le soir, et pour peu

Digitized by Google

qu'on se soit ménagé une cachette à bonne portée, on est sûr d'en abattre une quantité fort raisonnable. — Cette chasse est assez amusante, mais nous prévenons les amateurs qu'ils tueront au moins autant de merles que de grives ; nous les engageons à ramasser les uns et les autres, en ayant le soin de veiller à ce qu'on ne les mêle pas ensemble en les servant sur la table, et cela, afin d'éviter toute méprise, toute contestation à cet égard, ce qui pourrait avoir de sérieux inconvénients, ainsi que le prouve la petite anecdote suivante :

Il y a environ une dizaine d'années, il existait à Lyon un ménage modèle, celui de M. et Mme Bonafond, anciens ouvriers en soie, braves et excellentes gens qui, par leur travail et leur bonne conduite, avaient fini par se créer une honnête aisance.

Ayant dépassé l'un et l'autre la cinquantaine, ils ne travaillaient plus et mangeaient tranquillement leurs petites rentes, comme de bons bourgeois qu'ils étaient devenus. L'ordre, l'économie et la concorde régnaient dans leur intérieur ; jamais on n'y faisait de dépenses inutiles, et cependant on n'y manquait de rien. Une fois par an, seulement, le 24 octobre, jour de la Saint-Magloire, fête de M. Bonafond, les deux anciens canuts passaient le Rhône au pont Morand et s'en allaient maritalement *aux Charpennes* faire un bon petit dîner, chez la mère *Brigousse*. Ils y mangeaient

Digitized by Google

des quenelles délicieuses et ils y buvaient d'un excellent vin de Beaujolais, qui *ramène* très-bien son buveur.

Comme à la Saint-Magloire on est encore dans la saison des grives, M. et Mme Bonafond ne manquaient jamais, ce jour-là, d'en manger chacun une, bien dodue et bien grasse, à leur dîner.

La dernière fois qu'ils allèrent ensemble *aux Charpennes,* ils s'en firent servir deux, comme à l'ordinaire, et aussitôt que M. Bonafond eut mangé la première bouchée de la sienne, il dit avec ce ton monotone et traînard qui caractérise le vieux langage des *canuts* Lyonnais :

— Ah ! *femme*, quelle bonne grive !

— Oui, mon ami, c'est très-bon, répondit M Bonafond, mais *c'est* pas des *grives !*

— *C'est* pas des grives? reprit le mari en continuant de manger, c'est pas des grives? Eh bien! alors, qu'est-ce que c'est donc, Félicité?

— C'est des merles!

— Ah bah! tu veux plaisanter?

— Je ne plaisante pas du tout, repartit Félicité, c'est des merles, et des véritables, encore !

— Et moi, je te dis que c'est des grives.

— Ah ouiche! des grives comme moi! Je te répète que *c'est* des merles.

— Je te dis que si, Félicité.

Digitized by Google

— Je te dis que non, Magloire.

— Tu es une sotte, Félicité.

— Tu es un entêté toi, un impoli, Magloire.

— Ah! tu m'impatientes à la fin, s'écria M. Bonafond en s'animant, et je vais *tâcher moyen* de nous mettre d'accord.

En prononçant ces mots, M. Bonafond se leva, tout rouge et exaspéré par la colère, campa un soufflet à son épouse, puis, honteux de son action brutale, il reprit sa place à table et fit semblant de manger le reste de l'oiseau malencontreux qu'il avait sur son assiette.

Cependant Mme Bonafond, d'abord surprise, interdite, s'était levée majestueusement, avait pris son châle, son parapluie, et, pâle, suffoquée par la colère, elle s'avança vers son mari et lui dit d'une voix frémissante :

— Tu m'as frappée, Magloire! c'est la première fois que cela t'arrive, malheureux! depuis trente-deux ans que nous sommes mariés... ce sera la dernière! je ne te pardonnerai jamais... tout est rompu entre nous... Tu m'as frappée, répéta-t-elle avec force, eh bien, cela ne m'empêchera pas de te dire que ces grives-là c'était des merles! des merles! des merles!

Puis Mme Bonafond s'élança dehors, en refermant la porte de l'appartement avec violence.

M. Bonafond resta encore quelques instants après

Digitized by Google

le départ de sa femme, paya ensuite sa carte à la mère *Brigousse,* et sortit à son tour du restaurant.

Le lendemain, le facteur apporta deux lettres au domicile des époux Bonafond, mais ni l'un ni l'autre n'étaient rentrés depuis leur sortie de la veille. Cela parut tout à fait extraordinaire aux voisins ; ils se demandaient ce que M. et Mme Bonafond, un ménage si rangé, étaient devenus, et s'il ne leur était pas arrivé quelque grand malheur. L'un des voisins s'empressa d'aller prévenir les neveux et nièces de M. Bonafond, qui, espérant y trouver quelques renseignements, ouvrirent les deux lettres reçues le matin. L'une d'elles était adressée à Mme Bonafond, voici ce qu'elle contenait :

« Ma chère Félicité,

« Pardonne-moi de n'avoir pas su résister à un « mouvement de colère, — j'en suis bien puni, va ; « mon bonheur est détruit sur la terre, — je n'y sur- « vivrai pas.

« Mais tout cela est un peu de ta faute... Pourquoi « as-tu été aussi obstinée ? quelle idée t'a donc prise « de vouloir me soutenir que ces grives étaient des « merles ?

« Adieu, Félicité, adieu pour toujours !

« Magloire Bonafond. »

Digitized by Google

La seconde lettre était adressée à M. Bonafond; voici les lignes quelle contenait :

« Magloire,

« Tu m'as outragée!... Je te le pardonne... mais tu « ne me reverras pas vivante.

« Avant de te quitter pour jamais, retiens bien ce « que je te répète en ce moment suprême : c'était des « merles! oui, des merles!

« Adieu, Magloire, adieu pour toujours!

« Félicité Bonafond. »

Malgré les plus actives recherches, on n'a pu encore parvenir à savoir ce que sont devenus les époux Bonafond ; tout porte à croire qu'à la suite de leur querelle, chacun de ces infortunés aura mis fin à ses jours en se précipitant dans les eaux du Rhône.

Digitized by Google

ORTOLAN. BECFIGUE.

I

L'*Ortolan* n'est point un gibier,
Nul chasseur ne dit le contraire.
L'ortolan, pour un cuisinier,
C'est la *topaze* culinaire.

II

L'ortolan, pour un amateur,
C'est une aimable friandise,
Un bonbon rempli de liqueur
Que la nature aromatise.

III

O Parisiens! État-major
De notre beau pays de France,
Vous tous, qui payez à prix d'or
Un ortolan huileux et rance;

Digitized by Google

IV

O financiers, ô gens heureux,
Gourmets auxquels la table est chère,
Or çà, lisez, ouvrez les yeux,
Permettez que je vous éclaire :

V

« Dans le midi, les ortolans
« Sont engraissés à l'entreprise,
« Et vous êtes les seuls chalands
« De cette triste marchandise. »

VI

Si vous voulez au plat des dieux,
Piquer *la bouchée à la Reine,*
Allez visiter les saints lieux
De Saint-Chamond et Saint-Étienne.

VII

Allez voir dans chaque canton,
Au beau milieu des champs d'avoine,
Tuer, même à coups de bâton,
Le becfigue, gras comme un moine.

Digitized by Google

VIII

Pour en manger, plus d'un bec fin
Tous les ans se met en voyage ;
De ceci, BRILLAT-SAVARIN
Nous a fourni le témoignage[1].

