

# Aurélie

Autor(en): **Déglantine, Sylvain**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 39

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-256285>

## **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.

ment une corde par les deux bouts la jette par derrière au cou de sa victime, se retourne aussitôt et l'enlève sur son dos.

A moitié étranglé par le foulard, le malheureux est hors d'état d'empêcher l'acolyte de fouiller méthodiquement ses poches et lorsque cette besogne est terminée et qu'on le lâche, il roule sur le sol évanoui et sans force, incapable non seulement d'appeler au secours, mais de donner même le signalement de ses agresseurs.

Comment parer ce coup ? Si l'on a le temps avant d'avoir le cou serré et d'être embarqué on n'a qu'à faire vivement demi-tour, et une fois face à l'adversaire lui porter vigoureusement un coup de tête de côté à la figure.

Mais il est rare que l'on puisse exécuter cette parade. Le meilleur est, dès que l'on se sent pris à la gorge, de contracter les muscles du cou et de se laisser aller à terre les jambes allongées, en se faisant lourd. On entraîne ainsi inévitablement l'agresseur qui tombe en arrière sur vous en lâchant prise. Il ne vous reste plus qu'à vous relever rapidement et à lui administrer une série de coups de pied énergiques en tenant avec les poings son complice en haleine.

En dehors des attaques de la rue vous pouvez avoir été attiré dans un piège, faux rendez-vous signé d'un ami, lettre de sollicitation ou autre, et, dans un espace restreint, une salle ou une chambre, vous trouver en face de plusieurs adversaires; il faut alors vous jeter dans un coin pour n'avoir pas à vous défendre de trop de côtés à la fois et si vous avez à votre portée des objets quelconques comme des chaises, des bouteilles, des porte-allumettes, vous en servir comme moyens de défense en cherchant en même temps à attirer l'attention du dehors par quelques projectiles habilement dirigés dans les fenêtres.

Si vous êtes sans armes en présence d'un adversaire armé, pour suppléer au désavantage de la situation, enlevez vite un vêtement, pardessus ou veston, et couvrez-en votre bras gauche, guettez l'adversaire en lui présentant le bras ainsi protégé, et sitôt qu'il a lancé son coup, qui se trouve ainsi amorti, lancez-lui un coup de pied bas, ou un coup chassé à la jambe en vous approchant de lui pour saisir le bras armé et lui faire une torsion inspirée du *jin-jitsu* qui le mettra hors d'état de nuire.

Nous ne souhaitons pas que nos lecteurs aient à utiliser les moyens de se défendre que nous venons de leur indiquer; mais, ainsi que nous l'avons dit plus haut, il ne faudrait pas que ces coups d'adresse demeuraient exclusivement dans le domaine sportif; car tout ce qui est purement esthétique est inutile. Il nous paraît donc de toute nécessité de conseiller à nos lecteurs d'apprendre ces exercices, d'abord par amour de l'art pour l'art, mais aussi pour le bénéfice qu'ils pourront en tirer, le cas

— Le visage de celle-ci se rosa légèrement.  
— Vous voyez qu'il n'en est rien, mère. Il eût fallu que je sois bien empêchée de descendre pour ne pas me joindre à vous aujourd'hui.

Et tendant la main au jeune homme incliné devant elle :

— Bonsoir, mon cousin, dit-elle avec son sourire accueillant. Commencez-vous à reprendre pied à Paris ?

— Si facilement, qu'il me semble ne l'avoir jamais quitté. Se retrouver en famille est si bon après un séjour parmi les étrangers.

M<sup>me</sup> de Verneuil eut une exclamation :

La vie nomade a donc ses lassitudes, elle aussi ?... Ah ! tant mieux ?... J'espère

échéant, chaque fois qu'ils se trouveront en état de légitime défense.

FRED. FRANK-PUAUX.

## AURÉLIE

— Que dites-vous, docteur ?

— Mon enfant, votre mère est bien mal, bien mal. Néanmoins, on peut encore la sauver, mais pas une minute à perdre. Je vais vous donner une ordonnance. Si dans deux heures le médicament prescrit n'est pas absorbé, vous n'aurez plus de mère.

