

La malice de l'oncle Placide

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **1 (1906)**

Heft 23

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-256163>

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.

C'était surtout à la Fille de Mai qu'on se rendait de fort loin, autrefois, pour le feu des Brandons. Cette fête alors païenne signifiait la renaissance du soleil à l'équinoxe du printemps, comme les feux de la St-Jean, au solstice d'été.

Si les feux des Brandons à la Fille de Mai ont cessé et si les jeunes gens et les jeunes filles fuient avec terreur, le soir des Brandons, ce lieu jadis si fréquenté, s'est qu'un terrible événement est venu, dit la légende, en bannir la coutume pour toujours.

Autrefois, disent les vieillards, on dansait et on chantait autour de votre roche le soir des Brandons. Les curés du voisinage et les moines de Lucelle prenaient toutes les précautions pour surveiller la conduite de tout ce peuple livré à ces exotiques amusements qu'ils ne pouvaient empêcher.

Une légende effrayante rapporte comment ont cessé les danses des Brandons à la Fille de Mai.

Un soir des Brandons, après que les enfants et la jeunesse eurent tourné les fayes, la danse commence autour de la Chavanne. Tous, hommes, femmes, jeunes gens, jeunes filles se tiennent par la main et tourne autour du feu. En ce moment passe un jeune novice du couvent voisin des Bernardins de Lucelle. Originaire de Bourrignon, il s'arrête et contemple avec une joie mal déguisée ses camarades d'autrefois. Ceux-ci le reconnaissent et sans réflexion, sans mauvaise intention, s'emparent de lui et l'entraînent dans le mouvement tourbillonnant. Oubliant sa vocation, le costume monacal qu'il porte, le pauvre novice ne sait pas se défendre. Il tourne, tourne encore, tourne toujours, électrisé par la danse furibonde. Il oublie tout, il est emporté comme par le vertige. La danse se prolonge longtemps, il tourne, tourne encore, tourne toujours, lorsque l'heure de minuit sonne à l'église abbatiale de Lucelle. Au douzième coup de marteau, le malheureux tombe épuisé et rend le dernier soupir.

Sa punition fut terrible, car la légende rapporte que depuis des siècles, le défunt revient chaque année, le soir des Brandons à l'heure de minuit, au rocher de la Fille de Mai et danse tout seul une ronde infernale. Une voix rauque et terrible semble chanter la ronde que le malheureux novice, dans un moment d'oubli a chantée jadis. Personne n'ose plus s'approcher de la roche de la Fille de Mai, le soir des Brandons. La légende rapporte qu'un jeune

— Ne vous inquiétez pas, je vous en prie ! J'ai dû me tromper évidemment, il y a des ressemblances si étranges ! Si c'était bien votre frère que j'ai vu, il serait ici depuis plusieurs heures déjà, certainement ! affirma le jeune homme, au désespoir d'avoir mis une ombre sur le gracieux visage de Chantal.

— Je le crois aussi ! fit-elle déjà rassurée. Ne parlez pas de votre rencontre à maman, n'est-ce pas ? Elle est si nerveuse en ce moment, qu'elle en tirerait un fâcheux augure et verrait sans cesse son fils aux prises avec tous les malheurs imaginables.

Gauthier la regardait s'éloigner au bras du comte de L... Il eût dû nager dans les eaux bleues, Chantal s'était montrée si affectueuse et si confiante avec lui ! Et au lieu de cela il se sentait envahir par un malaise irraisonné et indéfinissable.

Quoi qu'il eût dit pour rassurer la jeune fille, il demeurait convaincu qu'il n'avait pu être trompé par une ressemblance si extraordinaire, pas plus qu'il n'avait pu être le jouet d'une illusion. Pour lui, la présence de Luc à Paris ne faisait pas un doute ; il le savait de force à antidater une lettre, et

homme audacieux voulut s'assurer du fait. Il se rendit, dit-on, une nuit des Brandons au rocher maudit. Aussitôt une main glacée le saisit et le força, malgré ses efforts désespérés, à danser avec le revenant d'outre-tombe, jusqu'au lever du soleil. Avis aux audacieux qui voudraient s'assurer du fait par eux-mêmes.

