

Le mariage de Chrétien

Autor(en): **Barancy, Jean**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **3 (1900)**

Heft 129

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-249916>

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.

En 1798, Béchaux le vieux, a fait bâtir une tuilerie au Martinet du Voyebœuf; en même temps, Brieffier de la Rochette en a fait bâtir une à la tannerie qu'il a achetée de Rougemont.

Le 8 et le 9 novembre 1798, il a fait un vent si fort qu'il a renversé plusieurs cheminées dans notre ville, et encore plus dans les villages, ainsi qu'à Belfort. Il a tonné du côté de Besançon et fait un orage extraordinaire, il y a eu un tremblement de terre.

Comme la guerre recommence de plus belle, il faut que la commune de Porrentruy fournisse une seconde réquisition des jeunes gens pour l'armée. La première levée comprend les jeunes gens de 20 à 21; la 2^{me}, ceux de 21 ans révolus à 22; la 3^{me}, ceux de 22 à 23; la 4^{me} de 23 à 24 et la 5^{me} de 24 à 25. La première levée de 20 à 21 ans est partie du Mont-Terrible pour Strasbourg le 13 novembre.

La sœur Daucourt supérieure des Annonciades au monastère de Porrentruy avant la Révolution, est morte de l'autre côté du Rhin en novembre 1798 (*).

L'abbé Meunier bourgeois de Porrentruy, a été arrêté par les gendarmes à la Reuchenette, et conduit dans cette ville pour être incarcéré aux Annonciades le 30 novembre; le lendemain, il a été conduit par les gendarmes à Besançon (**).

Voilà comme on traite les prêtres à présent.

1799

Froté de Miécourt, sellier, s'est noyé dans un puits à Bure le 30 mars.

Il passe des blessés et des estropiés provenant de la guerre faite en Suisse dans le courant d'avril et de mai 1799. Il en doit passer 10,000 par Porrentruy, et encore davantage par Huningue. Tous les deux jours il passe dix à douze voitures qui sont dirigées le lendemain sur Belfort, et ensuite dans l'intérieur de la France.

Dans le courant de ces deux mois d'avril et de mai, les garçons du pays compris dans la réquisition doivent se rendre à l'armée.

Nous sommes de garde tous les dix jours, sans les autres tribulations qui nous affligent à chaque instant.

Il arrive continuellement des blessés jusqu'à deux ou trois cents par jour, on les dirige sur Belfort. Notre ville et les villages sont remplis de soldats.

(*) La Mère Marie Séraphine Daucourt, Prieure, se réfugia lors de l'expulsion des Religieuses, avec dix de ses Sœurs à Altshofen (Lucerne) où la famille Pfiffer leur donna une généreuse hospitalité. Lors de l'invasion de la Suisse par les Français, les Annonciades se réfugièrent à Eicken près de Seckigen.

(**) L'abbé Meunier était curé à Blauen lors de la réunion de la république rauracienne à la France. Il tenta à plusieurs reprises d'organiser dans le Laufonmais un mouvement populaire contre les Français.

vant le misérable hôtel, où le comte de Ruloff traînait sa misère. Sur les dalles d'un long couloir retentit un instant le choc des béquilles de l'infirme; puis, il entra dans le plus modeste des réduits. Il demeura navré devant le spectacle qui s'offrait à lui. Bolesta dormait, vautré sur un canapé. L'absinthe envahissait son cerveau. A force de boire, il obtenait des journées d'anéantissement, dont il ne sortait qu'à demi-éveillé, avec une intelligence stupéfiée, une perception éteinte et des mains tremblantes, incapables de rien faire, même de tenir des cartes.

Yvan s'approcha du dormeur, et dut l'appeler à trois reprises.

Le comte de Ruloff, réveillé en sursaut ouvrit les yeux :

— Qui est là ? Qui m'appelle ?

Il secouait la tête comme pour dire qu'il ne voulait pas rentrer dans la vie, qu'il désirait encore dormir; du lourd sommeil sans rêves.

(La suite prochainement.)

Le 19 juin 1799, la ville de St Claude a été entièrement brûlée par le feu du ciel à deux heures après midi, cinq heures après que les habitants eurent brûlé les reliques de St Claude et jeté ses cendres au vent. Il n'est resté debout que l'église paroissiale et un hôpital. Rien n'a pu être sauvé; plus de 300 personnes ont péri.