OBSERVATIONS GASTRONOMIQUES.

IX

Voici d'un abbé de Cîteaux
La manière vraiment exquise
De manger les petits oiseaux
Engraissés en terre promise.

1. « J'ai entendu parler à Belley, dans ma jeunesse, dit-il, du « jésuite Fabri, né dans ce diocèse, et du goût particulier qu'il « avait pour les becfigues. Dès qu'on en entendait crier, on disait : « *Voici les becfigues, le père Fabri est en route.* Effectivement, « il ne manquait jamais d'arriver le 1er septembre, avec un ami ; « ils venaient s'en régaler pendant tout le passage, — chacun se « faisait un plaisir de les inviter, et ils partaient vers le 25.

« Tant qu'il fut en France, il ne manqua jamais de faire ce « voyage ornithophilique, et ne l'interrompit que quand il fut en- « voyé à Rome, où il mourut pénitencier en 1688. »

(Brillat-Savarin, *Méd.* VI, page 163.)

Digitized by Google

X

Il faut poser très-doucement
L'oiseau dans la fosse buccale,
Puis mordre et mâcher vivement
D'une dent ferme et magistrale.

XI

L'organe s'inonde aussitôt
De quintessence d'osmazôme,
Parfum subtil, juteux et chaud,
Duquel n'approche aucun arome.

XII

En mangeant son oiseau chéri,
Le voyageur, fin gastronome,
Et très-savant père Fabri,
Lampait les vieux vins de la Drôme.

Digitized by Google

ORTOLAN, BECFIGUE.

D'après le *Dictionnaire d'histoire naturelle,* la méthode qu'on emploie pour engraisser les ortolans est fort simple ; on les met dans une chambre close, où le jour extérieur ne puisse pas pénétrer ; cette chambre s'appelle *mue;* elle est éclairée par une lampe entretenue sans interruption, afin que les *prisonniers* ne puissent distinguer le jour de la nuit : on ne doit leur procurer que la clarté nécessaire pour distinguer leur mangeaille, leur boisson et leur juchoir. Les uns les laissent libres dans leur prison et ont soin de répandre une grande quantité de graines, telles qu'avoine, millet, panic, etc. — D'autres les tiennent dans des cages basses et couvertes, où les augets seuls sont éclairés ; dans l'un et l'autre cas, les graines leur sont prodiguées avec abondance. — La porte de la *mue* est ordinairement très-basse, les murs sont teints de gris, et surtout bien crépis, pour garantir les oiseaux

Digitized by Google

des rats, des souris et autres petits animaux, qui mangent le grain et tuent souvent les ortolans. De chaque côté de la chambre est placée, pour servir de juchoir, une grande perche garnie de traverses; de plus petites perches, garnies de même, sont placées le long des murs. Auprès de la mue il y a une petite chambre éclairée qui y communique par une porte que l'on ouvre aux époques où l'on a besoin d'oiseaux. Ceux-ci, attirés par une plus grande clarté, passent de l'une dans l'autre, et dès que le nombre désiré est complet, on les y enferme en tirant la porte au moyen d'une ficelle; de cette manière, ceux qui restent ne sont pas effarouchés en voyant prendre leurs compagnons, ce qui pourrait les jeter dans la mélancolie et l'inquiétude et les faire maigrir. On peut être sûr, avec ce régime, de les engraisser très-promptement; il ne faut que huit jours pour qu'ils soient au point convenable, et même ils prennent une telle quantité de graisse qu'ils finiraient par mourir de *gras fondu,* si l'on ne prévenait cet accident en les tuant à propos, ou en n'engraissant à la fois que le nombre dont on a besoin.

Quoique le *chènevis* engraisse facilement ces oiseaux, on doit leur en donner peu, et même il est mieux de s'en abstenir complétement, car il communique à leur graisse un goût *huileux* et *désagréable.* Pour obvier à cet inconvénient, il existe des entrepreneurs qui les

Digitized by Google

engraissent avec du millet cuit dans du lait, mais alors les oiseaux prennent un goût fade et insipide.

Si l'on veut faire passer des ortolans engraissés d'un pays éloigné dans les lieux où ils sont très-rares et par conséquent *très-chers, comme à Paris,* on les met plumés dans du millet, le tout renfermé dans une petite mallette que l'on envoie par les chemins de fer.

Ainsi, il n'y a pas à s'y tromper, les ortolans que les chemins de fer apportent à Paris sont engraissés d'après le procédé indiqué ci-dessus, et l'on pense bien que le *chènevis,* coûtant très-bon marché et engraissant les oiseaux très-promptement, est employé préférablement à tout autre grain, malgré le goût *huileux* et *désagréable* qu'il leur donne : c'est toujours assez bon pour des Parisiens !

J'ai rencontré dans les bois de la Louisiane et de la Floride un petit oiseau vert sale, olivâtre, qui ressemble beaucoup à l'ortolan du midi de la France. Cet oiseau, appelé *grasset* (son nom indique assez sa constitution normale et son état de santé), vit presque toute l'année d'insectes, mais il attend avec impatience la maturité des fruits du magnolia, sur lesquels il se jette avec avidité dès qu'ils commencent à sortir de leurs capsules, c'est-à-dire vers le mois d'août.

Ce changement de nourriture donne, en peu de jours, aux grassets une valeur bien supérieure, à mon

Digitized by Google

avis, à celle de tous les ortolans de France, crevant d'une obésité produite par le chagrin et par l'absorption démesurée d'une nourriture vulgaire.

La chasse qu'on fait aux grassets, parvenus à un embonpoint tout naturel, n'a aucun but spéculatif et mercantile; chacun en tue pour son compte, sans grande fatigue ni grande dépense. Il s'agit seulement de s'asseoir à quelques pas d'un magnolia et de regarder de la base au sommet cette haute pyramide de feuilles vernissées et de fruits de corail, au milieu desquels s'ébattent des centaines de grassets depuis le lever jusqu'au coucher du soleil. Pour bien distinguer tout ce petit monde ailé, dont la couleur se confond avec le feuillage de l'arbre, il faut d'abord prêter une grande attention, mais au bout de quelques minutes les yeux du chasseur s'habituent à ce travail et il aperçoit très-bien les grassets, voltigeant sans cesse, s'acharnant du bec et des pattes sur les pommes du magnolia; — il lui est alors très-facile de les abattre avec une demi-charge de poudre et de cendrée; — une charge plus forte abîmerait son charmant gibier qui, d'ailleurs, n'arrive pas toujours sur le sol sans accident, en tombant verticalement d'une hauteur de soixante à soixante-dix pieds, moyenne élévation d'un magnolia dans les bois de la Louisiane. Après être resté une heure environ au pied du même arbre, le chasseur peut rentrer chez lui avec

Digitized by Google

une jolie brochette de douze grassets, — c'est tout autant qu'il lui en faut pour régaler sa famille et ses amis.

Mon intention n'a point été d'exciter la jalousie ni les regrets en mettant ici en parallèle les *grassets* d'Amérique et les *ortolans* du midi de l'Europe; j'ai voulu seulement faire connaître l'honnêteté, la simplicité des moyens de chasse employés dans les pays que nous prétendons habités par des brutes sauvages, sans frein ni lois. Voyons un peu, maintenant, comment les choses se passent parmi les peuples civilisés, chez lesquels tout est organisé, réglementé, taxé, jusqu'à l'air et à la lumière qui entrent dans leurs maisons.

