

Le père Riflard

Autor(en): **Langadigadec**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

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

Heft 41

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-256300>

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.

Calédonie que M. D... apprit le terrible oubli dont j'étais la victime.

Alors il s'empressa d'affréter un bateau pour voler à mon secours et me rapatrier s'il en était encore temps.

Je ne parlerai pas du premier mois de séjour que je fis sur l'îlot ; à la fin de la deuxième semaine j'avais terminé mon travail, qui consistait à évaluer la quantité de guano à extraire et à dresser le plan des diverses installations à établir sur l'îlot, pour y créer une exploitation en règle des riches gisements que j'avais relevés. C'est vous dire que la deuxième quinzaine, pendant laquelle je restais oisif, me parut interminable.

Mais que dire de la nouvelle quinzaine qui s'écoula sans amener le navire qui devait venir me chercher ? Puis, lorsqu'un autre mois se fut passé dans une anxieuse et vaine attente, je crus réellement que j'allais devenir fou. Mes provisions, que je n'avais pas ménagées, puisque de jour en jour j'attendais l'apparition d'un bateau, étaient consommées.

C'est alors qu'il me fallut avoir recours aux seules ressources que m'offrait la nature.

Tant que j'eus de la poudre, je pus tirer quelques canards, qui varièrent mon ordinaire d'œufs de palmipèdes, mais quand mes munitions vinrent à manquer, je dus me contenter de cette insipide nourriture.

Il n'y avait encore que demi mal, lorsqu'un jour, je constatai avec stupeur que ma provision d'allumettes était épuisée ; alors, à partir de ce moment, je fus obligé de manger les œufs crus. J'avais bien essayé de conserver du feu, mais, m'étant endormi, je le laissais s'éteindre, et malgré les nombreuses tentatives que je fis, en frottant deux morceaux de bois l'un contre l'autre, comme le font les Canaques, je ne parvins pas à le rallumer.

Bientôt mes vêtements s'en allèrent en lambeaux : chaque jour, en me glissant entre les roches, pour me procurer des œufs frais, j'en laissais un morceau aux aspérités du roc ; et, souvent, comme les nids ne contenaient que des œufs couvés, je devais, pour m'en procurer des frais, aller les prendre jusque sous les femelles.

C'était alors un véritable combat qu'il me fallait soutenir contre ces grands oiseaux de mer qui défendaient l'approche du nid de leur bec acéré ou de leurs ailes puissantes.

Bien des fois je suis sorti de cette lutte le visage ensanglanté et les mains déchirées, et c'est par miracle, si je n'ai pas été aveuglé !

toute chose des aperçus originaux qui donnaient un puissant attrait à sa conversation.

A sa grande satisfaction. Chantal avait donc en ce moment plus à écouter qu'à répondre.

Toutefois, bien qu'elle s'efforçât de se mettre au diapason de la gaieté de ceux qui l'entouraient, le baron était trop observateur pour rester longtemps en face d'elle sans remarquer l'expression lointaine de son regard et l'accent brisé de sa voix. Absent lors du départ de Gauthier pour la Chine, il n'avait rien su de ce qui s'était passé ; seule une intuition délicate, propre aux cœurs bienveillants, lui fit supposer que l'éloignement du jeune homme devait être le motif de la tristesse de Chantal. Il pensa qu'entendre parler de lui ne pourrait que lui être agréable et lui faire du bien ; aussi profitant du premier instant de silence, il dit :

— Mon temps s'est trouvé tellement pris ces jours derniers, que je n'ai pas trouvé le temps d'ouvrir un journal ; que devient donc la guerre de Chine ?

(A suivre.)

Les jours s'écoulaient dans une morne tristesse. Je vivais d'une existence végétative : Après avoir jeté un regard interrogateur sur la mer, dans l'espoir de voir apparaître le navire sauveur qui m'arracherait de cet îlot maudit, sur lequel je m'imaginai être enraciné, je m'allongeais sur le sable et je restais là des heures entières, plongé dans une profonde torpeur, ne songeant plus à rien, jusqu'au moment où la faim me tirait de cet engourdissement mental.