Le 12 septembre le vieux Jobin Joseph cordonnier surnommé *Alerte*, bon patriote est mort à l'hôpital.

Seconde réquisition. Tous les garçons de l'âge de 20 à 25 ans doivent venir à Porrentruy pour se faire enregistrer : on les appelle conscrits. Ils sont renfermés au château, ou logés en ville chez les bourgeois; ceux qui se sauvent exposent leurs parents à recevoir chacun trois ou quatre soldats à nourrir et à loger, avec 20 sols par jour de frais. Cela fait un tapage qui fait trembler.

Tout est bien cher : le penal de pommes coûte jusqu'à trois livres.

Le 31 décembre 1799 il nous est arrivé 12,000 cavaliers pour prendre leurs quartiers d'hiver dans la ville et dans les villages, pour manger le fourrage des pauvres gens : il y en a dans toute la Montagne.

(La fin au prochain numéro).

Le mariage de Chrétien

par
JEAN BARANCY

I

Chrétien était seul dans la salle-basse où, en revenant de la ville, il s'était installé pour se reposer à l'ombre. Son père, maître Hélier, travaillait aux champs, et le jeune homme encore las de sa longue course, déplaça pour le lire, un journal qu'il avait apporté.

Cependant il n'en parcourut que quelques lignes et, préoccupé, avec une ride soudain creusée entre ses sourcils, jeta le journal sur la table à portée de sa main et se mit à réfléchir.

Son père voulait le marier et, depuis quelques jours, insistait de façon importante. Le marier ? Je vous demande un peu ? Chrétien aimait trop sa liberté, pour accepter une chaîne ! Mais le vieux tenait à son idée, y revenait sans cesse et, sur tous les tons, lui vantait la fille d'un de ses riches voisins.

Quel ennui ! et que faire pour se soustraire à ce mariage ? Allait-il donc être obligé de quitter le pays ? Mais le pourrait-il seulement ? S'il aimait trop sa liberté pour n'avoir pas encore, malgré ses trente-deux ans, songé à l'aliéner, il aimait trop aussi sa vieille ferme pour s'en éloigner.

Et Chrétien réfléchissait en écoutant les cigales chanter.

Mais ce n'était pas celles d'aujourd'hui qu'il entendait. Non, c'était celles d'autrefois... d'il y avait longtemps, celles qui chantaient pour les moissonneurs, un jour bien lointain puisqu'il datait de dix ans.

Il ferma les yeux et, appuyant la tête sur le dossier de son fauteuil, il vécut en quelques minutes par la pensée toutes les heures de sa première journée au logis paternel, lors de son retour du régiment.

Le soleil brillait comme aujourd'hui dans un ciel sans nuage et, depuis l'aube, il secondait les serviteurs aux champs entassant sur le chariot traîné par des bœufs les gerbes de blé superbes et lourdes, tandis que, derrière eux, une fillette marchait lentement, à petits pas, se baissant puis se relevant, et recommençant encore avec un sourire aux lèvres.

Pendant quelques instants il avait cherché,

mais sans y parvenir, à reconnaître cette fillette qui était gentille, sans chapeau sur ses cheveux bruns embroussaillés, avec des yeux clairs, dans son visage hâlé. Elle glanait et, sans honte, retournant pour y mettre les épis perdus, son mauvais cotillon sur ses jambes nues, montrait ses mollets mordus par le soleil.

— Quelle est cette petite ? demanda-t-il en la désignant, à celui qui travaillait près de lui.

— C'est Jacqueline Toussaint, répondit celui à qui il s'adressait, une qui n'a point de famille et que l'hospice a confiée à une vieille femme du village. Si cela vous ennuie qu'elle glane, je la renverrai.

— Es-tu fou ? répliqua Chrétien ; je lui donnerai une gerbe tout à l'heure.

Puis, sans accorder plus d'attention à la glaneuse, il recommença à charger le chariot et, quand il eut empilé beaucoup de gerbes, il monta dessus afin de pouvoir en ajouter d'autres encore qu'on lui ferait passer, mais à peine était-il perché là-haut, que par suite d'un mouvement trop brusque pour attraper la fourche qu'on lui tendait, il glissa et tomba aux pieds du domestique effaré à qui sa chute fit pousser un cri.

Mais déjà Chrétien s'était relevé.

— Eh ! eh ! dit-il en riant, je suis descendu trop vite !