Les véritables ortolans sont de petits oiseaux voyageurs qui arrivent en France en avril et séjournent jusqu'en automne dans les départements formés des anciennes provinces du Languedoc et de la Provence. Il paraîtrait que la zone méridionale est la seule où ils trouvent la nourriture et la température qui leur conviennent, car ils ne s'avancent jamais plus loin vers le centre de la France, même dans les étés les plus chauds.

« Les mâles arrivent les premiers et choisissent « leurs places, dit M. Toussenel, que nous aimons tou« jours à citer, parce qu'il est le premier historien de « la nature vivante; les femelles qui les suivent s'arrê-

Digitized by Google

« tent où les mâles chantent, et la possession de cha-
« cune d'elles devient le sujet de luttes acharnées qui
« se terminent par le bannissement du vaincu, obligé
« d'aller tenter ailleurs les chances de la fortune.
« Chaque couple ayant besoin d'occuper pour sa sub-
« sistance un territoire de chasse d'une assez grande
« étendue, il est rare que les ortolans établis se logent
« à moins de cinq cents mètres de distance l'un de
« l'autre. La femelle creuse une légère cavité en terre
« au pied d'un cep en s'y roulant et en s'y trémous-
« sant à la façon des moineaux et des poules, elle
« matelasse les parois de cette fossette avec une épaisse
« couche de feuilles de chiendent desséchées et garnit
« l'intérieur d'un doux sommier de crin ou de bourre
« de vache. Elle y dépose quatre ou cinq œufs très-
« gros relativement au volume de l'espèce. Les petits
« éclosent au bout de quatorze jours et s'échappent
« du nid avant l'heure, ce qui rend leur éducation
« très-pénible. Cette espèce fait deux pontes par an,
« souvent trois. Tout le temps que l'incubation dure,
« le mâle, perché sur quelque branche morte du voi-
« sinage, tient fidèle compagnie à la couveuse par
« les répétitions sans fin de son chant monotone.

« Les pères et mères nourrissent leurs petits de
« chenilles, de grillons, de sauterelles, de petits sca-
« rabées, et rendent à cette occasion d'immenses ser-
« vices à la vigne en la purgeant de tous les insectes

Digitized by Google

« qui la dévorent. Il est plus que probable que les « trois quarts des maladies contagieuses qui ravagent « périodiquement nos vignobles de France ont pour « cause la guerre sans pitié que les vignerons du « midi ont déclarée à l'ortolan.

« Les petits ortolans, que leurs parents nourrissent « longtemps encore après leur sortie du nid, continuent « à séjourner dans le canton jusqu'au jour du départ, « qui varie de la mi-août à la mi-septembre. Ces « oiseaux semblent voyager par familles, car on les « voit rarement plus de quatre ou cinq ensemble. C'est « vers cette époque de leur émigration que les oise- « leurs en font de vastes captures, car l'ortolan donne « dans la nappe avec une facilité sans égale à la voix « de l'appelant. »

Je m'arrête ici, la citation qui précède suffit pour renseigner le lecteur sur la manière dont une fraction du peuple le plus *civilisé* et le plus *spirituel* de la terre sait profiter des bienfaits de la providence. Pendant que le chasseur américain gagne un torticolis et passe une heure entière à abattre à coups de fusil une douzaine de grassets, le vigneron *oiseleur* prend des centaines d'ortolans dans ses filets. Au lieu de manger lui-même les victimes qu'il a faites, il les renferme, comme je l'ai dit plus haut, dans la chambre obscure pour les engraisser et obtenir en quelques jours ces vilaines petites pelottes de graisse jaune et

Digitized by Google

rance, qu'il expédie aux marchands de comestibles et aux grands restaurateurs de la Babylone moderne.

Le vigneron *oiseleur* gagne à ce joli commerce quelques pièces d'or qui vont chaque année en diminuant, car les continuelles razzias qu'il fait d'ortolans en amoindrissent incessamment le nombre : on pourrait même fixer au juste l'époque où l'espèce disparaîtra tout entière. — Alors le vigneron *oiseleur* n'aura plus ni ortolan, ni pièces d'or, ni vin ; il aura beau *soufrer, échauler* sa vigne, elle ne produira plus de raisin. Puis, les privations, la misère, la discorde, remplaceront l'abondance, le bonheur de la vie paisible des champs. — Puis l'homme, qui se prétend créé à l'image de Dieu ! s'en prendra à Dieu lui-même des fautes qu'il a seul commises par suite de son avarice, de son orgueil et de son imprévoyance : hélas ! il est donc vrai que le créateur de l'univers n'a pas mis de bornes à la bêtise humaine !

Dans les campagnes des départements du Rhône, de l'Ain, de l'Isère et de la Drôme, MM. les bourgeois prennent également au filet de grandes quantités de becfigues; mais la chasse qu'on leur fait n'est ni aussi acharnée ni aussi destructive que celle faite aux ortolans, parce que la spéculation y est étrangère. — Chacun chasse pour sa table, et la passée du becfigue profite seulement aux habitants des localités dont nous parlons; on n'en fait pas d'expéditions lointaines,

Digitized by Google

les vrais amateurs de cette friandise ailée sont obligés de se transporter sur les lieux où on la trouve, comme le faisait autrefois le très-révérend père Fabri. — Heureux les gens qui ont des amis qui les appellent en temps utile dans ces contrées privilégiées, où la chère est toujours délicate et les vins toujours généreux! Côte Rôtie! Ermitage! Cornas! Saint-Péray! que vos noms soient bénis et glorifiés dans les siècles à venir, car vous êtes le feu sacré à l'état liquide, car vous êtes l'amour qui rit, la poésie qui pétille!

Digitized by Google

LE CERF, LE CHAMOIS ET LE SANGLIER.

Je m'étais engagé, au commencement de ce livre, à ne pas m'occuper de chasse savante, à ne point empiéter sur la science du *veneur*. Parmi toutes les raisons qui m'avaient déterminé à prendre ce parti, il en est une qui me dispense de dire les autres : c'est que tout gibier chassé à courre est impropre aux préparations culinaires.

Tout le monde comprend, en effet, que la chair d'un animal poursuivi pendant de longues heures par des chiens, des chevaux et des hommes, jusqu'à ce qu'il tombe de lassitude et soit mis *aux abois,* ne peut être servie sur une table. — Dans ce cas-là, on ne met la *nappe* que pour servir la curée aux chiens, qui la dévorent au bruit des fanfares.

Cependant, plusieurs personnes m'ayant fait observer que le cerf, le chamois et le sanglier avaient certaines parties délicates fort appréciées par des gens qui savent vivre, je me suis décidé à parler sommai-

Digitized by Google

rement, et au point de vue de la table seulement, du cerf, du chamois et du sanglier.

Lorsqu'un chasseur a le droit de chasser dans une forêt peuplée de *fauve,* je l'engagerai à *tuer* et non pas à *chasser* le cerf, en décembre, janvier et février, — c'est-à-dire longtemps après la saison du *rut,* car, à l'époque de ses combats et de ses ébats amoureux, sa chair s'échauffe et se pénètre d'une odeur de venaison insupportable, si bien qu'il est impossible de la manger et même de la sentir.

Dans tous les cas, ne tuez jamais un vieux cerf avec l'intention de vous régaler; autrement, malgré la marinade et les plus savantes préparations, vous seriez certainement déçu. Rappelez-vous, dans tous les cas, cet axiome :

D'un *jeune* cerf de nos forêts,
Levez d'abord les *grands filets.*

On appelle les *grands filets* ceux qu'on détache en dedans du corps de l'animal.