Ah ! que j'ai souffert !

Quelles désespérantes pensées ont failli faire sombrer ma raison, quand une année se fut écoulée et que je me crus séparé à jamais du rest de l'humanité !

Comment ne suis-je pas devenu fou, après les terribles épreuves que j'ai endurées, car, jusqu'au dernier jour, le sort devait m'accabler.

Pendant l'hivernage, quand je n'eus plus le moindre vêtement pour me préserver de l'humidité et du froid, je dus rester des journées entières enfermée dans ma case.

Et combien j'avais tort de me plaindre de cette claustration : Est-ce que l'inexorable fatalité ne devait pas me priver de cet abri ? Alors, je n'eus plus de toit sous lequel je pusse me réfugier !

Il y avait seize mois que je me désespérais et que chaque jour maudissais l'instant où j'avais mis le pied sur cet exécrationnel îlot, lorsqu'un cyclone ravagea l'île. Le raz de marée qui le suivit balaya la case et la caisse à eau, et détruisit de fond en comble les nids des roqueries, m'enlevant ainsi les moyens de me procurer ma nourriture quotidienne, car les œufs étaient mon unique et suprême ressource.

Alors, pendant de longs jours, je dus me nourrir de quelques rares coquillages et apaiser l'intolérable soif qui me torturait sans répit, car mon corps épuisé était dans un perpétuel état de fièvre, en cherchant dans le creux des roches l'eau de pluie, saumâtre ou souillée d'excréments d'oiseaux qui s'y était accumulée.

Quelle atroce existence !

Mourant de faim, de soif et de fatigue, je ne pouvais dormir, étant réveillé à chaque instant par des averse diluviennes — j'ai cependant vécu, si on appelle vivre de disputer aux éléments déchainés la lamentable guenille que j'étais alors.

Puis, après le froid, ce fut la chaleur, l'impitoyable et implacable soleil, dont les ardents rayons me cuisaient la peau, puisque je n'avais ni abri, ni vêtements pour me garantir de l'insolation.

J'avais bien dressé trois murs de pierres pour m'abriter du vent, mais je n'avais pu réussir à faire un toit à ce précaire refuge, ce qui fait que la nuit, lorsqu'il pleuvait, je recevais toute l'averse, et le matin après l'apparition du soleil, j'étais littéralement grillé.

Ma santé, déjà chancelante par suite des privations de toutes sortes que j'avais endurées jusqu'alors, ne put résister à ces brusques réactions de température, qui auraient tué l'homme le plus robuste : aussi, un matin, je me réveillai perclus de douleurs et dans l'impossibilité absolue de remuer un membre.

Lorsque la soif et la faim se firent cruellement sentir, je voulus me trainer au dehors de mon misérable abri, mais c'est en vain que j'appelai à mon secours toute l'énergie qu'une créature humaine est capable de fournir, je restai cloué sur mon lit de varech et de fucus.

Bientôt la faiblesse eut raison du peu de force qui me restait et je m'évanouis.

Combien de temps dura cet état ? Je n'en sais rien, mais quand je revins à moi, je pus me traîner auprès d'un creux rempli d'eau où j'apaisai l'intolérable soif qui brûlait ma gorge

désséchée en absorbant quelques gouttes d'eau saumâtre qui, néanmoins, me parut délicieuse ; puis je rampai, plutôt que je ne marchai, jusqu'au bord du rivage, dans l'intention d'y ramasser quelques coquillages, afin de calmer la faim qui grondait au fond de mon estomac vide.

Dépendre la joie folle qui s'empara de moi, lorsque j'aperçus à l'horizon une traînée noire que je reconnus pour être la fumée d'un vapeur !

Mais aussi à partir de ce moment, quelles transes affreuses n'ai-je pas éprouvées ?

Ce bateau venait-il me chercher, ou passait-il seulement à proximité de l'îlot ?

Autant de questions angoissantes qui tour à tour me bouleversèrent.

Et la nuit vint.

Ah ! cette nuit ! comment vous traduire les affres morales qui me torturèrent, pendant son cours interminable.

