

elle se prête facilement à l'élevage et à l'engraissement.

Celui qui se livre à l'élevage doit veiller à ce que l'oie, très propre de sa nature, ait toujours une litière très propre, dans un local aéré et, autant que possible, situé à proximité d'une mare où elle puisse se baigner, et surtout à ne pas les laisser manquer d'eau, car les oies sont constamment altérées.

C'est au mois d'août que les oies ont atteint à peu près tout leur développement; on les prépare à l'engraissement en les nourrissant de blé noir, maïs, eau de farine, son et betterave crue.

Pour engraisser une oie, il faut la gaver, c'est-à-dire la suralimenter plutôt de force que de gré. Jusqu'à présent, cette opération se faisait en maintenant solidement l'animal sur ses genoux, pendant qu'on le gavait en introduisant dans son gosier du blé noir, du maïs, des patons de pomme de terre, etc. Une gaveuse habile parvient à bourrer, par heure, dix bêtes qui, certainement, doivent gémir d'avoir, plus souvent qu'elles ne le demandent, le pain quotidien.

Or, un Strasbourgeois a eu l'idée de gaver les oies d'une façon mécanique. Avec une machine de son invention, il arrive à "servir" 60 oies par heure.

Son appareil se compose essentiellement d'un tube métallique placé dans une gaine de caoutchouc que l'on introduit dans le gosier de la bête. Dans le tube se trouve une vis d'Archimède mise en mouvement au moyen d'un volant mu par une pédale. La nourriture se trouve ainsi amenée à jet continu dans le gosier de l'oie et en moins d'une minute celle-ci est bourrée jusqu'au bec.

Le foie d'une oie ordinaire pèse de 2 à 3 onces; après l'engraissement, il a augmenté de cinq à six fois son poids primitif. Quant à l'oie engraisée, elle pèse alors de 15 à 22 livres.

Pour faciliter cet engraissement, les oies sont enfermées séparément dans les cases d'une épinette, véritables cellules dont l'exiguïté oblige les pauvres bêtes à se tenir immobiles.

Dans ce but, certains éleveurs ont même poussé la cruauté jusqu'à crever les yeux des oies destinées à être engraisées. D'autres suspendent l'oie par les ailes et lui clouent les pattes contre une planche, afin de la tenir dans une immobilité absolue.

Malheureusement pour l'oie, son foie exquis est une trop grande tentation pour la gourmandise humaine, il est donc à craindre qu'elle subisse, longtemps encore, ces mauvais traitements.

De tous les oiseaux de basse-cour, l'oie est, sans contredit, le moins gracieux; ce qui lui a valu d'être considérée par les gens à préjugés comme la personnification de la bêtise.

Pour les financiers, elle représente

l'actionnaire; pour les hommes d'affaires, elle stigmatise les gogos; pour les politiciens, elle personnifie l'électeur.

Il s'est cependant trouvé un poète, Clément Privé, qui a tenu à protester contre le préjugé de l'imbécillité de l'oie.

Palmipède splendide, honneur des bas-
[ses-cours,
Qui parles lentement, marches et te dan-
[sines
Comme un moine ventru qui va chanter
[matines;
Utile de tout temps, calomnié toujours;

L'homme prend ton duvet plus doux que
[le velours;
Il met ta chair en daube, et ta graisse
[en tartines
Le gourmand met ton foie en pâtés, en
[terrines.
L'écrivain à ta plume a sans cesse re-
[cours.

Patronne des chauvins, jadis tu sauvas
[Rome!
Toi qu'aujourd'hui chacun devrait vénér-
[er, comme
Les Hébreux vénéraient les Tables de
[la Loi,

Pourquoi faut-il te voir mépriser et hon-
[nie
Par ceux dont tu devrais être à jamais
[bénie?
Celui qui te dit bête est plus bête que toi.