Mais, si vous êtes propriétaire, si vous avez les coudées franches, si vous avez le droit de choisir un animal en pleine forêt, n'oubliez pas que la chair du *faon* est de la première catégorie; celle de la *biche,* de la seconde; celle du *daguet,* de la troisième; et celle du *cerf* enfin, de la quatrième.

Quelque choix que vous fassiez, n'oubliez pas non

Digitized by Google

plus que la chair du cerf et celle de toute sa famille sont toujours inférieures à celle du chevreuil, à laquelle nulle venaison n'est comparable.

Quant au *chamois,* cher lecteur, je vous avouerai naïvement que je n'en ai jamais tué ni même mangé; ni vous non plus, peut-être bien. En supposant que vous ne soyez pas plus avancé que moi à cet égard, je vais essayer de vous faire part des renseignements que j'ai recueillis sur ce charmant quadrupède du genre des Antilopes, qui se trouve, dit-on, dans les Pyrénées, dans les montagnes du Dauphiné, du Piémont, de la Savoie et de la Suisse.

Il est certain, cher lecteur, que nos touristes reviennent chaque année de ce dernier pays (la Suisse) avec de longs bâtons ferrés dont la partie supérieure est terminée par une corne de chamois, longue à peu près de six pouces, et dont l'extrémité, recourbée en arrière, forme une sorte de crochet.

Les touristes nous assurent que ces bâtons ferrés leur sont nécessaires pour s'appuyer dans leur marche et pour franchir des torrents de quinze et vingt pieds de largeur qu'on rencontre à chaque pas dans les glaciers de la montagne; ces mêmes touristes nous affirment que les cornes de chamois de leurs bâtons leur servent à s'accrocher aux racines, aux broussailles, aux aspérités des rochers, et à se soutenir au-dessus de précipices qui n'ont pas moins de trois,

Digitized by Google

quatre, cinq et six cents pieds de profondeur : brrrr! la tête tourne, et cela fait frémir rien que d'y penser.

J'ignore si tous ces rapports sont d'une parfaite exactitude, mais au moins ils me donnent la preuve de l'existence des chamois, puisque chacun des touristes parisiens, en rentrant en France, est porteur d'un bâton ferré orné d'une corne de chamois.

D'autre part, je lis dans le *Dictionnaire d'histoire naturelle,* que ce joli petit animal se nourrit des meilleures herbes; qu'il choisit les parties les plus délicates des plantes, comme les fleurs et les bourgeons tendres; qu'il est très-friand des herbes aromatiques, particulièrement de la *carline* et du *genepy*. Peste! le chamois n'est pas dégoûté!... du *genepy* des Alpes! mais c'est précisément avec cette herbe merveilleuse qu'on fait aujourd'hui une liqueur sudorifique et stomachique, affichée sur tous les murs de Paris, liqueur qu'on signale comme bien supérieure à celle dite de la *Chartreuse*. Je ne dirai pas le contraire, mais je reste convaincu que le chamois, se nourrissant souvent de genepy, doit avoir une chair extrêmement délicate et parfumée.

D'un autre côté, voici M. Desbarrolles, auteur d'un *Voyage en Suisse,* à raison de 3 fr. 50 c. par jour, qui a mangé presque à tous ses repas des côtelettes de chamois, sans seulement s'en apercevoir : il en fait humblement l'aveu. — Faudrait-il en conclure que la

Digitized by Google

chair du chamois est sans la moindre saveur particulière? qu'elle est fade comme celle du veau ou du chevreau? Non, j'aime mieux croire que mon collaborateur au journal *la Vie à la campagne* avait le goût émoussé, que ses papilles s'étaient gelées pendant son voyage dans les régions alpestres.

Mais pourtant, M. Desbarrolles pourrait bien avoir raison, car enfin, si la chair du chamois avait quelque mérite, on l'aurait appréciée, on en aurait parlé, on l'aurait su à Paris, et le chamois s'y serait vendu au poids de l'or.

En résumé, cher lecteur, je me propose d'aller cette année en Suisse, non pour y chasser le chamois, je ne me sens plus le jarret assez solide pour escalader les rochers et les montagnes de glace ; mais pour connaître au juste la valeur culinaire de la chair du chamois et savoir si elle est digne de figurer sur une table honorable. — Je rendrai compte de mes appréciations, à cet égard, dans la seconde édition de ce livre.

Le *Sanglier* est connu dans tout notre beau pays de France; c'est un animal farouche, violent, brutal, nuisible et malfaisant, qui ne fait de bien qu'après sa mort, disent les habitants de nos campagnes. Je suis de leur avis.

Le sanglier vit au milieu des plus sombres forêts, où il reste couché dans sa *bauge* tout le temps que le soleil reste à l'horizon ; comme tous les malfaiteurs,

Digitized by Google

il ne sort que la nuit pour chercher sa nourriture : glands, faînes, châtaignes, fruits, grains, racines, tout lui est bon.

A l'automne, les sangliers se réunissent et voyagent par troupes plus ou moins nombreuses; ils font ainsi des trajets considérables, et leur instinct les conduit toujours vers les contrées où il y a beaucoup de vivres à leur convenance.

Arrivés sur la *terre promise* qu'ils cherchent et trouvent toujours avec un flair admirable, ils la saccagent et la pillent sur tous les points. — Doués d'une force prodigieuse, ils fouillent le sol plus profondément que le soc de la charrue du laboureur. — Ils dévastent en une nuit des champs entiers de pommes de terre, de carottes et autres racines. *Brochant* au travers des haies, ils pénètrent dans les enclos, les vergers; mangent les fruits tombés et accumulés sous les arbres; fouillent dans les garennes les terriers de lapins, et mangent les petits; entraînés par leur audace, ils arrivent jusque dans l'intérieur des fermes, forcent ou brisent les portes des poulaillers, mangent les œufs et les volailles elles-mêmes, dévorent les agneaux nouveau-nés dans les bergeries. Rien ne peut résister à cet ouragan d'appétits, rien ne peut assouvir cette voracité brutale ; il n'y a d'autre moyen de se débarrasser de ces terribles dévastateurs que de s'armer et de leur faire une guerre à mort.

Digitized by Google

L'automne est la meilleure saison pour chasser les sangliers; non-seulement ils sont réunis en grand nombre, mais ils sont tous gras, par suite de la surabondance de nourriture qu'ils prennent à cette époque de l'année. — Il semblerait que les sangliers et les cochons, leurs congénères, s'engraissent à la fois, exprès pour être tous bons à tuer à *la Noël.*

Toute manière de chasser et de tuer les sangliers est bonne et légitime; avec des animaux aussi peu sociables, il n'y a point de ménagements, point de pitié à avoir; sus! sus! vos dogues et vos limiers! chassez-les, traquez-les; à coups de pieux, à coups de faux ou de fourches, donnez-leur une prompte mort. En les échauffant, en excitant leur colère et leur furie, on gâte leur chair et l'on ne tire aucun parti des dépouilles de l'ennemi.

L'affût aux sangliers m'a réussi souvent en Normandie. Quand les paysans s'apercevaient que ces animaux venaient la nuit manger les tas de pommes placés sous les arbres dans la plaine, en attendant le moment d'être rentrés et mis sous le pressoir, j'organisais un affût de tireurs de bonne volonté, et le soir, à la nuit tombante, nous montions chacun dans un pommier, juste au-dessus des tas de pommes qui attiraient les sangliers.

