

Aux champs

Autor(en): **Rouget, Paul**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **2 (1899)**

Heft 52

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-248671>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

une garnison de 200 hommes. Après Yverdon vient le tour d'Orbe qui est occupé le 22 octobre et de Les Clées qui est pris d'assaut. La Sarraz se rend tandis que son château est emporté et incendié. Le 25 octobre, les Suisses quittent Orbe pour aller attaquer Morges dont la garnison prend la fuite à la seule nouvelle de leur approche ; ils y entrent le 27 en compagnie des Lucernois qui viennent de rejoindre à leur tour l'armée expéditionnaire, tandis que les Zurichois arrivent par Moudon et Lausanne au nombre de 1500 sous les ordres de Hans Waldmann. Après l'arrivée des Zurichois et sur leurs instances, les Suisses marchent contre Genève qui est dévouée à la Savoie et lui imposent une contribution de 28.000 écus. Le 30 octobre, ils sont de nouveau à Morges d'où précédés par la terreur, ils vont sommer Lausanne de se rendre et lui font payer une somme de 9000 florins. Le 31 octobre, ils prennent le parti de rentrer dans leurs foyers en passant par Rue et par Romont qui leur ouvrent leurs portes, comme l'ont fait toutes les villes du pays de Vaud. Arrivés à Fribourg, où ils sont reçus triomphalement, les vainqueurs se séparent pour retourner chez eux par le plus court chemin.

(A suivre)

J. JECKER

curé de Moutier.

Le vieux bûcheron

Né dans les forêts des Vosges, le père Laverdure, — le seul nom qu'on connut à ce vieux bûcheron, — avait vu bourgeoiser soixante-quinze fois les épais taillis et les hautes futaies qui boisent les collines et les montagnes de Remiremont à Gérardmer.

Epuisé par les rudes labeurs de son état, il avait vieilli avant l'âge et, depuis longtemps, son bras n'avait plus la force de manier la lourde hache, et ses jambes avaient perdu l'agilité nécessaire pour grimper dans les arbres.

Les jeunes lui avaient dit souvent :

— Voyons, père Laverdure, il vaudrait mieux rentrer au village. Vous savez bien qu'on ne vous laissera manquer de rien, et vous achèverez moins tristement votre existence.

Mais le vieux n'avait jamais voulu abandonner la cabane construite de ses mains, enfouie sous les verts rameaux des plantes grimpanes, où sa femme et son fils étaient morts ; il n'avait jamais consenti à sortir de la forêt, où il avait vécu. Il l'aimait, sa forêt, le vieux, cette belle forêt qui l'avait nourri, dont il connaissait tous les arbres et tous les sentiers, à laquelle pour lui tant de chers souvenirs étaient attachés. Et puis, que demandait-il, en somme ? S'il ne pouvait plus abattre les sapins avec les compagnons, il liait encore bien les fagots et il ébranchait tout comme un autre.

Que les jeunes gens, qui l'aimaient et le vénéraient, continuassent de lui donner une part de leur soupe, matin et soir, et il attendrait le jour où il irait rejoindre au cimetière du village la femme et le jeune gars qui y reposaient déjà.

Tout alla bien jusqu'à « l'année terrible ». Mais alors, quand les ordres de mobilisation furent lancés, et que déjà on entendait à la frontière gronder la sombre voix du canon, les bû-

chers partirent, les uns appelés dans les rangs de la mobile, les autres engagés dans l'armée active ; les femmes et les enfants rentrèrent au village pour laisser passer le fléau meurtrier ; mais le vieux père Laverdure ne voulut pas encore quitter sa chère forêt.

Il y resta seul. Vains et stériles furent les efforts faits pour l'arracher.

— Les Prussiens ne viendront pas par ici, disait-il ; le bois est un dédale dans lequel ils se perdraient et ils ne s'y aventureront pas... Et puis, que feraient-ils à un pauvre vieux comme moi ?

Le 3^e zouaves, qui faisait partie de l'armée des Vosges, reconstitué après les désastres du début de la guerre, marcha sur Remiremont et vint camper dans le pays.

On devait opérer une jonction avec les troupes que commandait le général Cambriels.