Cette légende, transmise aux générations, a eu son bon côté, car depuis ce terrible événement les danses et le feu des Brandons ont cessé à la Fille de Mai.

A. D.



La malice de l'oncle Placide

— Vraiment ! s'exclama M. Placide Morissot, en recevant le joli petit panier de fraises que son neveu lui expédiait de Paris, ce bon Félix a des attentions charmantes ! A chacun de ses voyages, il ne manque pas de m'adresser quelque menu cadeau ; c'est tout à fait gentil de sa part, n'est-ce pas Ursule ?

L'interpellée haussa les épaules avec humeur.

Investie, depuis au moins trente ans, des importantes fonctions de gouvernante auprès de M. Placide Morissot, qui avait appris à estimer les réelles qualités cachées sous sa rude écorce, elle possédait son franc parler, et ce fut d'un organe enroué par le plus dédaigneux courroux qu'elle apprécia :

— Laissez-moi donc tranquille, monsieur ! Il sait ce qu'il fait, allez, votre cher Félix !

Malgré toute la considération que lui inspirait d'ordinaire les avis d'Ursule, M. Morissot faillit se fâcher, car il supportait mal d'entendre médire de son neveu préféré.

— Tu ne prétends pas insinuer, s'enquit-il d'un ton rogue, que Félix me cultive en vue de mon héritage ? Je t'avertis que je le crois parfaitement incapable de calculs aussi bas.

La semence eut le don de jeter Ursule hors d'elle-même :

— Eh bien ! oui, monsieur, s'écria-t-elle exaspérée, je n'insinue pas, j'affirme ! Personne n'est plus intéressé que M. Félix Carteret ; tout le monde vous certifiera qu'il n'a, de sa vie, donné un sou à un pauvre. Pensez-vous qu'il vous comblerait de la sorte

à la faire jeter à la poste après son départ par un ami complaisant, si besoin était. Mais comme Chantal, il se demandait à son tour quel motif de se cacher pouvait avoir le jeune homme. Il n'ignorait pas la fête donnée pour les vingt ans de sa sœur ; on l'avait tant prié de hâter ses vacances pour pouvoir y assister, qu'il fallait qu'il lui fût ou impossible, ou particulièrement désagréable de le faire, pour résister aux instances de ses parents. Mais alors, que signifiait ce changement subit dans ses projets ?... Pourquoi surtout être là, à quelques pas, et refuser à sa mère, qui l'aime si follement, le plaisir de sa présence ? L'officier se perdit en conjectures, et il n'avait conscience ni des danseurs qui tourbillonnaient à ses côtés, ni de la musique qui les entraînait.

La voix de Chantal vint l'arracher à ses réflexions.

— Quels graves problèmes peuvent bien s'agiter dans votre esprit pour que vous soyez préoccupé à ce point, Gauthier ? demanda-elle légèrement railleuse.

(A suivre.)

si vous n'aviez rien à lui laisser ? Il est trop avisé pour ne pas s'être rendu compte qu'en vous envoyant des primeurs, pour flatter votre gourmandise, il soigne du même coup votre succession...

M. Morissot caressait sa barbe d'un air réfléchi. Bien que présentées sous une forme de simplicité presque brutale, les paroles d'Ursule faisaient du chemin dans son esprit, et ce jour-là il se promena plusieurs heures dans son verger, remuant des idées....

* * *

A quelque temps de là, M. Morissot convoqua sa famille, qui n'était plus représentée que par les enfants de ses trois sœurs, mortes depuis bien des années déjà, et par un jeune cousin, Jean Sorbier, pour lequel l'oncle Placide ressentait une sympathie flottante qu'eussent sans doute fixée des rapports plus suivis.

Bien entendu, tout le monde répondit avec empressement à l'appel de M. Morissot, appel qui n'était pas sans intriguer quelque peu la curiosité de ses neveux. Félix Carteret, l'unique fils de l'aînée des trois sœurs disparues, arriva le premier, la tête haute et le nez au vent en bon limier flairant un air d'héritage ; ensuite apparurent les filles de la cadette, Eugénie et Thérèse Lamotte, brunes et sèches personnes, aujourd'hui toutes souriantes derrière d'énormes bouquets des plus belles fleurs de leur jardin, et l'orpheline laissée par la troisième, Martha Gontaud, ne tarda pas à se montrer, toute rougissante et intimidée, escortée du cousin Jean, un beau garçon, au franc regard et au sympathique sourire, dont les aimables propos avaient dû lui abrégé les trois kilomètres qui séparaient la ville de la propriété de M. Morissot.