Mais, bien qu'il s'efforçât de rire pour dissimuler l'humiliation de sa dégringolade devant Jacqueline et que par dépit, il voulut immédiatement continuer sa besogne en remontant sur le chariot, cela lui fut impossible avec la douleur qu'il ressentit soudain au pied, une douleur si vive, si aiguë même, qu'il ne songea plus qu'à rentrer au logis.

— Achève seul, dit-il au domestique : je me suis fait mal et il vaut mieux que je m'en retourne.

— Sans aide ? répliqua le paysan ; mais vous avez peine à marcher.

— Oui j'ai peine, reprit-il, mais il le faut pourtant car tu ne peux laisser le travail inachevé et...

— Si vous vouliez, monsieur, interrompit une petite voix douce, la voix de Jacqueline qui était accourue en le voyant tomber, si vous vouliez, vous pourriez vous appuyer sur moi...

— Tu as raison, fit-il. Approche-toi. Es-tu sûre que je ne te fatiguerai pas ? continua-t-il en s'appuyant sur son épaule.

— Oh ! oui, bien sûre, répondit-elle bravement. Je serai votre béquille, ajouta-t-elle en souriant.

Le vieux père Hélier qui d'adord en les apercevant tous deux ainsi, la petite si rose, son fils si pâle, avait été profondément troublé, s'était mis à rire lorsque Chrétien lui avait répété ce mot.

Il y avait dix ans de cela, dix ans tout juste, et Chrétien qui ferma un instant les yeux, revit encore distinctement sous les paupières closes, les minois intelligents de sa petite glaneuse, ses jolis yeux clairs sous la toison embroussaillée de ses cheveux noirs, et son air malicieux en disant : je suis votre béquille !

Et, de fait, s'étant foulé le pied en tombant, il n'avait pu, pendant bien des jours, se servir d'aucune canne pour marcher. Il lui fallait Jacqueline. Aucun soutien ne remplaçait pour lui les épaules de l'enfant sur qui il s'appuyait si commodément et qui, en même temps, le distraisait par son babillage. En sorte que maître Hélier l'avait gardée à la ferme.

Lorsque Chrétien fut guéri, il voulut naturellement rendre la petite à qui de droit. A quoi bon une béquille dont on n'a plus besoin ? Mais les béquilles en chair et en os ne ressemblent pas à celles que l'on taille dans une branche d'ormeau ou de hêtre. On ne peut pas les mettre au rebut aussi facilement et Chrétien en fit

l'expérience devant les yeux suppliants de Jacqueline au moment du départ.

— Si nous la gardions ? dit-il à son père. Cette vieille mécréante à qui l'hospice a eu tort de la confier, nous l'abandonnera bien définitivement j'en suis sûr. Veux-tu que nous le lui demandions et que je fasse les démarches pour la garder ?

Et Jacqueline n'avait plus quitté le logis hospitalier.

II

Séquo !... séquo !... chantaient les cigales, et leur refrain monotone devenait agaçant pour Chrétien parce que, après avoir évoqué dans sa mémoire le souvenir attendri de la petite glaneuse si joliette et si reconnaissante au bonhomme Hélier de l'avoir gardée à la ferme pour aider la servante, ce refrain strident lui rappelait maintenant l'insistance du vieux paysan à vouloir le marier avec la fille de leur riche voisin aussitôt après la moisson. Elle lui déplaisait, mais son père n'en tenait pas compte et, chaque jour il lui en parlait de nouveau.

Et bien ! puisqu'il en était ainsi, il se déciderait à quitter le pays pour fuir cette obsession.

Tout-à-coup il se leva et se mit à arpenter nerveusement la salle. Il se rappelait qu'aujourd'hui même le riche voisin et sa fille devaient venir aux Roncières.

Que ne s'en était-il souvenu plus tôt ? Au lieu d'aller le matin à la ville, il aurait attendu ce moment. A quelle heure arriveraient-ils ? Il réfléchit un instant, puis résolument, quitta la maison et s'engagea dans un sentier conduisant à la rivière près de laquelle il irait flâner au lieu d'aller travailler aux champs où son père ne manquerait sans doute pas de le réclamer.

— Monsieur Chrétien !... Monsieur Chrétien ! cria-t-on soudain derrière lui.

Il se retourna et haussa les épaules en apercevant Jacqueline qui courait après lui.