La forêt séparait l'armée allemande de nos braves soldats d'Afrique. Mais les Prussiens, renseignés par leurs espions, avaient conçu le plan de traverser la forêt et de couper la route aux zouaves, et, pour le mener à bien, une reconnaissance devait avoir lieu dans la nuit.

Le père Laverdure, qui ignorait tout, errait isolé dans les bois, faisant sa promenade matinale lorsqu'un bruit de pas se fit entendre et le surprit.

Qui donc était dans la forêt ?... Un désespéré qui fuyait et se cachait sans doute ?... Un espion peut-être ?...

Le vieux s'arrêta. Il se cacha derrière un arbre au tronc immense et s'accroupit sur le revers d'un talus, guettant l'inconnu qui s'avancait.

Des coups sourds venaient jusqu'à lui, et son oreille exercée reconnaissait le choc de la cognée sur le bois. Ce manège l'intriguait.

Là-bas, sur le sentier qui mène à la clairière des sapines, il aperçut un homme et peu après il le reconnut.

C'était Jean Riolla, un misérable chassé du pays trois ans auparavant à la suite d'un vol.

Le père Laverdure l'observa. Il le vit marcher, armé de sa cognée, étudiant les routes et frappant les arbres sur le chemin qu'il suivait.

— Ah ! misérable, se dit le vieux bûcheron avec rage, c'est une trahison que tu prépares ! C'est le chemin que devront suivre les Prussiens que tu traces, traître !

Si, à ce moment, le vieillard avait eu une carabine, il aurait ajusté l'espion et l'aurait abattu sûrement ; mais il attendit et une idée surgit dans son cerveau.

Lorsque Riolla fut loin et que l'on entendit plus les coups de son infâme cognée sur les arbres qu'il marquait, le père Laverdure se leva ; il courut à sa cabane et, lui aussi, il s'arma de sa cognée, de ce vieil et solide instrument de travail qui, si longtemps l'avait nourri.

Il vint à la clairière des grandes sapines et il reconnut les arbres marqués par le traître.

La route ainsi tracée conduisait par la ligne la plus directe au versant de la colline sur lequel campaient les zouaves. Les Prussiens, en suivant cet itinéraire, pouvaient arriver sur eux sans être vus, fondre à l'improviste et les massacrer.

Alors, le vieillard commença son ouvrage à son tour, il frappa de sa cognée les troncs des arbres, ouvrant sur l'écorce deux entailles en

— Jean-Marie ! Claudine !

Elle était déjà dans les bras de sa mère.

— Eh oui, s'expliqua le sergent, je n'ai trouvé que ce moyen-là pour l'arracher de là-bas, pour la ramener au pays.

Puis avec un regard sur l'assistance ;

— Mais, fit-il, je ne vois pas Claude ?

— Où don... est la demoiselle ajouta Claudine.

— Chut ! fit le sergent.

(La suite prochainement.)

croix, semblables à celles que le traître avait tracées.

Il suivit une direction toute opposée à la sienne.

Le père Laverdure arriva ainsi jusqu'au four à chaux qui était creusé à ras du sol, au milieu d'un chemin assez large.

Ses prunelles grises brillaient de leurs farouches, et sa main, qui avait retrouvé une vaillante vigueur, ne tremblait pas.

Là, il s'arrêta.

Il s'approcha de la fosse béante qui trouait la route et regarda la chaux vive qui l'emplissait. Un rictus sinistre plissait son visage ridé et des lueurs de joie étincelèrent dans ses regards.

Il abattit autour de lui des branches longues et flexibles et il les jeta sur le four à chaux, les entrecroisant et recouvrant ainsi l'abîme. Il y ajouta des feuillages et il parvint à établir de la sorte un plancher fragile qui devait céder sous la moindre pression et dont on ne pouvait pas se méfier. Sur les feuilles, du reste, il jeta quelques pelletées de terre et tout autour il parsema d'autres branchages pour que rien ne parût suspect. Puis, son œuvre achevée, il s'éloigna. Il se cacha dans un taillis et attendit.

À la nuit, des pas se firent entendre et leur bruit se rapprocha rapidement.

C'étaient les Prussiens qui venaient en reconnaissance et qui suivaient le chemin tracé par l'espion.

Ils s'avancèrent et, trompés par les marques que la cognée du vieux bûcheron avait faites, ils se dirigèrent vers le four à chaux.