A l'issue du déjeuner extrêmement modeste, ce qui avait causé une légère surprise intime aux convives, lesquels n'ignoraient point les habitudes de gourmet de l'oncle Placide, ce dernier prit la parole d'un accent attristé et contraint, fort étranger à son ordinaire gaieté :

— Mes amis, leur dit-il, je vous ai appelés en manière de conseil de famille pour vous entretenir d'un sujet qui vous intéresse tous directement. Vous êtes mes héritiers naturels, et je comptais bien de laisser à chacun de vous une honnête part de ma fortune. Par malheur les événements en ont décidé autrement....

Comme suffoqué par son angoisse intérieure, M. Morissot poussa un long soupir, tandis que ses neveux le considéraient avec des yeux effarés où un commencement d'inquiétude se levait. Haletant, Félix Carteret ne put se tenir d'interroger :

— Est-ce que vous seriez ruiné, par hasard, mon oncle ?

— Pas précisément, mon cher garçon, renseigna M. Morissot avec une angélique résignation, mais je ne suis pas moins victime d'une fatalité dont, à mon vif regret, vous supporterez toutes les conséquences. Je dois vous avouer d'ailleurs que la fortune que j'ai acquise, dans mon commerce de bonneterie, n'a jamais été aussi considérable que l'on s'est plu à le prétendre ; aussi est-ce dans le louable but de l'augmenter, afin que mes héritiers ne fussent pas trop déçus après moi, que je me suis laissé entraîner à des spéculations désastreuses. Actuellement, je ne possède plus que quelques capitaux insignifiants qui constitueront la modeste pension que je dois bien à Ursule pour ses soins dévoués, et la propriété, à la

vérité assez importante, où nous nous trouvons réunis, peut-être pour la dernière fois....

Tous les visages s'étaient allongés, à l'exception de ceux de Marthe et de Jean, qui exprimaient la commisération la plus sincère.

— Vous allez la vendre, votre propriété ? s'enquit Félix Carteret avec vivacité.

L'oncle Placide hocha la tête :

— Je n'en sais rien encore... J'avais songé à une combinaison qui m'eût apporté les revenus nécessaires en sauvegardant vos intérêts. Avant de prendre une décision, je vais toujours vous communiquer cette idée ; si vous vous entendiez pour me servir une rente viagère moyennant laquelle le domaine vous resterait après ma mort ?

Une expression de désappointement passa sur toutes les physionomies. Ce n'étaient pas Mlles Lamotte, si navrées de commencer à monter en graine faute de dot, qui pouvaient penser à faire des rentes à qui que ce fût : ce n'étaient pas davantage Jean Sorbier, modeste employé de bureau, ayant grand-peine à vivre, et bien moins encore la gentille Marthe Gontaud, qui, avec ses minces émoluments d'institutrice adjointe, soutenait son aïeule maternelle, par laquelle elle avait été élevée. Restait Félix Carteret, qu'un négoce prospère de fers en gros mettait plus que les autres à même d'entrer dans la combinaison financière proposée par l'oncle Placide. De fait, il l'adopta tout de suite, voyant là l'unique moyen de retenir quelques bribes de la succession jusqu'ici rêvée autrement fastueuse, et engagea avec M. Morissot une discussion fort âpre sur le chiffre de la rente à fixer.

