

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1906)
Heft: 34

Artikel: La barque
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-256245>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Ivre de colère de cet insuccès, Thiébaud VI ordonne, pour le lendemain, un assaut général. Cette fois, grâce au nombre, les Bourguignons arrivent sur le rempart. Un combat corps à corps s'engage, mais trop faible pour résister plus longtemps, la petite troupe d'Henri Ranque est obligée de se retirer dans le château primitif dans la vieille tour des Romains. Le seigneur de Beurnevésin comprend que la lutte est impossible. Il est obligé de capituler.

Le comte de Neuchâtel fit mettre le feu à la forteresse qui fut entièrement détruite. En même temps il fait charger de chaînes le sire de Beurnevésin et le conduisit prisonnier à Neuchâtel, amenant avec lui le bétail et autres biens, après avoir complètement dévasté sa seigneurie. Henri, forcé de reconnaître son suzerain, se soumit à Thiébaud, mais ne recouvra jamais sa seigneurie.

Le château ne fut pas rebâti. Seul la chapelle de St-Jacques fut reconstruite, dans le style royal à la fin du XVI^e siècle. Ce n'est qu'en 1823 qu'elle fut agrandie par l'adjonction de la nef actuelle.

Thiébaud XIII donna la seigneurie de Beurnevésin à Jean et à Thiébaud de Blamont, le 26 septembre 1402. Ces nobles construisirent alors une maison forte près du moulin actuel. On y voyait encore, il y a quelques trente ans les fondations de ce second château, qui avaient six pieds d'épaisseur. Ce château fut ruiné pendant la guerre de trente ans, en 1630, quand un détachement de 300 impériaux, sous la conduite d'un nommé Moser, pénétra de nuit à Beurnevésin et s'y établit malgré les protestations de la population. Les habitants irrités des exigences de ces soldats, s'armèrent et menacèrent de repousser par la force cette troupe indisciplinée. Le prince évêque de Bâle, Henri d'Ostein, parvint à les faire partir.

Au XV^e siècle le château et la seigneurie de Beurnevésin appartenaient aux comtes de Neuchâtel-Valangin qui inféodèrent en 1410 ce fief à la noble famille des Spechbach de Miécourt. L'évêque de Bâle se souciait fort peu d'avoir près de sa résidence ses fiefs nobles appartenant à des princes étrangers, le comte de Neuchâtel, résidant à Paris. Par contre l'évêque possédait Lignières, près du Landeron, de concert avec ces comtes. Les familles de ce village étaient partagés entre l'évêque de Bâle et le comte de Neuchâtel. L'évêque proposa au comte de Neuchâtel, Henri II, l'échange des territoires, plus trois mille florins que ce dernier devait payer à l'évêque de Bâle. Le comte accepta l'échange qui fut signé par les deux contractants, le 28 janvier 1625. Depuis ce moment Beurnevésin et la totalité du terri-

lice agrandit la distance qui le sépare de tout ce qu'il a aimé jusqu'ici, chaque seconde le rapproche de l'exil, sur des rivages où la mort fait en ce moment une si ample et si terrible moisson.

Gauthier va-t-il se laisser aller au découragement?... Va-t-il s'abandonner à ce désarroi moral qui, à lui seul, fait autant et peut être plus de victimes que n'en font les balles meurtrières des Chinois? Non! car c'est un vaillant!

On lui a appris sur les bancs du catéchisme que la vie est un combat dont le ciel devient l'inestimable prix. Et si aride que lui paraisse le chemin qui lui reste à parcourir ici-bas, il ne croit pas son avenir fermé pour cela. Il sait que le travail est notre raison d'être, qu'il y a toujours des devoirs à accomplir, toujours du bien à faire autour de soi; et il poursuit sa course sous l'œil de Dieu, avec l'espoir inavoué, sans doute, mais vivace que les mauvais jours

toire de Miécourt firent partie intégrante de l'évêché jusqu'à 1793. Les armoiries de Beurnevésin sont: d'Argent et un triangle de sinople accompagné de trois étoiles de gueule, placées deux en chef et une en pointe.

A. D.



LA BARQUE

I

Assis tous deux en face de la mer qui semblait à cette heure matinale chanter pour eux seuls son éternelle chanson, les jeunes gens laissaient leurs regards errer à l'aventure sur l'immense nappe d'eau que le soleil pailletait d'or.