L'oie, en effet, ne mérite pas cette réputation de stupidité dont on la poursuit. On en a vu, à l'état de domesticité, donner de remarquables preuves d'instinct et même d'intelligence.

A ce sujet, on cite le fait ci-après:
Le philosophe Mulsacher avait une oie qui l'accompagnait à la promenade, couchait à ses pieds et le réveillait par un battement d'ailes quand sonnait l'angelus.

On raconte qu'une vieille campagnarde aveugle allait tous les dimanches à la messe, conduite par une oie — qui la traînait par sa robe avec son bec.

Pendant l'office, l'oiseau s'occupait à paître dans le cimetière, puis il reconduisait sa maîtresse à la maison.

Vous voyez donc que l'oie mérite d'être réhabilitée de la réputation de bêtise dont on l'accable. Mais il est probable qu'on n'en continuera pas moins à dire: *bête comme une oie*, tout en se délectant de son foie et dégustant un succulent Cassoulet Toulousain apprêté avec sa chair et sa graisse... Ingratitudes humaines.

Un autre poète, Ch. Lexpert, a pris également et d'une façon très spirituelle la défense de l'oie.

Ramenez l'édredon, vos vitres sont bro-
[dées;
Attendez qu'un bon feu fête votre ré-
[veil;
Le givre généreux, aux plaines dénudées,
Prodigue ces bijoux qu'anime le soleil.

Mais, songez-vous, jamais, ô dormeur
[égoïste!
Aux maux que je subis pour vous garder
[du froid?
On me plume vivante et ma douleur
[s'accroît
De ma pudeur blessée! Est-il rien d'aus-
[si triste?

Mon farouche bourreau se plaît à mon
[tourment;
Je me débats en vain sous sa brutale
[étréinte;
Chaque plume qui sort m'arrachant une
[plainte,
L'infâme rit et croit jouir d'un instru-
[ment!

Oserais-je évoquer mes glorieux ancê-
[tres?
Pourquoi leur révéler ce désastre cruel?
Taisons nos affronts, nous, les plus dé-
[chus des êtres;
Nous, qu'on nomme en riant: les oiseaux
[de Noël!

Hommes pleins de sarcasme! Ah! quels
[monstres vous êtes!
Jusqu'au dernier moment nous sommes
[vos plastrons,
Funèbre ironie! Oui, nous allons à vos
[fêtes,
Mais c'est le ventre en l'air et bourré de
[marrons!

En vérité, l'oie a droit à notre reconnaissance ou tout au moins à notre pitié. N'est-ce pas avec son duvet que nous nous mettons à l'abri des rigueurs de l'hiver? N'est-ce pas les plumes de ses ailes, qui se trouvent le symbole choisi par les peintres et les sculpteurs pour distinguer les maîtres de la littérature?

Quant à la préparation des plumes d'oie pour écrire, voici comment on procède:

Il importe d'abord de les bien choisir, assez longues, dures et de grosseur convenable. Puis on prépare un bain de sable fin, chauffé à 140 degrés Fahr. environ. (Il suffit de placer une pelle de foyer remplie de sable, au-dessus d'un fourneau à gaz.) On y étend les plumes choisies, les laisse ainsi quelques instants, puis on les frotte avec un chiffon de laine jusqu'à ce qu'elles soient blanches et transparentes.

Il est préférable de préparer longtemps à l'avance ses plumes d'oie, car les plus vieilles sont les plus dures et, par conséquent, les meilleures.

Malgré l'apparition déjà ancienne des plumes d'acier, les plumes d'oie ont encore, en maints endroits, conservé leur ancienne faveur.

Je connais certaines personnes qui ne voudraient pour rien au monde se servir des plumes modernes et qui préparent elles-mêmes, avec un soin tout particulier, les plumes d'oie dont elles se servent continuellement.

A propos du duvet des oies, voici comment il faut procéder pour l'enlever:

On prendra l'oie, on lui croisera les ailes sur le dos et on la tiendra renver-