Mais l'entretien se prolongea sans que l'on pût parvenir à ébaucher même un semblant d'accord, le neveu, courtisan de la veille, ayant disparu devant l'acheteur avide de conclure un marché aussi avantageux que possible, et l'on se sépara de façon plutôt tendue. Tandis que Félix oubliait de prendre congé de son oncle et s'en allait d'une allure emportée, après avoir jeté un dernier chiffre que M. Morissot proposa d'un haussement d'épaules, les sœurs Lamotte se retiraient les lèvres pincées, avec la mine lugubre de personnes qui enterrent un beau rêve. Seule, Marthe embrassa tendrement l'oncle Placide, à qui Jean Sorbier serra vigoureusement la main de son côté, en lui affirmant son regret de ne pas être riche pour avoir la joie de servir au vieillard une large pension qui eût assuré la sécurité du soir de sa vie. Ces deux-là, M. Morissot les suivit d'un regard humide pendant qu'ils s'éloignaient, côte à côte, de cette gracieuse démarche cadencée qui trahit l'harmonie des cœurs.

(A suivre.)

Petite causerie domestique

La maîtresse de maison est souvent tenue d'offrir un petit lunch, ce que nous appelons en langage du pays, un goûter, à ses amies, vers quatre ou cinq heures de l'après-midi. Elle le fait spontanément ou par invitation. Il se compose de petits gâteaux, de thé, de café, de chocolat, souvent de confitures ou de quelques autres pâtisseries et de fruits. Parfois on y joint des viandes froides, galantines, sandwiches etc... arrosés de vins fins. Mais je n'aborde ici que les goûters simples.

Le goûter de nos aïeules ne comportait que

des mets du pays. Aujourd'hui, pour satisfaire nos besoins et nos plaisirs, nous mettons l'univers entier à contribution.

Ainsi le thé est apporté de Chine avec un nom *thé* ; le café du pays de Caffa en Arabie ; le cacao nous est parvenu avec le nom qu'il possède en Guyane et avec l'emploi dont les Mexicains nous ont donné l'exemple. C'est le XVII^e siècle qui a vu toutes ces nouveautés : le thé nous vint de Hollande au commencement du siècle ; le chocolat, d'Espagne, avec la jeune épouse de Louis XIV, Marie-Thérèse (1660) ; le café, de Venise, six ans plus tard.

Depuis ce temps, la consommation de ces produits exotiques a toujours été en grandissant et ils ont fait leur entrée dans les intérieurs les plus modestes, tout en conservant la faveur des riches.

Je parlerai d'abord de leur *valeur alimentaire*, puis j'en indiquerai les différentes qualités et la manière de les préparer.

* * *

Valeur alimentaire du thé, du café et du chocolat. — Le thé excite les fonctions digestives, tonifie le cœur, les muscles et les reins ; il dispose au travail cérébral et musculaire ; il accélère la circulation du sang et active les fonctions de la peau et l'excrétion des urines.

Le café agit sur les centres nerveux, augmente l'activité des muscles et fait disparaître en partie la sensation de fatigue. Mais il a ensuite une action déprimante.

Le café doit être défendu aux arthritiques (personnes disposées aux douleurs, rhumatismes, goutte), aux uratiques, chez lesquels il peut faire apparaître la gravelle ; aux gastralgiques et aux dyspeptiques.

Le thé et le café, par le sucre qu'on y ajoute, deviennent de vrais aliments.

Le cacao, lui, est principalement un aliment contenant 54 à 70 pour cent de matières nutritives, mais il est aussi, en raison des essences qu'il contient et d'un principe actif propre, un excitateur nerveux très analogue à la caféine. Par malheur, il est difficile à digérer en grande partie, à cause de l'abondance de ses graisses.

De plus, il est riche en oxalate, ce qui le rend mauvais aux arthritiques, rhumatisants, graveleux ; à ceux qui sont exposés aux brûlures d'estomac et, en général, à ceux qui ne font pas assez d'exercice physique.

* * *

Diverses qualités de thé, de café et de chocolat. — Le thé est la feuille d'un arbrisseau qui est cultivé en Chine et au Japon de temps immémorial. Ses feuilles sont recueillies à plusieurs époques, ce qui, avec des variantes de préparations, constitue les diverses qualités qui se trouvent dans le commerce. Les manipulations sont compliquées : torréfaction, roulage, séchage, foulage, triage, répétées plusieurs fois ; addition de plantes aromatiques : olivier odorant, orangé, jasmin, anis, etc.

On distingue les *thés verts* et les *thés noirs*.