Tout à coup, Pascal releva la tête et prit la main de la jeune fille dans la sienne.

— C'est aujourd'hui, lui dit-il d'une voix émue, que tu dois me faire réponse, t'en souviens-tu, Tiennette?

— C'est vrai... balbutia-t-elle.

— Eh bien alors?

— Eh bien... plus je réfléchis et plus ça m'inquiète. Je t'aime, Pascal, mais n'empêche que c'est quasi une folie de nous épouser. Il vaudrait peut être mieux que tu prennes Germaine...

— Oh! répliqua-t-il, comment peux-tu me conseiller cette chose?

Ça me navre le cœur, de vrai! Mais je suis pauvre et elle est riche, et n'ignore pas qu'elle l'accepterait, encore que tu n'aies point d'écus.

Il haussa les épaules.

— C'est de toi que je suis amoureux! reprit-il.

Une rougeur de contentement monta au visage de Tiennette. Elle chercha cependant encore à dissuader Pascal et, bravement, avec un trouble que sa volonté parvenait seule à dissimuler, car elle eût été désolée de le voir se rendre, elle lui dit les luttes qu'il aurait à soutenir pour subvenir à la vie quotidienne quand ils seraient mariés. Et puis, qui savait? on se gausserait de lui peut-être par-dessus le marché, puisqu'elle ne pouvait rien, mais absolument rien lui apporter en dot.

— Tu m'apporteras la jeunesse et ta vaillance au travail répondit Pascal, et c'est bien quelque chose! Va, mon amie, laissons dire les autres, et soyons heureux à notre façon. Je suis solide et je gagnerai bien pour nous deux, tu verras.

Tiennette écoutait consolée et ravie et ses indécisions tombaient devant la volonté bien

passeront et que, pour lui, le bonheur n'aura pas été qu'un mirage.

Sa délicatesse lui a fait un devoir de rendre à M^{lle} de Verneuil, la parole qu'elle lui a si spontanément engagée à l'heure douloureuse dont le lecteur se souvient. Et bien que la jeune fille n'ait pas voulu reprendre sa liberté, il ne la considère pas moins comme perdue pour lui.

— Qu'elle soit heureuse! et je ne me plaindrai pas! se murmure-t-il à lui-même en essayant furtivement une larme.

Mais Chantal ne l'entend pas ainsi. Elle ne peut concevoir un bonheur dont Gauthier serait absent. Aussi sa vie est-elle une angoisse continuelle depuis le brusque départ de son fiancé.

Par un accord tacite entre elle et son père, le nom de l'officier n'a pas été prononcé à l'hôtel de Verneuil, depuis le soir néfaste, que le jour où le jeune homme annonçait au banquier son départ pour la Chine, en ren-

arrêtée du matelot de le prendre pour femme malgré sa pauvreté, une si grande pauvreté que l'on se demandait dans le village comment elle faisait pour manger chaque jour et se vêtir proprement, n'ayant plus ni père ni mère.

Elle avait été recueillie dans le temps, à la mort des siens, par son oncle, le vieux Nazaire, un matelot comme Pascal qui habitait Presselles.

Un brave homme, ce Nazaire, un peu... gueulard, mais bon comme le pain, et, la preuve, c'est qu'il aimait l'enfant, la soigna et ne lui reprocha jamais d'être une charge pour lui, bien qu'il fût très à court d'argent à ce que l'on disait, sans doute à en juger par sa piètre apparence.

Tiennette lui garda une vive et profonde reconnaissance de ce qu'il faisait pour elle et l'aima assez pour penser en grandissant ne vouloir jamais le quitter et le soigner lorsque les années, pesant trop sur ses jambes, le forceraient à rentrer au logis.

Et ça viendrait bientôt maintenant. Bien qu'il adorât la mer et n'eût de plus vive satisfaction que de partir à la pêche dans la barque, usée et rapiécée comme tout ce qui lui appartenait, le bonhomme ne se sentait plus guère de force à lancer ses lourds filets, ni à manœuvrer les avirons pendant de longues heures.

Alors, Tiennette se dévouerait et tâcherait par sa tendresse et ses prévenances câlines de lui faire moins regretter les vagues berceuses sur lesquelles la petite barque continuerait de se balancer.