Qu'y avait-il encore ?

— Il y a, répondit la jeune fille, Monsieur et Mademoiselle Charlin qui viennent d'arriver. Ils ont pris, en passant, maître Hélier à la vigne, et tous trois, vous ayant vu sortir, m'ont fait courir pour vous joindre.

— Du diable soit ! murmura-t-il ; dis leur que tu ne m'as pas trouvé.

— Vous ne voulez donc pas les voir ? monsieur Chrétien ?

Non, il ne voulait pas. Et il le dit d'un ton cassant qui, cependant ne parut pas la formaliser.

— Tu sais, reprit-il, que mon père veut me marier avec Mlle Charlin ?

— Oui, je le sais, répondit-elle en baissant ses yeux vers les grandes menthes qui froiaient sa jupe.

— Et moi, je refuse, comprends-tu ? Ecoute Jacqueline, continua-t-il doucement en prenant les mains de la jeune fille dans les siennes, comme pour mieux s'en faire une alliée, nous sommes assez bons amis tous deux pour que je te parle en confiance, n'est-ce pas ? Car enfin, depuis que tu habites avec nous je t'ai toujours considérée bien plus comme étant de la famille que comme une servante...

— Et je vous en suis bien reconnaissante, si vous saviez ! interrompit-elle.

Mais ce n'était pas pour qu'elle lui perlât de sa reconnaissance qu'il lui rappelait depuis combien de temps elle habitait les Roncières. Non. Mais seulement pour lui prouver sa confiance en lui ouvrant son cœur et en lui avouant sa résolution de quitter le pays bientôt, afin d'échapper à ce mariage. Son père reconnaît bien ensuite le tort qu'il avait eu d'insister ainsi !

— Va, maintenant, continua-t-il, va, ma mie Jacqueline, lui dire que tu n'as pu me rat-

traper. Il n'y a point de raison pour qu'il ne te croie pas.

Elle leva la tête et sourit, mais le sourire qu'il voyait sur ses lèvres, il ne le trouva pas dans ses yeux.

(A suivre).

Petite chronique domestique

Pour rafraîchir les boissons. — Comestibles en étalage.

La saison chaude est là. On a soif : on aime les boissons très fraîches. Comment les rafraîchir ?

Les trois mélanges que je vais indiquer, faits avec des substances généralement connues occasionnellement des abaissements de température variant de 21 à 37 degrés centigrades.

I. Phosphate de soude.	9 parties
Acide nitrique ou azotique étendu d'eau.	4 —
II. Sulfate de soude.	3 —
Acide azotique étendu.	—
III. Sulfate de soude.	8 —
Acide chlorhydrique.	5 —

(On entend par « parties » le nombre d'unités en poids représentant la proportion dans laquelle les substances doivent être employées. Ainsi par exemple, pour la première composition, la totalité des matières étant de treize parties, soit 13 grammes, ou 130, ou 1300 grammes, il faudra peser 9 grammes ; ou 90, ou 900 grammes de phosphate de soude et 4 grammes, ou 40, ou 400 grammes d'acide nitrique suivant la quantité de réfrigérant qu'on voudra obtenir.)

Pour former l'un ou l'autre des mélanges ci-dessus, on verse d'abord, peu à peu, l'acide dans de l'eau contenue dans un baquet en bois ; puis on ajoute l'autre substance. Il s'opère une réaction très vive : l'eau se refroidit.

Si l'on y plonge une carafe, une bouteille, un récipient quelconque plein de liquide, celui-ci tendra naturellement à se rapprocher de la température du mélange ; il pourra parvenir jusqu'à la congélation.

Donnons encore en appendice un moyen pratique de stériliser l'eau.

Perfectionnant la méthode de stérilisation de l'eau par le chlorure de chaux, recommandé par Traube il y a quelques années, Lode indique le procédé suivant :

On prend gr. 0.15 de chlorure de chaux pour un litre d'eau ; on triture le chlorure avec une certaine quantité d'eau (1 gramme de chlorure de chaux avec environ 1^{cm} d'eau), de façon à en faire une bouillie liquide. On mêle cette bouillie à l'eau qu'on veut stériliser, tout en y ajoutant une certaine quantité d'acide chlorhydrique officinal (6 gouttes par litre, soit pour 0.15 gr. de chlorure de chaux). Au bout d'une demi-heure, l'eau est absolument claire et stérile ; pour lui enlever tout goût désagréable, on y ajoute encore 0.3 gr. de sulfite de soude par litre et l'on obtient ainsi un liquide limpide, inodore, complètement privé de germes et par conséquent propre à être livré à la consommation.