Perchés en l'air, à la belle étoile, nous attendions plus ou moins longtemps leur arrivée; mais, s'ils

Digitized by Google

étaient encore dans la contrée, ils ne manquaient jamais de venir rôder sous les arbres qu'ils connaissaient bien. — Alors la fusillade commençait, nous en abattions quelques-uns, et cela nous faisait oublier les longues heures d'attente et la froide nuit.

La chair du vieux sanglier est sèche, dure, lourde, indigeste; la *hure* seule en est bonne. Le marcassin et le jeune sanglier d'un an sont un gibier fin et délicat.

La *hure* de Troyes, ou apprêtée à la manière de Troyes, constitue un des meilleurs déjeuners de chasseurs que je connaisse, surtout si on a le soin de l'arroser avec des vins du Rhin de première qualité.

Je dois avouer que les battues, les traques, les affûts organisés par les propriétaires et les cultivateurs campagnards, pour la destruction des animaux nuisibles, ont le grave inconvénient de servir d'école de braconnage à leurs auxiliaires, paysans, domestiques et journaliers, pour la plupart.

Lorsque ces gens-là ont traqué le loup, enfumé le renard et sont allés à l'affût du sanglier pour le compte de leurs maîtres, l'envie leur prend souvent d'aller à l'affût du lièvre, de colleter et de fureter le lapin pour leur propre compte. Le jour où ils succombent à cette tentation, ils deviennent braconniers pour toute leur vie.

D'ailleurs, ils sont peu inquiétés dans leurs opéra-

Digitized by Google

tions et sont rarement pris en flagrant délit, parce qu'ils sont tous parents, alliés ou amis du garde-champêtre et des gens du pays, avec lesquels ils mangent le gibier volé *aux bourgeois*.

Au reste, ils n'ont aucun remords de leurs actions et se persuadent facilement que les lapins et les lièvres, leurs victimes! s'étaient un peu engraissés sur leurs terres ou sur celles d'un ami ; — car tous les paysans en ont quelques arpents aujourd'hui, et ce n'est pas un mal.

Toutes les communes rurales sont plus ou moins affligées par des braconniers de cette espèce, moins coupables, à mon avis, que ne le sont les hommes dangereux, n'ayant ni feu ni lieu, qui vivent de rapines et de vols commis sur les propriétés d'autrui.

Malgré cela, il est bon que les loyaux chasseurs connaissent tous leurs ennemis, et j'ai cru devoir placer ici une courte notice sur les exploits des braconniers campagnards. Je l'ai intitulée : *le Petit Braconnage*. J'espère que le lecteur y trouvera des renseignements utiles, et qu'il y verra clairement la cause de la diminution graduelle du gibier sur ses propriétés.

Digitized by Google

LE PETIT BRACONNAGE.

Messieurs les braconniers sont généralement des gens peu estimables et peu intéressants ; cependant, il y a entre eux une distinction à faire ; car, si tous les braconniers sont des voleurs, tous ne sont pas des meurtriers.

Les hommes pour lesquels le braconnage est une profession sont les seuls qui deviennent facilement criminels ; la mort d'un garde ou d'un gendarme ne pèse guère plus sur la conscience de ces gens-là que celle d'un cerf ou d'un chevreuil. — Mais les pauvres diables, braconnant dans le seul but de mettre à la broche ou à la casserole le lièvre ou le lapin d'autrui, ont d'autres sentiments ; bien loin d'exciter leur colère et leur résistance, la vue d'un gendarme, voire même celle d'un simple garde-champêtre, ne leur inspire que des idées de soumission ou de fuite. Il est rare qu'ils soient porteurs d'armes offensives, et ils n'ont pour armes défensives qu'une ex-

Digitized by Google

cellente paire de jambes dont ils se servent avec une rare agilité. Ainsi, il y a braconniers et braconniers, comme il y a fagots et fagots.

Les défenseurs des braconniers, parmi lesquels il faut ranger, en première ligne, les personnes qui tirent profit de leur coupable industrie, prétendent que ces malheureux n'ont pas la conscience de leurs méfaits, qu'ils sont entraînés à violer la loi par suite de leur invincible passion pour la chasse. Mais, répondra-t-on, les lois sont faites justement pour mettre un frein aux passions humaines. Néanmoins, en fait de chasse et par exception, on pourrait introduire dans la loi un article qui punirait les délinquants et donnerait en même temps satisfaction à leur passion désordonnée; cet article serait ainsi conçu, par exemple:

« Tout braconnier de profession, pris en flagrant « délit, les armes à la main, sera condamné à la dé- « portation au pays des nègres de l'Afrique équato- « riale, où il pourra chasser en tout temps le gorille, « le léopard et l'éléphant, à moins qu'il ne préfère « être déporté aux forêts giboyeuses de la Nouvelle- « Calédonie. Il a le choix de la localité. »

Un tel article concilierait parfaitement, ce nous semble, les intérêts de la société et les plaisirs des braconniers de la première catégorie. Quant à ceux qui, moins enfiévrés de chasse, ont un état pour vivre, et ne braconnent qu'à leurs moments perdus, exclu-

Digitized by Google

sivement au profit de leur cuisine, on pourrait se contenter de leur appliquer une forte amende, qui les dégoûterait des gibelottes et des civets mal acquis. Le paysan aime assez le gibier du voisin, mais il ne veut pas qu'il lui coûte trop cher.

Dans les pays situés au pied et au sommet des côtes boisées qui bordent les rives de la Seine, depuis Vernon jusqu'à Rouen, le petit braconnage *honnête* s'exerce dans toute sa plénitude. Ces localités mouvementées, ces plaines morcelées, plantées de haies et de pommiers, semées de ronces, d'épines et d'obstacles de toute sorte, n'offriraient pas à la grande *Association braconnière parisienne* la moindre chance de succès ; elle y perdrait son temps et ses outils ; — mais c'est là que le collet, le furet et le vieux fusil du paysan procurent à leur maître de bonnes aubaines.

Dans chaque commune riveraine, il y a régulièrement deux ou trois braconniers connus, parmi lesquels on compte toujours le *berger* et le *cantonnier ;* gens de loisir, très-observateurs des habitudes et des pistes des bêtes.

Le berger qui, depuis la Saint-Jean jusqu'aux gelées, parque et garde ses moutons dans les champs, en ayant l'air de tricoter des bas ou de sculpter des manches de fouet en bois de houx ; les chiens (exempts d'impôt), qui paraissent seulement occupés de sur-

Digitized by Google

veiller et d'aligner les bêtes à laine, ont les uns et les autres des tentations et des instincts de braconnage irrésistibles ; — aussi, ils n'y résistent pas. — Eh ! mon Dieu ! cela s'explique facilement.

Il arrive chaque jour qu'un berger aperçoit sur la poussière de la route la piste d'un animal ; — voici qu'il se baisse, regarde, examine :

— Ah ! ah ! dit-il, c'est le pied d'un monsieur à *longues oreilles !* voyons un peu où va ce gaillard-là ? — Alors, il suit la piste le long du chemin, puis le long d'un sentier à travers champs, puis il la voit se perdre dans une pièce de trèfle ou bien dans un champ touffu de pommes de terre. — C'est bon, se dit le berger, j'en sais assez, je connais ta niche ; cette nuit tu auras de mes nouvelles.

En effet, après le soleil couché, notre homme repasse par là, en ramenant ses moutons au parc ; il s'arrête un instant, le temps de tendre un collet, à la bonne place, puis le lendemain, à la *piquette* du jour, il arrive et ramasse un gros lièvre !