La jeune fille ouvrit une armoire en chêne massif et prit une pièce d'argent dans un petit coffret, pendant que le docteur écrivait sur une feuille de calepin. Une fois seule, elle revint au chevet de sa mère.

La moribonde, atteinte d'une fluxion de poitrine, respirait péniblement et la fièvre imprimait à ses membres des frémissements convulsifs.

— Aurélie, dit-elle, en posant ses lèvres brûlantes sur le front de la jeune fille, va à la ville et rapporte les médicaments nécessaires. Surtout prends bien garde qu'il ne t'arrive malheur et reviens vite. Dieu va peut-être me rappeler à lui; je mourrais malheureuse si tu n'étais pas là, mon enfant, ma pauvre enfant !...

Un sanglot étouffa sa voix. La jeune fille fondit en larmes. Mais les moments étaient précieux. Elle s'arracha péniblement des bras de la mourante, l'enveloppa encore dans un regard désolé et fut sur la route.

Il y avait loin de la chaumière à la ville et la route n'était pas sûre. Sedan venait de désoler la France; les débris de nos régiments battaient en retraite sur Châlons; les armes prussiennes répandaient partout la terreur et la ruine.

Après un kilomètre de marche, Aurélie déboucha dans une vallée très encaissée.

Plusieurs régiments français venaient de s'arrêter là pour passer la nuit. L'attitude fatiguée et découragée, les soldats nettoyaient leurs armes; les fusils gisaient démontés sur les sacs entr'ouverts. Dans la défaite, c'est à peine si les précautions les plus nécessaires à la sûreté d'une troupe étaient prises. Quelques sentinelles seulement sur une escarpe, du côté où l'ennemi paraissait le plus à redouter.

Aurélie sentit son cœur se serrer devant ces derniers survivants des grandes batailles de la veille.

Elle prit à droite un sentier qui la conduisit sous bois. Chemin faisant, elle songeait que son fiancé pouvait être tombé dans la mêlée et que peut-être elle ne le reverrait pas.

Un peu avant d'arriver à la lisière du bois proche de la ville, la jeune fille entendit soudain un cliquetis d'armes, des bruits de pas,

toujours qu'une fois ou l'autre la nostalgie du chez soi reprendra mon cher Luc et me le ramènera enfin.

— Il n'y semble pas encore disposé ! Mais soyez tranquille, ma tante, l'heure viendra où, comme nous tous, mon cousin éprouvera le désir de se créer un home.

— Par qui le savez-vous ?... interrogea-t-elle curieuse.

— Je le tiens de Luc lui-même. J'ai eu le plaisir de passer quelques heures avec lui dernièrement à St-Petersbourg. Je ne pensais pas alors rentrer aussitôt en France, sinon je lui aurais demandé ses commissions pour vous.

(A suivre.)

Vite, elle se jeta dans un taillis et attendit avec anxiété.

Des éclaireurs prussiens passèrent bientôt devant elle, puis le pas cadencé d'une troupe en marche frappa le sol au loin, sur la droite.

Aurélie allait s'éloigner vers la ville en coupant à gauche, sous les cépées, quand les hautes silhouettes de trois officiers à cheval se découpèrent dans le soleil couchant et s'arrêtèrent devant le gaulis.

— Ainsi, disait l'un, les Français sont campés dans une gorge et ne nous attendent pas ou du moins sont loin de penser que nous puissions les attaquer ailleurs que par l'Est. A la faveur du bois, nous pouvons donc les tourner facilement et les attaquer par le Nord après avoir coupé les deux issues de la gorge, ce qui leur coupe la retraite. Ils n'ont établi, paraît-il, qu'un service d'éclaireurs des plus sommaires; la nuit elle-même va nous secourir, nous allons refaire Sedan en petit.

Après un coup d'œil sur la carte, les trois officiers s'éloignèrent dans une imprécation insultante à l'adresse des Français.

On entendait plus distinctement le pas cadencé de la troupe. Des casques pointus descendaient vers la gorge.