Chaque seconde qui fuyait dans l'éternité du temps, était pour moi une seconde de doute anxieux.

Chaque minute qui s'écoulait était une minute d'atroce crainte, que le navire, dont je désirais si ardemment la venue, ne s'éloignât.

Chaque heure était un long et épouvantable supplice, alterné par l'espérance et le désespoir.

Et l'inexorable nuit qui couvrait la mer de ténébres m'empêchait de scruter le large afin de me rassurer.

Ah ! cette nuit d'insomnie, passée dans l'attente, je l'ai crue éternelle !

Le visage livide, l'orbite creusée par la fatigue, le regard rendu effroyablement hagard par le doute, j'allais et venais sur la plage, vacillant sur mes pauvres jambes gonflées par les rhumatismes.

Depuis huit heures, je sondais l'obscurité, quand, soudain, mes yeux dilatés par l'incessant effort et par la folie qui commençait à envahir mon cerveau aperçurent une gerbe éblouissante, un jet de feu qui monta vers le ciel étoilé, et éclata en une myriade d'étincelles.

C'était le salut ! la délivrance !

E. ISTIVIE.



Le père Riflard

La pluie qui est tombée soudainement vers le milieu de septembre, après une longue période de sécheresse, a eu des effets inattendus.

Depuis quelques semaines, les douaniers de L., petite ville de la frontière belge, voyaient passer, tous les matins, un paysan endimanché, portant à la main un panier de légumes, et ayant sous le bras un grand parapluie en coton bleu. Le panier était visité régulièrement au passage, le paysan s'éloignait ensuite, et on ne le voyait revenir que le soir avec son panier vide et son parapluie bleu.

Après trois ou quatre jours, les douaniers ne purent s'empêcher de sourire à la vue de ce brave homme qui, malgré le beau temps persistant, ne sortait pas sans son parapluie.

« Il craint de mouiller sa belle casquette », dit l'un. « Il a peur que les rats ne rongent son parapluie chez lui », disait un autre.

Toujours est-il que lorsqu'on le voyait venir sur la route, le brigadier disait à ses hommes : « Voilà le père Riflard, inutile de se déranger » ; et on avait fini par le laisser passer, sans même inspecter son panier, où il n'y avait jamais que des légumes, d'ailleurs.

Mais voilà que le 18 septembre, le jour où la pluie commença à tomber à L..., on vit le père Riflard passer vivement devant

le poste des douaniers, le soir, au moment même où l'orage battait son plein, et il avait son parapluie fermé sous son bras !

L'ouanier de service n'en pouvant croire ses yeux, appela ses collègues pour leur montrer le paysan qui, pensait-il, n'ouvrirait pas son parapluie de peur de le mouiller. Il y a des gens ainsi faits : il ne prennent pas leur parapluie que lorsqu'il fait beau, car lorsqu'il pleut ils ne se hasardent pas dehors. Mais le paysan entendant sortir les douaniers s'enfuit au pas de course, et, dans sa précipitation, laissa choir son parapluie. Un douanier alla ramasser celui-ci et rapporta, devinez quoi ? une longue bouteille pointue, en fer blanc, recouverte de coton bleu et imitant un parapluie. Le père Riffard n'était autre qu'un rosé contrebandier qui passait tous les jours en fraude 5 litres d'absinthe contenus dans son parapluie... et les douaniers n'y voyaient que du bleu !

LAGADIGADEC.

La châtaigne

Nous commençons à voir paraître la châtaigne sur nos marchés ; il nous semble donc utile d'en parler pour rappeler ses précieuses qualités au point de vue alimentaire.

Nous disons : *châtaignes* ; d'autres disent : *marrons* ; en réalité, le marron n'est qu'une grosse châtaigne. On sait que les fruits du châtaignier, ou *pelons*, sont formés de trois glands qui contiennent chacun une châtaigne. Chez certaines espèces, deux des trois glands avortent généralement et laissent le troisième remplir toute l'enveloppe ; il en résulte un fruit beaucoup plus gros que les autres ; c'est le marron. Les espèces de châtaigniers qui fournissent les marrons sont très recherchées ; elles sont moins fécondes que les autres, comme leurs produits (destinés surtout aux confiseurs) se vendent plus cher, il y a avantage à les cultiver dans les pays, tels que la région des Maures, dans le Var, où la châtaigne est plutôt destinée à la vente qu'à la consommation sur place.