S'il a manqué son coup (cela arrive quelquefois), et qu'il renonce à prendre l'animal au collet, il attendra qu'il fasse un beau clair de lune, il prendra son fusil (tous les bergers en ont un pour tuer *les loups !*), ira se poster sur le passage du lièvre et lui brûlera la cervelle à sa rentrée au gîte. Mais, généralement les bergers ne se servent de fusil que quand ils ne peu-

Digitized by Google

vent pas faire autrement ; ils n'aiment pas à troubler, par un coup de feu, le silence des nuits. Cela s'entend au loin, fait aboyer les chiens, réveille les habitants du pays, et cela fait des jaloux, qui deviennent des ennemis. — Non, pas de fusil, ou le moins possible, pour le petit braconnier *honnête*.

Quelquefois, le berger n'a pas besoin de s'en mêler pour avoir du gibier ; ses chiens, bien dressés, lui font d'agréables surprises au moment où il s'y attend le moins. *Gueule-d'empeigne* ou *Pince-sans-rire*, tout en trottinant le long des flancs du troupeau, pour y maintenir la discipline et le bon ordre, font souvent des coups magnifiques.

Supposons que *Pince-sans-rire* avise un lièvre au gîte : ne craignez pas que le brave chien aille se jeter dessus comme un étourdi, oh ! non, il est bien trop rusé, trop expérimenté pour faire une telle sottise. — En pareil cas, *Pince-sans-rire* ne tourne même pas la tête, il trotte toujours et continue d'aligner ses moutons. Seulement, à chacune de ses tournées et par une stratégie savante, il se rapproche insensiblement de sa proie. — Pendant ce temps, le lièvre, animal indolent, paresseux, sans esprit ni jugement, s'amoindrit, s'aplatit davantage dans son gîte, regarde le chien du coin de l'œil et se dit, en riant dans sa moustache : — « Est-il bête, ce chien de berger ! il passe à « trois pas de moi, sans me voir ; ce n'est vraiment

Digitized by Google

« pas la peine que je me dérange pour lui de mon « soleil. »

Hélas ! en ce moment *Pince-sans-rire,* soufflant au poil de ce lièvre présomptueux, le happe par le milieu du corps et lui casse les reins. — Le lièvre crie à l'assassin, en se débattant sous la dent de son féroce ennemi, mais le berger arrive et termine l'agonie du pauvre animal en lui donnant le *coup du lapin !* puis, le maître caresse son chien et le renvoie à ses moutons.

Le dimanche suivant, le berger, sa femme et un ami ou deux mangent un lièvre exquis, car il n'a point eu les sens tournés, ayant passé de vie à trépas pour ainsi dire sans émotion.

Si les braconniers de profession sont hâbleurs et vaniteux, comme le sont un peu tous les chasseurs honnêtes, en revanche, les adeptes du petit braconnage ont pour principe d'agir dans l'ombre et le silence.

Le cantonnier de la commune, l'homme au chapeau ciré, qu'on voit toujours piochant, terrassant, brouettant, et qui ne se met réellement à l'ouvrage qu'en apercevant venir quelqu'un dans sa direction, pratique aussi la chasse sans fusil ni chien.

Au reste, ce brave homme est si peu payé, qu'on ne peut pas exiger qu'il arrose de ses sueurs le chemin vicinal, sur lequel il fait semblant de travailler douze heures par jour : il faut bien qu'il fasse autre chose.

Digitized by Google

Admettons que, pendant qu'il se repose, appuyé sur son outil, pensant à sa femme, à ses enfants et à leur position misérable et précaire, admettons qu'un coquin de lapin vienne à traverser la route à dix pas devant lui, pour rentrer au bois, la vue de ce lapin tentateur ne doit-elle pas lui donner des idées de convoitise?

— Tiens, tiens, se dit l'homme, il paraîtrait qu'il y en a encore quelques-uns par ici. — Tout en parlant, mon cantonnier s'avance vers le talus du fossé qui sépare le bois de la route où il travaille; il fait l'inspection des lieux et s'assure qu'il y a beaucoup de *jouettes* et de *couvert* de lapin.

— Ces brigands-là ne se gênent pas, dit encore le journalier; ils viennent ici la nuit *bouziller* tout mon ouvrage; si je pouvais en étrangler une couple, la femme et les enfants auraient du *fricot* pour manger avec leur pain sec.

Excité par l'espoir d'apporter un peu de confortable dans sa famille, le cantonnier tend, le soir, une douzaine de collets, plus ou moins; le lendemain, toujours à la *piquette* du jour, il y trouve deux jolis lapins qui s'y sont pris et étranglés pendant la nuit. Trois heures plus tard, sa femme, qui est venue lui apporter la soupe chaude, remporte les deux lapins dans son panier.

Tout cela s'est fait secrètement, en silence; aussi, en voyant ce pauvre cantonnier piocher, terrasser,

Digitized by Google

brouetter sur le chemin, comme à l'ordinaire, personne n'imaginerait que cet homme-là soit le plus fameux *colleteur* du pays.

Eh bien, allez chez lui le soir, à l'heure du souper, et vous constaterez les bons parfums de bruyère et de serpolet qui s'échappent de sa marmite. Demandez au marchand, qui tous les mois s'arrête à sa porte, combien il lui achète de peaux de lapins? Enfin, allez vous-même relever les collets qu'il tend dans les broussailles, le long du petit bois où il travaille ; après cela, vous serez convaincu que vous avez affaire à un fin braconnier.

Chassant un jour dans le bois dont je parle, ma petite chienne Bassette se prit à un collet; eh bien, ce jour-là, en présence du maire de la commune, j'ai relevé trente-deux collets! toutes les *coulées* fréquentées en étaient garnies.

Croyez-moi, cher lecteur, tous les petits bois, tous les bergers, tous les cantonniers se ressemblent; méfiez-vous-en, et rappelez-vous toujours cet aphorisme :

> Le berger et le cantonnier
> Sont grands destructeurs de gibier.

J'ajouterai que le petit braconnage *honnête* détruit plus de lièvres et de lapins que tous les fusils d'un département.

En dehors de l'impôt régulier, prélevé par les ama-

Digitized by Google

teurs de chasse à la *muette*, il y a aussi l'impôt irrégulier, qu'on prélève à l'occasion des mariages, des baptêmes, des fêtes de Noël, des Rois, des Jours-Gras et enfin de la fête patronale du pays.

Quelques jours avant l'époque de ces noces et festins accidentels ou séculaires, le ban et l'arrière-ban des braconniers rustiques sont sur pied; — chacun prétend avoir du *poil* ou de la *plume* pour fêter le saint.

Disons tout de suite que, parmi cette levée générale de maraudeurs, il existe certains individus d'un goût peu délicat, qui préfèrent voler du *poil* et de la *plume* dans le clapier et la basse-cour des voisins, que d'en aller chercher dans les bois et dans les champs.— Au résumé, à notre point de vue, ils ne sont pas beaucoup plus coupables les uns que les autres. Les braconniers de basse-cour prétendent qu'ils courent plus de chances que ceux des bois, qu'il leur faut guetter le moment favorable pour faire leur opération, attendre l'absence des propriétaires et la nuit noire; tromper la vigilance des chiens de garde, etc. S'il n'est pas difficile de casser les reins à un lapin de choux, il est plus dangereux de tordre le cou à une poule, une oie, une dinde ; les volailles crient, et elles ont la voix perçante. — Mais, après le coup, on met cela sur le compte des renards ! car ils ont bon dos, les renards; à la campagne, ils évitent souvent de fâcheuses enquêtes.

Digitized by Google

Mais revenons aux braconniers braconnant *consciencieusement*, dans les bois, à la belle étoile, sous l'œil de Dieu.