Aurélie était devenue pâle comme la déchirure des collines crayeuses.

Prévenus par elle, les régiments français pouvaient être sauvés.

Mais pour que l'avertissement soit efficace, il importait qu'il soit donné avant l'arrivée de la colonne allemande. Celle-ci marchait vite, coupant au plus court: Aurélie n'avait que juste le temps d'atteindre la gorge.

Quand pourrait-elle alors se rendre à la ville ? Une fois sa mission accomplie, dans une heure au plus tôt. Et les moments étaient précieux. Les médicaments ne parviendraient à la malade que longtemps après le délai fixé par le docteur, trop tard. Elle serait morte loin de son enfant, sans secours, sans consolation.

Sa mère ou sa patrie ?

Elle hésita. Ses mains pressèrent désespérément son front, comme pour étouffer les deux voix qui parlaient à sa conscience.

— Va, disait l'une, cours à la ville, sauve ta mère ! Lui refuserais-tu le verre d'eau que l'on donne à l'étranger tombé sur les grands chemins ? L'aimerais-tu si peu pour creuser toi-même son tombeau ?

— Les soldats de ton pays sont là, répétait l'autre. Ils vont être massacrés si tu ne les préviens. Deviendrais-tu la complice des bandes prussiennes qui vont fondre sur eux ? Entre le sacrifice d'une existence, fût-ce celle d'une mère, et le salut de la patrie, une âme française ne doit pas hésiter.

Soudain, la jeune fille tombe à genoux.

— O ma mère ! s'écrie-t-elle, pardonne-moi.

Puis elle descend les pentes en courant. Les cailloux et les ronces lui déchirent les pieds; les branches du taillis fouettent son visage jusqu'au sang. Elle semble ne rien sentir. Une idée fixe étouffe en elle les plaintes de la douleur.

Le vallon atteint, elle s'engouffre entre les murailles de rochers et tombe au milieu des régiments épars.

— L'ennemi !

Mot terrible qui trouble l'âme et fait battre les tempes.

En un clin d'œil, les fusils sont remontés, les sacs bouclés. Les bataillons escaladent les pentes, se déploient sous bois en tirailleurs et font feu à bout portant sur les colonnes allemandes. Surprises elles-mêmes, celles-ci tourbillonnent et s'éparpillent, la baïonnette dans les reins.

L'alarme donnée, Aurélie a gagné la ville et rapporte les médicaments prescrits.

Hélas ! sa mère ne répond pas à ses appels désespérés. Les yeux fermés, le souffle éteint, une expression douloureuse sur le visage, elle presse encore sur ses lèvres le portrait de l'enfant qui n'était pas là pour recueillir son dernier soupir.

L'héroïne a blémi. L'émotion du désespoir lui crispe le cœur. de grosses larmes roulent dans ses yeux et ruissellent abondamment sur ses joues décolorées.

Et tandis qu'elle sanglote sans fin au chevet du lit, des crosses de fusil résonnent tout à coup au dehors sur le pavé de la cour.

On frappe à la porte de la maison, des soldats français y pénètrent, demandent l'hospitalité.

Leur capitaine s'est approché de la jeune fille. Il reconnaît celle qui les a sauvés. Un mot d'elle l'éclaire. Il comprend.

Alors, se tournant vers ses hommes, en demi cercle derrière lui :

— Portez... arme !... Présentez... arme !

Les baïonnettes encore rouges de sang prussien étincellent sous les feux de la lampe ; les cœurs battent plus forts dans les poitrines.

— Mon enfant, dit le capitaine en saluant la jeune fille, ce que tu viens de faire est un acte sublime ; au nom de notre pauvre France, merci.

Sylvain Déglantine.

## Causerie agricole

### Les fruits au fruitier

La culture du fruit est, encore plus que toutes les autres, en très grand progrès, on fait notamment des merveilles dans les forceries pour les fruits de primeur. Le beau fruit est aujourd'hui amené en abondance sur les marchés et la consommation même courante ne se contenterait pas des avortons qui étaient jadis le régal populaire.