Dans les pays pauvres, au contraire, où la châtaigne forme la base de l'alimentation, on ne se donne pas la peine de greffer les châtaigniers, on d'en faire une sélection ; on les laisse pousser tels quels, ils produisent de petits fruits, qui sont la châtaigne proprement dite, et que l'on fait sécher en vue de les consommer en hiver.

Le séchage des châtaignes se fait dans un local spécial appelé *claire*, parce qu'il contient un assez grand nombre de claies superposées, sur lesquelles sont déposées les châtaignes. Au-dessous de ces claies, on entretient un feu de bois pendant quelques jours, avec certaines précautions. Puis on bat avec un bâton, ou bien on frotte, les châtaignes les unes contre les autres, dans un sac : la peau extérieure et la pellicule intérieure se détachent, il ne reste que le fruit blanc, qui, après une légère dessiccation à l'air, peut être emmagasiné et conservé. Les châtaignes blanches ainsi préparées prennent le nom de *châtaignons*.

Ce mode de séchage est celui que pratiquent de nos jours encore les montagnards des Cévennes et de l'Auvergne. On le trouve décrit en détail dans le *Traité de la Châtaigne*, publié en 1780 par Parmentier ; il n'a pas varié depuis des siècles.

Dans le Var, on ne procède pas par des-

siccation ; on conserve les châtaignes dans du sable ; après la cueillette, on verse les châtaignes dans une cuve d'eau froide, où on les laisse tremper pendant quinze à vingt heures ; puis on les retire et on les laisse évaporer à l'ombre. Dès que leur surface est sèche, on les étale par couches dans un cvier ou dans une jarre, en disposant alternativement un lit de châtaignes et un lit de sable sec ; lorsque le récipient est plein, on les couvre avec une brique, ou une pierre et on le place en un lieu sec, à l'abri de la gelée.

Les châtaignons et les châtaignes conservés dans le sable sont une précieuse ressource en hiver pour les habitants des pays où croît le châtaignier ; aussi a-t-on glorifié cet arbre dans les chants populaires :

O vieux châtaignier,
Arbre centenaire, arbre vénérable,
Père nourricier
De notre famille humble et misérable,
Puisses-tu, respecté de la hache et du temps,
Reverdir encore dans cent ans !

Hélas ! ce vœu exprimé par une quintette de *Fior d'Aliza*, ne se réalisera pas ; la chimie, qui détruit tous nos sapsins pour les transformer en pâte à papier, s'attaque depuis quelques années à nos châtaigniers pour en faire des extraits tannants ! Avec les châtaigniers disparaîtront et les châtaignons et les marons glacés.

La châtaigne n'est pas seulement le pain tout fait du pauvre, ainsi qu'on a coutume de l'appeler. Elle se présente avantageusement sur toutes les tables ; et, en raison de ses qualités fortement nutritives, elle convient à l'alimentation de tous, qu'elle soit bouillie, grillée, en purée, en gâteau, en confitures, en fruits glacés.

La châtaigne a même l'honneur d'être préconisée par le corps médical, car elle calme la toux, par la matière sucrée qu'elle renferme ; et elle constitue, réduite en farine, un aliment qui se substitue très bien au cacahout et à la plupart des féculs alimentaires. En Provence, on entend dire que lorsque les châtaignes descendent de la montagne, les enfants sont sauvés ; en effet, les jeunes enfants sont friands de châtaignes et, grâce à ce fruit, leur alimentation est assurée.

P. d'ARLATAN.

Semences d'automne

La sélection du blé

Telle terre à blé qui, il y a quelque vingt ans arrivait péniblement à produire trente hectares, produit aujourd'hui de 30 à 40 quintaux.