Les thés verts sont moins torréfiés que les thés noirs et s'altèrent plus facilement avec le temps. Les uns et les autres ont besoin de vieillir pour perdre leur odeur d'herbe. On ne peut employer les thés noirs qu'après quinze ou seize mois.

Voici les plus importantes sortes de thés :

1. *Thés verts* : 1^o Le *hyson*. Première récolte de l'année, lourd, très sec, facile à briser, feuille longue, étroite, charnue, bien tournée en tire-bouchon, s'altère facilement à l'air, demande à infuser longtemps.

2. *Thé poudre à canon*. C'est du hyson soigneusement trié ; il est plus vert que le hyson ; feuilles mieux enroulées en grains.

3. *L'impérial*, qui est un hyson trié en

grains plus gros, vert argenté. Il est composé de feuilles plus grandes, à moins de force et a besoin d'infuser plus longtemps.

4. Le *tonkay*. Dernière récolte de l'été, larges feuilles jaunâtres, mal roulées. C'est du thé à bas prix. On le mélange souvent avec les thés verts plus précieux.

II. *Thés noirs*. — 1. Le *pechao à pointes blanches*. Première récolte de l'année, feuille allongée, d'un noir argenté, avec léger duvet blanchâtre et soyeux. On y mêle quelques fleurs d'olivier odorant. Il est légèrement torréfié et s'altère facilement, surtout à l'humidité.

2. L'*orange pechao*. Très menu, noir foncé mêlé de jaune orangé. On le mélange souvent avec le *souchong*.

3. Le *congo*. Très recherché en Angleterre. C'est le thé de famille des Russes. Il se cueille après le *pechao*. Noir grisâtre, feuilles minces, courtes et petites. Son infusion est très parfumée, avec une légère amertume très agréable.

4. Le *souchong*. Thé de la seconde récolte, feuille un peu plus large que celle du *congo*. C'est le plus fort des thés noirs.

5. Le *pouchong*, arôme très fin, force très faible. Il faut en mettre plus que toute autre espèce pour une bonne infusion. Très estimé en Chine.

6. Le *bohea*. Le plus commun, mélangé de toutes sortes de feuilles, il laisse un sédiment noir dans l'infusion. Faible et peu savoureux.

* * *

Le thé de Ceylan prend faveur. Il est très parfumé et très économique.

Le plus souvent on fait des mélanges permettant de réunir les qualités de plusieurs thés, qui, pris isolément, seraient trop forts. Ainsi le *pechao à pointes blanches*, seul, n'est pas excellent, mais mélangé il communique un goût délicieux. De même l'*orange pechao* plaît beaucoup avec d'autres, le *souchong* par exemple.

Je conseillerais le Ceylan, à condition qu'on en mette peu et qu'on laisse infuser peu de temps.

Le café a été transporté dans plusieurs pays. Les premiers propagateurs en furent les Hollandais, qui, à la fin du XVII^e siècle, le portèrent à Batavia et dans la Guyane. Un pied de cet arbrisseau, offert à Louis XIV en 1714 par les magistrats d'Amsterdam, fut cultivé au Jardin des Plantes à Paris. Il donna plusieurs sujets, dont l'un, transporté à la Martinique en 1720, devint le père de tous les caféiers des Antilles.

On cultive abondamment le café dans l'Amérique équatoriale, notamment au Brésil.

Au *Jardin colonial* de Nogent on fait de jeunes élèves de caféier pour nos nouvelles colonies d'Afrique.

Le café le plus estimé est le *moka*, qui se récolte en Arabie : grain petit, arrondi, roulé, de couleur jaune, ayant la consistance de la corne, d'un parfum très prononcé et fort agréable.

Au second rang, le café de Bourbon et de Java : grain moins arrondi et plus allongé que le *moka*, jaune un peu blanchâtre, presque pas d'odeur.

Au troisième rang, le café des îles (Amérique), verdâtre, saveur d'herbe. Celui de la Martinique et de la Guadeloupe est un des meilleurs. Celui de Santos (Brésil) est exquis. Je le trouvais si bon que — lorsque j'étais à Rio-de-Janeiro — j'en buvais quatre tasses par jour.

On fait des mélanges de café comme on fait des mélanges de thés ; *moka*, Bourbon Martinique vont très bien ensemble.