Les plus grandes précautions sont prises pour la culture, la cueillette et la conservation des fruits.

La cueillette est essentiellement une affaire d'expérience personnelle et la pratique seule peut indiquer le moment opportun pour opérer la récolte non seulement de tels et tels fruits, mais de telles et telles variétés de chacun d'eux. Il serait d'ailleurs d'autant plus malaisé de préciser une date que la maturité de chaque espèce ou variété est plus ou moins avancée par le temps qu'il a fait dans les diverses régions pendant la saison.

Mais il est des règles générales qu'il faut observer si l'on veut obtenir une bonne conservation.

Tout d'abord il faut cueillir les fruits par temps sec et éviter absolument de les détacher lorsqu'ils sont mouillés de rosée ou de pluie avec de l'humidité sur l'épiderme, il se produit l'absorption de l'eau par le fruit détaché, sa transpiration ensuite et enfin une décomposition rapide. Autant que possible, cueillir de 10 heures du matin à 5 heures du soir.

L'opération doit être pratiquée par des personnes lestes et adroites et assez fortes pour manier une longue échelle sans casser les branches. Les fruits sont cueillis un à un et passés délicatement à l'intermédiaire qui les dépose avec soin et sans les entasser dans les manettes ou dans les paniers plats garnis de fougère.

Quand les paniers sont pleins, on les expose quelques jours dans un endroit couvert et bien aéré, pour les laisser se ressuyer. En même temps, un triage se fait de soi-

même ; les mauvais fruits auront commencé de pourrir et on n'aura plus dès lors à porter au fruitier que les fruits parfaitement sains.

Le fruitier peut être établi n'importe où suivant la commodité, mais à condition expresse que le local soit salubre, hors de toute émanation étrangère et à l'abri des variations de la température : une uniformité de quatre à cinq degrés doit être recherchée. Lumière faible et renouvellement de l'air, par temps doux et sec. Propreté méticuleuse. Ne jamais perdre de vue que l'humidité, la lumière et la chaleur sont des agents qui précipitent la maturation du fruit.

Les tablettes du fruitier seront de chêne ou d'acajou, c'est-à-dire d'un bois dur, réfractaire. Une distance de 30 centimètres suffit, en hauteur, entre les tablettes qui seront inclinées de façon à laisser voir les fruits d'un seul coup d'œil d'ensemble. La largeur sera de 50 à 60 centimètres, c'est-à-dire pas assez profonde pour que les fruits les plus éloignés ne puissent pas être atteints sans toucher aux premières rangées. Une petite tringle de bois maintiendra chaque rangée, le fruit debout.

On ne doit mettre ni mousse, ni paille, sur les tablettes, parce qu'à la longue elles communiqueraient un goût étranger et désagréable.

Les fruits seront rangés sur les tablettes avec d'innombrables précautions. Ils ne doivent pas se toucher. Ceux qui doivent être consommés les premiers seront les plus en vue, les poires sur l'œil ou l'ombilic et les pommes en sens inverse, c'est-à-dire sur la queue.

La pêche est le fruit qui se conserve le moins longtemps. Il faut la cueillir deux ou trois jours avant la maturité, ne choisir que les plus beaux sujets pour la conservation, éviter de les froter ou de les brosser pour leur donner du brillant en faisant tomber le duvet qui les recouvre et les protège. Ce sera si elles doivent être vendues, affaire au marchand de les débarrasser avant de les disposer pour la montre. Chaque fruit sera délicatement enveloppé d'un papier fin, comme on fait du citron, puis on le plonge ainsi revêtu dans de la cire fondue.

Isolé par ce moyen de contact de l'air, il se conserve au fruitier un temps assez long de la durée duquel on ne pourra juger sans sacrifier une enveloppe.

Pour les poires, les meilleures variétés de conserve sont : les poires Curé, Corlamr-Néris, Passe-Colmar, beurrés d'Hardenpont, beurrés Nillet, beurrés de Luçon, Passe-Crassane, duchesses de Bordeaux, Doyenné de Montjean, Doyenné d'Alençon, Doyenné d'hiver, Bon-Chrétien d'hiver, Bergamote Espéren, etc.