J'en ai connu trois, très-adroits, ma foi, auxquels, cependant, il arriva une aventure fort désagréable. — C'était quelques jours avant la Notre-Dame de septembre, fête de leur pays, Romilly-sur-Andelle. Le premier était un berger, le second, un ouvrier fileur, et le troisième un nommé Dutacq, manouvrier très-mal famé, qui avait déjà fait de la prison pour délit de braconnage. Il en était fier, son audace s'en était accrue, il ne se gênait pas pour fureter en plein jour dans les bois des environs, et même il en prévenait, dit-on, les gardes assez cavalièrement :

— Père *Pouquette*, dit-il une fois au garde-champêtre de sa commune, j'irai aujourd'hui fureter dans votre bois, j'ai besoin de lapins.

— Ah ! c'te farce ! vous voulez rire, sans doute, M. Dutacq, dit le garde d'une voix mal assurée, car, si vous aviez cette intention-là, bien sûr que vous ne me le diriez pas.

— Pourquoi donc? je ne ris pas du tout, vous pouvez venir sur les deux heures au triage des Trois-Cornets, et vous me trouverez sur les terriers, occupé à prendre vos lapins, mon père Pouquette.

— Ah ben ! moi, M. Dutacq, je resterai ici ; il n'y a pas de risque que je m'en aille là-bas, pour que vous

Digitized by Google

vous fichiez de moi à mon retour; à d'autres, M. Dutacq, à d'autres, mais ce n'est pas à moi que vous ferez avaler cette couleuvre-là.

— Comme vous voudrez, mon père Pouquette, mais vous ne m'empêcherez pas de vous dire que vous faites mal votre service, que vous ne gagnez pas l'argent que vous donne la commune.

— C'est bon, c'est bon, mêlez-vous de vos affaires, et laissez-moi faire les miennes; on vous pincera quand il faudra, M. Dutacq, et cette fois-là vous le payerez cher.

La vérité est que le garde-champêtre, n'ayant pas confiance dans ce mauvais gars, n'avait pas la moindre envie de le pincer ce jour-là, ni plus tard.

C'était donc en compagnie de cet homme de malheur (comme on l'appelait dans le pays), et sous prétexte de se procurer une *gigue* de chevreuil pour fêter la Notre-Dame, que le berger et l'ouvrier fileur, relativement honnêtes, s'en allaient depuis quelques jours à l'affût dans la forêt de Lomboille. Jusque-là cet affût n'avait pas été heureux; le jour de la fête approchait cependant, et si l'on voulait manger la gigue de chevreuil, il fallait se dépêcher d'aller la chercher où elle était.

Les trois associés savaient qu'ils la trouveraient dans le parc réservé de M. de Montclair; mais, comme il s'y trouvait aussi un mauvais chien et un bon garde,

Digitized by Google

nos gens étaient convenus de n'y aller qu'à la dernière extrémité, en cas de non réussite ailleurs.

Un matin, au cabaret, en buvant le vin blanc, on causa, entre amis, de l'insuccès des jours précédents et de l'espoir qu'on avait de mieux réussir la nuit suivante. Des paroles imprudentes furent prononcées à l'égard du projet conçu et du lieu où l'on devait se rendre. Des ennemis, de faux frères peut-être, en entendirent assez pour éventer la mèche, car, une heure plus tard, M. de Montclair fut averti des desseins des trois associés.

M. de Montclair, gentilhomme campagnard, homme excellent, humain, charitable, mais très-jaloux de la chasse, de sa propriété et de ses droits, prit ses mesures en conséquence et disposa les choses de manière à accueillir comme ils le méritaient nos trois braconniers.

A minuit, tout le monde était à son poste ; les braconniers, espacés à deux cents pas les uns des autres, étaient montés chacun dans un chêne bordant une jolie clairière, où les chevreuils venaient chaque nuit paître le regain appétissant d'une prairie, ménagée exprès pour eux en cet endroit. Examinant au clair de lune un lieu si favorable à leur affût, nos hommes se persuadèrent qu'ils ne pouvaient manquer de faire leur coup cette nuit-là.

Il y avait vingt minutes à peu près qu'ils étaient

Digitized by Google

perchés sur leurs arbres, lorsque Dutacq, le plus hardi des trois et qui, en conséquence, s'était posté à l'extrémité de la clairière la plus rapprochée de l'habitation de M. de Montclair, entendit, dans le taillis, le bruit d'une course rapide. Dutacq avait trop d'expérience pour croire un seul instant à l'arrivée des chevreuils, il savait bien qu'ils ne font pas un *hourvari* pareil en venant à la pâture; il songea au mauvais chien du garde, et, comprenant aussitôt que cet affût si bien commencé pouvait avoir une vilaine fin, il grommela entre ses dents un juron énergique. — Le chien, pensa-t-il, devait inévitablement trouver sa piste et celles de ses camarades; mais Dutacq conservait le vague espoir qu'il les perdrait peut-être au pied des arbres sur lesquels ils étaient grimpés;— autrement le chien *gueulerait* pour prévenir le garde, et, dans ce cas, il faudrait descendre vivement, et en découdre avec le maître et avec le chien. Heureusement, ils étaient trois! cela suffisait pour faire l'*affaire* du chien et celle du garde.

Dutacq n'eut pas le temps de faire de plus longues réflexions, — le chien (un brutal bouledogue), apparut subitement sur la lisière du bois, flaira un instant aux environs, puis, s'élançant vers l'arbre, levant la tête et se dressant sur ses pattes contre le tronc du chêne, il se mit à aboyer avec fureur, car il apercevait le braconnier au milieu des branches.

Digitized by Google

— Tiens bon, *Mâchefer !* s'écria aussitôt le garde, qui suivait son chien de près, tiens bon, étrangle-moi ce brigand-là.

— Retenez votre chien, cria Dutacq, retenez votre chien, je vais descendre, je me rends.

— Dépêche-toi, canaille ! dit alors le garde Bellavoine, en le mettant en joue, dépêche-toi, ou je te ferai descendre plus vite que tu ne voudrais.

— C'est inutile, puisque je vous dis que je me rends.

Pendant qu'il descendait de l'arbre, son fusil lui échappa des mains et tomba sur le sol avec un bruit mât; en cherchant sans doute à le rattrapper, Dutacq perdit l'équilibre et, dégringolant de branche en branche, tomba lui-même en poussant un cri de détresse : Mâchefer bondit et saisit aux reins le braconnier.

— Lâche! vociféra Dutacq, en s'adressant au garde, allez-vous me laisser manger par votre chien? vous voyez bien que je ne peux pas me défendre, j'ai la cuisse cassée.

— Bellavoine, retirez donc votre chien, dit M. de Montclair, arrivant en ce moment avec ses domestiques et deux gendarmes, il faut avoir pitié de ce misérable.

Pendant qu'on le délivrait des étreintes du terrible bouledogue, les camarades du braconnier arrivèrent également, conduits par trois gendarmes : toute la brigade du canton y était.

Digitized by Google

— Eh bien, Messieurs, leur dit M. de Montclair, vous voyez que je ne vous ai pas dérangés pour rien, vous tenez les trois malfaiteurs qu'on nous avait signalés.

— Dieu merci! dit Bellavoine, et leur affaire est claire.

— Très-claire, dit le brigadier, nous allons les emmener immédiatement à Fleury et les mettre sous clef, en attendant que nous puissions les conduire à M. le procureur du roi.