Le père Laverdure les vit, il les compta, ils étaient douze, conduits par un sous-officier.

Ils marchaient l'arme au bras, éclairés seulement par les pâles lueurs de la lune que les hautes frondaisons laissaient à peine pénétrer dans la forêt.

Le sous-officier reconnaissait les croix entaillées sur les arbres et guidait la marche, précédant les hommes de quelques pas. Il dépassa le four à chaux, ayant pris le bord du sentier.

Tout à coup, un bruit sourd se fit entendre et des cris retentirent. Les Prussiens venaient d'être précipités dans l'abîme brûlant d'où pas un ne devait sortir.

Le sous-officier, épouvanté, se retourna.

— Bravo ! cria aussitôt le père Laverdure d'une voix formidable, surgissant devant le Prussien sa hache à la main.

Et, avant que celui-ci ait eu seulement le temps d'épauler son arme, le vieux bûcheron retrouvant dans sa fureur patriotique la force de ses jeunes ans, brandit terriblement la hache et l'abattit sur le sous-officier en criant : — Ce n'est pas la hache d'un traître, celle-là... Tiens !

Le Prussien roula la tête ouverte.

Les zouaves étaient sauvés.

Deux jours plus tard, le brave vieillard eut la consolation de faire saisir le traître Riolla, et c'est sous ses yeux que l'espion fut passé par les armes.

MAXIME VALORIS

AUX CHAMPS

Causerie agricole et domestique

Sur les cultivateurs. — Viande fumée. — Le chou. —

N'est pas bon cultivateur quiconque croit l'être, ne vous trompez pas ! Il y a pour mériter ce titre, si noble, un ensemble de qualités qui ne se rencontrent pas partout.

Avant tout il faut aimer le travail : connaître son métier : cela n'est pas douteux, car on ne s'improvise pas agriculteur. Avoir un capital suffisant, être intelligent : cela ne nuit jamais,

Il faut encore autre chose comme le dit le *Journal d'agriculture français*. M. de Saint-Quentin : il faut avoir de l'ordre.

L'ordre est plus facile à décrire qu'à définir. C'est l'ordre qui fait que, dans une ferme, chaque chose est à sa place, que tout y est fait au jour et à l'heure voulus. Dans une ferme où il y a de l'ordre, on peut arriver à l'improviste. La cour ne ressemble évidemment pas à une cour de château — elle ne le doit pas — mais rien d'essentiel n'y traîne. Les équipages : charrettes, charrues, colliers..., y sont rangés où il convient. Les litières de la veille sont étendues sur le fumier et non oubliées en tas dans un coin. Les portes des appartements sont fermées. Les animaux entrent et sortent à l'heure dite. Dans les écuries et les étables, les litières sont préparées, les râteliers garnis.

Du premier coup d'œil, le visiteur est agréablement impressionné.

Dans la cuisine, soigneusement lavée, il admire la propreté des tables et des bancs. Le fourneau, s'il y en a un, est bien astiqué. Aux murs reluisent les cuivres et les fers blancs.

Une bonne odeur de crème fraîche emplit la laiterie, nul objet étranger ne s'y rencontre. Dans les greniers bien balayés, les grains sont soigneusement séparés les uns des autres.

Si l'on visite les champs, on constate que tout s'y passe également avec méthode et régularité. Chacun est à son poste. Personne ne se presse, mais tout le monde travaille.

Les charrues ne restent pas arrêtées au bout des champs. Labours, semailles, sarclages, moissons s'effectuent au moment opportun. Dans les herbages et les vergers, les clôtures et les arbres sont bien entretenus.

De tels résultats ne s'obtiennent pas sans volonté ni fermeté de caractère, mais il n'en est pas qui honorent davantage les cultivateurs. Ils exigent d'eux une préoccupation constante. Les premiers levés, les derniers couchés, ils doivent tout diriger, tout surveiller. Dans le ménage, chacune a son rôle. Pendant que le mari est aux champs ou au marché, la femme veille et son action n'est pas moins utile. Il y a longtemps que le vieil Olivier de Serre a dit : « La femme fait et défait la maison. » Ce qui était vrai, il y a trois siècles, l'est et plus encore aujourd'hui où les maisons se défont plus vite qu'autrefois.