Pour les pommes : Royales d'Angleterre, reinettes du Canada, reinettes de Baumann, reinettes grises, reinettes dorées, Calville de Maussion, Calville rouge d'hiver, Calville blanc, etc.

Poires et pommes se conservent plus belles et plus longtemps si, avant de les mettre en place sur les tablettes, on prend le soin de les envelopper aussi de papier de soie ou d'onate.

Quand on veut retarder le plus possible la maturité il faut plonger l'extrémité de la queue dans un vernis obtenu en faisant dissoudre de la cire à cacheter dans de l'esprit de vin chauffé au bain-marie.

Les fruits piqués ou véreux, que l'on ne veut pas sacrifier, peuvent être conservés au fruitier assez longtemps et sans incon-

venir si l'on a collé un peu de papier gommé sur les trous faits par les vers.

Il va sans dire que le fruitier doit être fréquemment visité pour en retirer au fur et à mesure, les fruits qui pourrissent.

Il est un fruit, le raisin, dont la conservation réclame un traitement spécial. Il se conserve en deux façons : sur la treille ou dans le fruitier. Sur la treille, quand il est bien mûr, on finit d'effeuiller, puis, après avoir protégé les grappes contre le froid par de fortes toiles, on dispose au bout du mur des auvents en planches d'une saillie d'un demi-mètre. Il faut visiter fréquemment et avoir bien soin d'enlever habilement aux ciseaux les grains qui pourrissent. Les sacs en papier (papier et non tissu) que l'on emploie aussi avec succès ont l'avantage de protéger les grappes contre les frelons, les guêpes et les oiseaux.

Pour le raisin conservé au fruitier, le fruitier du rez-de-chaussée et encore moins celui de cave ne conviennent. Il faut une pièce d'étage, au levant si possible. Les grappes sont suspendues, contre des cadres en bois, à des fils de fer en S, après que tous les grains entamés par la pourriture ont été soigneusement enlevés. Température uniforme de 5 degrés, peu de lumière et d'air.

Le meilleur procédé est celui de Thomery : la grappe est coupée avec son sarmant dont une des extrémités plonge dans un flacon plein d'eau et garni de charbon et dont l'autre est cachetée à la cire.

Jean d'ARAULES.

## Travaux du mois d'octobre

**Basse-cour.** — Préparer l'hivernage, — Donner aux volailles des pommes de terre cuites écrasées, avec du son. — Blanchir à la chaux les murs des poulaillers. — Choisir parmi les poulets de trois à quatre mois ceux qui devront être réservés pour la reproduction et les poulettes pour la ponte de l'année suivante. — Abondante nourriture aux oies à engraisser pour la Noël, et aux canards. — Sélectionner les lapins pour la reproduction.

**Agriculture.** — Continuer les labours d'automne, défoncements de 0<sup>m</sup>30 à 0<sup>m</sup>50 ; pour détruire le chiendent, labourer à 0<sup>m</sup>20, en bandes étroites qu'on laisse debout, employer l'extirpateur pour l'arrachage des herbes annuelles peu enracinées, et le scarificateur pour les plantes à racines traçantes (agrostide, chiendent), le brabant double pour les labours profonds. — Vers la fin du mois, dans la région du nord, semer du blé sur rompus de trèfle (150 à 200 litres), avoine (125 litres), orge ou escourgeon (130 à 150 litres), seigle (150 litres). — Semis de mélanges fourragers pour couper en vert au printemps. — Enfouissement des feuilles de betteraves et fanes de pommes de terre. — Ensilage des betteraves, carottes et navets silos de 3 mètres de largeur sur 1 mètre 50 de hauteur, à parois inclinées. — Récoltes de betteraves à sucre ; choix des portes-graines (la meilleure betterave porte graine doit peser 400 à 500 grammes et avoir au moins 1070 comme densité). — Dans l'ouest, effeuiller les choux fourragers (choux à vaches). — Amélioration des terres. — Transporter la chaux et la marne sur les terres destinées aux cultures de printemps. — Travaux en vue