— Excepté celui-ci, pourtant, interrompit M. de Montclair; il s'est cassé la cuisse en tombant, je vais le faire transporter chez moi et envoyer chercher le médecin; c'est une question d'humanité, un devoir à remplir.

— Ah! ah! c'est le fameux Dutacq, dit aussitôt le brigadier, c'est dommage qu'il ne se soit pas tué en tombant, il aurait joliment débarrassé le pays et nous aussi.

— Merci, brigadier.

— Oh! ce n'est pas la peine de me remercier, répliqua le vieux soldat, je dis ce que je pense.

— Je vous crois facilement, ajouta M. de Montclair, car il n'est pas amusant de risquer plusieurs fois sa vie....

— Pour arrêter un pareil vaurien, dit vivement le brigadier, qui donne le mauvais exemple aux autres

Digitized by Google

et devient la terreur de toute une contrée. Allons, poursuivit-il, en s'adressant aux autres gendarmes, mettez vite les menottes à ces deux hommes, et filons !

En terminant la relation de cette scène d'affût, semblable à toutes celles qui ont lieu journellement en France, nous dirons, comme *Pandore* : Brigadier, vous avez raison de ne pas trouver amusant de risquer souvent votre vie pour arrêter des braconniers incorrigibles de l'espèce de Dutacq. Les hommes de cette trempe sont les fléaux de nos campagnes; leurs funestes exemples y perpétuent les plus mauvaises traditions du braconnage, et ils y font des élèves qui iront un jour au bagne ou monteront sur l'échafaud. Nous persistons à croire et à dire que ces braconniers dangereux devraient être déportés au Sénégal, à Cayenne ou à la Nouvelle-Calédonie; là, au moins, ils tueraient des bêtes et non des hommes.

ÉPILOGUE.

Ce livre, commencé à Fontainebleau, comme l'indique, à sa première page, l'*Invocation* au grand et bienheureux saint Hubert, a été continué à la côte historique des *Deux Amants,* inscrite au livre précieux des légendes de l'ancienne Normandie.

C'est dans cette riante solitude, habitée depuis longues années par ma famille, que j'ai écrit l'histoire de *Perdreau,* celle de *mon Premier coup de fusil,* et beaucoup d'autres en vers ou en prose, qui ne sont qu'une relation des petits événements de chasse dans lesquels j'ai été acteur ou témoin, et une description fidèle du beau pays où j'ai passé mon enfance.

Mon travail était à peine terminé, quand la mort est venue heurter deux fois à la porte de la maison où j'allais, chaque année, chercher les douces consolations et les joies pures de la famille.

Depuis lors, il m'a fallu quitter le toit maternel; m'éloigner des côtes rocheuses d'Amfreville, où j'ai

Digitized by Google

chassé tant de fois le lièvre et la perdrix rouge, renoncer, pour toujours, à découpler mes bassets dans les bois de *Canteloup,* de *Flipou,* de la *mare Luchon,* qui couronnent le plateau de la côte des Deux Amants.

Ce n'a point été sans de pénibles regrets que je me suis vu contraint d'abandonner mes vieilles habitudes de chasse et d'accrocher mon fusil au râtelier, dans un appartement au troisième étage de la rue de l'Ouest : hélas ! il y a loin de là aux magnifiques ombrages de la forêt de Fontainebleau et aux rochers d'Amfreville-sous-les-Monts.

Dans la disposition d'esprit où je me trouve présentement, je demanderai au lecteur bienveillant, qui m'a suivi jusqu'ici, de me permettre de terminer ce livre par quelques vers écrits en souvenir du pays que je ne reverrai sans doute jamais.

Digitized by Google

ADIEUX A LA COTE DES DEUX AMANTS.

I

Un soir, la maladie entra dans la maison;
Puis, la mort arriva, triste, pâle, livide,
Et puis les héritiers et la justice avide
Vinrent le lendemain s'y mettre en garnison.
Enfin, trois mois plus tard, la maison étant vide,
On vendit la maison.

Le jour qu'il me fallut abandonner les lieux
Où, pendant soixante ans, vécut la pauvre morte,
Je me sentis faiblir, et, pour franchir la porte,
Je me disais tout bas, des larmes dans les yeux :
« Garde tes souvenirs, c'est un bien qu'on emporte
« A l'heure des adieux. »

II

Adieu donc, ma côte chérie,
Je vois ton sommet verdoyant,

Digitized by Google

Ton flanc abrupt et la prairie
Qu'arrose l'Andelle en passant.

Je vois aussi l'immense plaine,
Panorama d'aspects divers,
Où l'Andelle, l'Eure et la Seine
Coulent sous les peupliers verts,

Et, dans les vapeurs irisées
Qui s'élèvent à l'horizon,
Se fondre les côtes boisées
Avec les blés et le gazon.

Je vois, sous les monts d'Amfreville,
S'élancer le clocher pointu,
Gardien de ceux de ma famille
Auxquels, hélas! j'ai survécu.

III

Je vois le banc brut et difforme,
Restes mutilés d'un vieil orme,
Dont les bras agités aux vents
Dominaient vingt clochers sonnants.

Ce libre enfant de la nature
S'en vint croître, par aventure,
Sous les murs de l'ancien couvent,
Qui fait face au soleil levant.

Digitized by Google

A midi, sous sa large cime,
Les bons moines mangeaient la dîme
Que leur payaient, dans l'ancien temps,
Les bois, les eaux, les prés, les champs.

On dit qu'en cette moinerie
Ils ont mené joyeuse vie;
Mon vieil orme, si tu parlais,
Combien plus tu nous en dirais!

IV

Adieu, clocher de mon village,
Dont le vieux coq chante à tout vent!
Adieu, grands bois, doux paysage,
Où j'ai couru, petit enfant.

Adieu, fillette, *la Blondine*,
Qui, dès le matin, conduisait
Aux champs la vache à *Ludivine*,
Dont nous aimions tant le bon lait.

Adieu, ma chère solitude,
Où je pouvais en liberté
Rêver, me livrer à l'étude,
Ou ne rien faire à volonté.

Adieu, les riens, les mille choses
Sans prix, et que pourtant j'aimais!

Digitized by Google

Adieu, mes rosiers et mes roses,
Qui sont à d'autres désormais.

Dans ce beau pays d'Amfreville,
Il ne me restera donc plus
Que la tombe de ma famille,
Où dorment ceux que j'ai perdus.

FIN.

Digitized by Google

Digitized by Google

TABLE.

Pages.

Invocation 1
Préface 3
Introduction 11
Les Chiens 15
Histoire de Perdreau 27
Le Chevreuil 39
Le Lièvre de montagne 51
Le Lièvre 54
Le Lapin 64
Le Faisan 77
La Perdrix rouge 89
Mon premier coup de fusil 98
La Perdrix grise 115
Les Cailles 133
Le Râle de genêt 145
Le Tétras 155
La Bécasse 163
La Bécassine 179

Digitized by Google

Pages.

Les Canards sauvages 191
Le Cul-Blanc 205
Le Vanneau Pluvier 213
L'Alouette. 222
La Grive 237
Ortolan, Becfigue. 248
Le Cerf, le Chamois et le Sanglier. 261
Le Petit Braconnage 270
Épilogue. 286

PARIS. — J. CLAYE, IMPRIMEUR, 7 RUE SAINT-BENOIT.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

IMPRIMERIE J. CLAYE
RUE SAINT BENOIT
PARIS

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

SEP 5 - 1957

Digitized by Google

Digitized by Google

SEP 5 - 1957

Digitized by Google

Digitized by Google

SEP 5 - 1957

Digitized by Google

Digitized by Google