* * *

Le chou. — Un malheur à notre époque c'est que trop de gens veulent devenir des intellectuels et que trop peu consentent à planter les choux !... Planter des choux est cependant une des choses les plus agréables et les plus faciles du monde.

Le chou est un mets excellent, que des gourmets eux-mêmes apprécient, et préfèrent aux plus savants ragoûts. De plus, le chou a des propriétés médicinales incontestables, quoique ignorées de beaucoup de gens.

Caon affirme que les Romains purent se passer de médecine pendant plusieurs siècles, grâce à l'usage du chou.

Hippocrate le prescrit, cuit avec du miel, pour la colique et la dysenterie.

Il est reconnu partout comme antiscorbutique et pectoral, surtout le chou rouge. Appliquées chaudes sur la poitrine, les feuilles de chou font disparaître les points de côté, les palpitations. Sur la teigne, elles font tomber les croûtes.

Le célèbre docteur Récamier conseillait, contre la goutte et les rhumatismes, d'appliquer, sur la partie malade, deux ou trois feuilles de chou superposées, après en avoir enlevé les côtes, et de les laisser 10 à 12 heures.

On conseille encore la graine de chou contre les vers. Le sirop de chou est excellent pour toutes les maladies de poitrine.

Donc, rien de plus injuste que le proverbe : «

Bête comme chou », et les Auvergnats font preuve de rouillardise en demeurant les fidèles obstinés de la soupe aux choux.

* * *

Qui de nous n'a savouré de la viande de bœuf et de porc surtout bien fumée ? Je dis bien fumée, car la viande mal fumée est alors très mauvaise. Et malgré que l'opération est très simple, elle demande cependant encore certains soins.

Dans beaucoup de petits ménages, on se contente de suspendre simplement dans la cheminée les morceaux de bœuf ou de porc qu'on veut fumer. Pour certains jambons fumés comme ceux de Bayonne, de Mayance, de Westphalie, on agit exactement de la même façon. Les parfums particuliers qu'ils exhalent sont dus à des plantes aromatiques qu'on brûle dans le foyer, comme le thym, le romarin, le serpolet, le genièvre surtout. Quant à la belle couleur rouge vif de certaines de ces viandes, et principalement du bœuf salé et fumé dit de Hambourg, elle n'est due qu'à la présence du salpêtre qu'on a mélangé avec le sel.

Pour le bœuf, on aurait souvent intérêt à le fumer. C'est une viande excellente qui, ainsi conservée, garde toutes ses qualités. Voici comment on devrait opérer :

On choisit des morceaux de belle viande grasse autant que possible qu'on prendra du poids de 6 à 8 kilog. environ. On les laissera pendant deux jours se mortifier dans un endroit très frais quoique bien aéré, mais absolument exempt de mouches. Au fond d'un saloir, on aura jeté une certaine quantité d'eau salée, bouillie, écumée et refroidie. On y place alors les morceaux de viande en recouvrant chacun d'eux d'une forte couche de vieux sel blanc — le meilleur pour cette opération. — Sur les morceaux de viande entassés, on pose un plateau de bois qu'on charge de poids très lourds pour que la viande baigne bien dans la saumure. De deux à trois semaines après la salaison — le temps exact dépend de la grosseur des morceaux et aussi de la période pendant laquelle on désire la conserver, — on enlève la viande du saloir, on la laisse bien égoutter ; on l'essuie ensuite, puis, on la porte au fumoir si l'on en a un, ou on l'accroche à la cheminée, mais alors la viande ne vaut pas.

Au fumoir on la laissera 25 jours exposée à la fumée obtenue par la combustion lente de quelques copeaux de chêne bien sec. Si l'on brûle des bois résineux, le goût que prend alors la viande exposée est plutôt désagréable.

Si on veut que la couleur du bœuf soit rouge vif on ne le laissera que 7 ou 8 jours dans le saloir avant de le fumer. On pourra obtenir un résultat à peu près semblable en le saupoudrant avec de la saumure sèche renfermant 1 partie de salpêtre pour 3 ou 4 parties de sel. Il faut avouer que ce procédé a l'inconvénient de rendre la viande plus dure. Il faudra éviter aussi de trop fumer, car elle deviendrait, coriace et sans goût.

Vers la fin d'avril, on place la viande dans des tonneaux où elle reste jusqu'en mai. On peut alors la suspendre en des lieux très aérés.