C'est l'effet d'une main d'œuvre perfectionnée ; de l'importance donnée à l'assolement de premier ordre fourni au blé par une récolte de betteraves ou de plantes sarclées ; d'une bonne appropriation du sol ; de l'emploi judicieux des engrais chimiques, de la préparation soignée de semences ; des façons culturales appliquées à propos au cours de la végétation et surtout c'est même par là que nous eussions dû commencer l'énumération du perfectionnement des diverses variétés de blés par une patiente et ingénieuse sélection.

Il importe avant tout de se fixer sur les meilleures variétés qui conviennent à sa terre, et au climat du pays. Au sol profond, reposant sur un sous-sol compact et argileux, susceptible de conserver une certaine dose d'humidité, a fait remarquer le regretté

Duhairin, convient une variété un peu tardive, c'est-à-dire restant longtemps sur pied, travaillant longtemps, et par suite, susceptible d'élaborer un poids considérable de matière végétale. Au contraire, pour une terre reposant sur un sous-sol incapable de faire de grandes réserves d'humidité, il faut des variétés précoces, moins prolifiques puisqu'elles travaillent moins longtemps, mais capables de mûrir leurs grains assez vite pour n'être pas prises par les grandes chaleurs et desséchées avant que leur évolution ne soit terminée.

Ce principe très général admis et la meilleure variété adaptable à sa terre et au climat du pays trouvée, il s'agit, pour l'amener progressivement à sa plus grande puissance de rendement, de la perfectionner par la sélection. La sélection consiste à ne reproduire, d'une année à l'autre, qu'avec des sujets absolument d'élite, présentant bien tous les caractères de l'amélioration de la variété. Il y faut évidemment beaucoup de pratique, beaucoup de coup d'œil et des soins infinis, mais le cultivateur avisé qui s'en mêle est largement récompensé de sa peine, la moisson venue.

On doit choisir d'une façon rigoureuse les épis de semence, s'attacher à les obtenir toujours plus gros, plus volumineux, contenant de plus en plus de grains et, cependant, ne jamais s'écarter, dans son choix, des caractères du type de blé que l'on s'attache à perfectionner.

Depuis un assez grand nombre d'années déjà, cette méthode patiente et sûre a été suivie en France et, pour notre part, il nous a été donné d'en constater par expérience les fructueux résultats.

Mais c'est en Angleterre que les sélectionneurs ont fait merveille, et si les cultivateurs qui nous lisent veulent bien nous suivre dans une visite aux enclos anglais, qu'on pourrait presque appeler des fabriques d'épis types, ils auront peut-être quelque profit à tirer de l'exemple.

Dans un vaste enclos de plusieurs hectares, recouvert de filets de pêche pour éviter les dégâts des oiseaux, sont plantées grain à grain à raison d'un cu deux par mètre carré, les variétés de blé ou d'avoine et d'orge que certains grands producteurs sélectionnent depuis cinquante ans. Aucun soin, aucune peine n'y est épargnée et chaque touffe a sa généalogie, c'est un travail d'une minutie extrême, mais on part de ce principe qu'une bonne généalogie est aussi utile pour les plantes dont on poursuit l'amélioration que pour les animaux.

Reproduire avec un épi beau par hasard et se contenter de faire subir au produit de cet épi, un simple triage ne suffit pas, il faut recommencer chaque année avec un épi, un simple triage ne suffit pas, il faut recommencer chaque année avec un épi dont la généalogie est bien connue. Car il en est de même que pour les animaux. Une belle jument, belle par hasard, c'est à dire sans origine, donnera bien souvent des produits quelconques, tandis qu'un cheval provenant lui-même d'une lignée de chevaux remarquables, a toutes chances de reproduire, sans accident, des poulains de toute beauté.

La formation d'une espèce pure de cérales est plus rapide, plus complète et plus satisfaisante que celle d'une race animale, parce que les grains se reproduisent en plus grand nombre et laissent plus de choix que les rejetons d'une race animée soumise à la sélection chevaline, asine, bovine, ovine ou porcine.

Autre avantage, au lieu de se présenter