* * *

A-t-on jamais réfléchi au nombre de bactéries, de bacilles ou punaises nuisibles de toute nature qui se répandent journellement sur les étalages de nos épiceries par exemple, plumaux, torchons, tapis, vêtements secoués par les fenêtres, frappés ou brossés dans la rue ? Avez-vous réfléchi que l'apprenti ou l'homme de peine qui passe au long des boutiques s'inquiète peu si ses crachats tombent par terre ou bien sur les légumes, sur les fruits, sur les poissons exposés, par

exemple dans la terrine où dessale la morrue ?

— Il vaut mieux n'y point penser, me direz-vous peut-être. Si l'on savait tout ce qu'on mange !

Moi, je ne suis pas de cet avis : j'aime à savoir ce que je mange, et l'écrivain qui dans les *Feuilles d'Hygiène* relève cette observation, continue en ces termes :

Qu'on ne vienne pas me dire : « Mais la cuisson purifie tout cela ! D'abord la cuisson est souvent imparfaite. Et puis, aux étalages, il est bon nombre de denrées que l'on mange telles quelles : il y a les pouletts, dindons, canards tout cuits du rôtisseur, le bouilli et la tête de veau cuite du boucher ; les escargots et les huîtres, déjà nommées, de l'écaillère ; les épinards, l'oseille, la chicorée, les artichauts cuites du fruitier, les petits fours, bonbons, fruits secs, de l'épicier, etc., pour n'en citer que quelques exemples. Ajoutez à cela les salades qui ne sont pas toujours bien lavées et les fruits frais tels que cerises, fraises, framboises, groseilles... Vous aurez une bonne liste de denrées alimentaires en état d'apporter sur votre table tous les microbes du quartier.

Je sais bien que le plus souvent des tentes en toile ou des marquises de vitrages étendent au-dessus des étalages de comestibles un semblant de protection. Mais combien insuffisante, cette protection ! Une partie seulement des poussières qui tombent *d'en haut* est arrêtée par ces tentes et ces marquises (et il suffit d'y jeter un coup d'œil pour voir tout ce qui s'accumule sur ces dernières) ; mais les poussières flottantes, celles qui viennent de la rue ou que le vent emporte en bacillophores tourbillons, se déposent à leur aise sur les étalages.

Un autre danger des étalages consiste dans le tripatouillage intensif des denrées par des mains pas toujours propres et souvent malsaines des pratiqués.

Enfin, il en est un autre moins important, mais néanmoins curieux à signaler.

Pour éviter le vol à l'étalage des vins et liqueurs, nombre de petits commerçants — des épiciers surtout — garnissent leur devanture avec des produits factices, substances chimiques simulant les vrais produits, et point toujours inoffensives. Or, — le fait s'est produit tout récemment à ma connaissance, — il peut arriver que par l'inattention d'un commis, le faux produit soit mis en circulation : cela est arrivé pour un litre de vin qui s'est trouvé n'être (par erreur, bien entendu) qu'une solution étendue de fuchsine ! Le client n'a été que désagréablement surpris : avec de la fuchsine arsenicale, il eût pu être empoisonné. Mais revenons à nos... poussières.

Quelques grandes maisons de comestibles ont des étalages vitrés et fermés, à l'intérieur desquels le public peut examiner et choisir les denrées. C'est là une bonne méthode.

Mais elle est forcément peu répandue. Car le nombre des petits boutiquiers étalagistes est le plus grand. Or, c'est chez ces petits commerçants que s'approvisionne le peuple travailleur, celui justement qui a le moins de temps pour faire la cuisine et qui achète trop souvent « tout cuit. »

Bien moindre est le danger de contamination pour les substances alimentaires vendues par les machands à la voiture et marchands aupaïner. Ceux-là, du moins, ne restent pas immobiles comme l'étalage, centre de collection des impuretés atmosphériques du quartier. De plus, leurs produits, en petite quantité, sont généralement vendus le jour même et par suite, constamment renouvelés, ce qui n'est pas toujours le cas pour les petits boutiquiers étalagistes.

La conclusion ?

C'est que les denrées alimentaires achetées