Pour les jambons, on agit à peu près de la même façon. On les saupoudre d'une petite quantité de salpêtre, on jette sur eux des feuilles de laurier et on les laisse entassés pendant 4 ou 5 jours. Ensuite on verse sur eux de l'eau de sel très concentrée et de façon à les complètement recouvrir. Trois semaines plus tard on les en retire, on les essuie et on les expose alors pendant trois semaines à la fumée produite exclusivement par la combustion de branches de genièvre.

Le fumage des jambons demande certaines précautions. Il peut arriver que le lieu où cette opération se fait ne soit pas favorable, et que

la chair des jambons reste constamment humide. Dans ce cas, généralement, cette chair s'imbibe d'un goût de suie très désagréable. Il faut que cet endroit où l'on fume soit parfaitement sec. Il faut aussi que les jambons exposés soient suffisamment éloignés du feu pour que la vapeur s'en élevant se condense avant d'atteindre la viande.

Les gigots de mouton peuvent être fumés également ; on ne prendra que des gigots bien gras. La saumure sera faite de 125 grammes de cassonade, 32 gr. de sel ordinaire et une demi cuillerée à café de salpêtre. On frotte très fort le gigot avec ce mélange et on le place pendant trois ou quatre jours dans une terrine en le retournant deux fois par jour, et en faisant chaque fois couler la saumure qui dégoutte. On recommence après l'avoir essuyé, et cela deux fois encore, puis on le fume modérément.

PAUL ROUGET

LETTRE PATOISE

Dà lai Tcherbouénié.

C'ment i aid ge aivu bécò de piagi en tégant les lattrès patoises di „ *Fays di duemoenne* ” i me se botai ai en envié àchi ienne. C'a enne peté'hichtoire qu'à vrai si n'seu pe in mentou.

Ai y avait enne fois dain in vlaidge d'Aid-joué (c'était dain le temps des flèches) enne bouenne véye fanne que d'mouéraie tote pè lié d'aivò l'afain que le bon Duè y avait léchié : enne baichatte de 25 ai 30 ans.

Lai bouenne véye que voyaie lai moué veni ai grosses étchaimbès sè lamanlay de ço que sai bai chatte ne trouverait pu ai s'mairiai. I vò veu bin dire que s'té ci n'était dière enne belle dgen. c'ment tot le monde, elle avait ses défà. Entr'âtres, elle avai in nay que veniait des fois chi gros, que ces p'té r'vété de pieumes pouéin se reposay d'chu. « Aillairme ! qu'y i dié in djoué sai mère, t'é quéqu'tchose mai féye ; ai t'fà botai des mouetches de Milan ». Le même soi an appliquon un de ces paipiés chu l'épale de nôte Djanne (c'étaient le nom de lai baichatte). A maitin, les mouetches aivin chi bin travaivié que lai pouèr'épale était en lai hâtou des aroilles. « Djeuseusse ! Mairià ! St Djoset ! dié lai mère en voyaint soli t'é eschtropiay ! — C'nà ran d'soli, répod lai baichatte ; ai fà encoué botay enne mouetche de Milan chu l'âtr'épale, pou l'aimouennaie an lai hâtou de sai kaim'rade, ai peu le mà veu être réparai « Aich'to dit, aich'to fai.

Les douès mouetches tirent chi bin tot lai neu, à déepée l'enne de l'âtre, que le lendemain maitin an n'voiyat pu de lai tête, que le hout de ci gros nay. « Aillairme ! Qué l'aillaire dié lai poère mère déséchpéraie, en revoyaint sai féye ! Ai fa rôtai ces breuyeriés de paipiés, sain colé ai v'lan te déraicenaie les doux brais ».

Lai baichatte que n'était ni emptchaie, ni décoraidgié, dié to simplement de pôsay encoué enne de cesbêtes de Milan chu lai tête, pou lai r'tirié en aimon.

I me ne raipleu pu s'en éprouvon ci derié remède ; i patché di vlayidge dain c'moment-li, pou quoi i n'ai djemais saivu se lai baichatte é pouéyu vouairi son nay, ni se elle s'était mairiai. I me pense prou qu'elle en é tot de même trovai un, di temps qu'ai y en é pou tu.

Frèruquet des Vies fouairtchiés.