II

L'homme propose et Dieu dispose. Tiennette avait 18 ans lorsqu'on lui ramena un soir le vieux matelot sans connaissance et la face congestionnée.

Le médecin constata une attaque et tenta vainement de le sauver; c'est à peine s'il parvint à lui faire ouvrir les yeux et prononcer quelques paroles.

— Tiennette... je te donne... c'est pour toi...

Que lui donnait-il le vieux moribond qui de sa vie n'avait rien possédé?

Sa cahute et sa barque c'était toute sa fortune; mais lorsque trois jours après, la jeune fille orpheline pour la seconde fois, se trouva seule, cette cahute et cette barque lui furent bien utiles.

Grâce à eux, elle eut un abri et du pain assurés, car elle loua fréquemment le bateau aux gens de la ville qui voulaient, par les journées claires et reposées, se promener en mer.

Puis chacun l'aidera en lui apportant des filets à raccommoder, ou des hardes à rapiécer.

Elle ne pût bientôt plus compter que sur le modeste gain de son travail, car la barque

dant respectueusement la parole que la jeune fille lui avait donnée.

Mais si Chantal garde le silence en fille soumise, le chagrin qu'elle ne peut exprimer se trahit sur son visage par une pâleur plus délicate, et dans son regard, par une lassitude et une expression lointaine comme le son de sa voix.

Toutes ses recherches ont été vaines, pas le plus petit indice n'a pu mettre sur les traces du mystérieux malfaiteur qui a brisé sa vie, en ravissant l'honneur de Gauthier.

Luc était passé de l'ambassade d'Égypte à celle de Russie, sans prendre le temps de rentrer en France pour embrasser ses parents. M. de Verneuil a mis son fils au courant du vol commis chez lui; toutefois par un reste d'affection pour Gauthier, il n'a pas parlé du soupçon qu'il avait conçu à son endroit. Chantal, elle-même, en y réfléchissant, n'a pu se résigner à écrire à son frère comme elle en avait eu tout d'abord la pen-

ne lui servit plus longtemps ; le bois en était vermoulu, la mousse s'attachait à ses flancs crevassés et Tiennette en ferait du feu l'hiver prochain, quand le vent de mer soufflerait dans sa mesure.

Et dire que Pascal voulait épouser cette pauvre !

— Oui, je veux ! répondit-il résolument quand, pour la deuxième fois peut-être elle le pria de réfléchir ; je veux ! à toi de refuser si tu en as le courage.

Mais elle ne l'eût pas, et malgré tout ce que les amis du matelot tentèrent pour le dissuader de ce mariage, malgré les moqueries des uns et des autres, ils se marièrent un mois plus tard.

Oh ! par exemple, ce fut une noce sans tambour ni trompette, mais s'ils ne festoyèrent pas le soir, ils ne s'en aimèrent pas moins.

— Deux misérables de plus ! dit-on dans le village.

— Deux heureux de plus ! pensèrent les amoureux. (A suivre.)

Petite chronique domestique

Préparation des sirops. — Le thé. — Conserve de cornichons. — Contre les mouches. — Rougeurs et boutons.

Par ces chaleurs, un verre de sirop est vraiment bienfaisant. Nos chers lectrices désirent-elles quelques recettes dont l'excellence leur est garantie par l'expérience, pour leurs préparations ? J'y joindrai quelques recettes de gelées et de confitures.

Sirop de groseilles. — Ecraser des groseilles rouges. Prendre le jus, y mettre fondre à froid 1 kilo de sucre par litre de jus. Lorsque le sucre est bien fondu, mettre le tout sur le feu dans une casserole en terre. Au deuxième ou au troisième bouillon, retirer vivement, laisser refroidir, puis écumer et mettre en bouteilles.

Sirop de citron. — Prendre le zeste de trois beaux citrons. Jeter un litre de sirop bouillant sur le zeste. Lorsque ce sirop est tiède, y exprimer le jus des trois citrons en ajoutant 15 gr. d'acide citrique. Laisser reposer vingt-quatre heures et filtrer.

Le sirop doit être fait avec un kilo de sucre.

Sirop d'oranges. — 2 kilos sucre. 1 kilo 125 grammes d'eau froide, 24 gr. acide citrique. Le zeste de huit oranges pris en les frottant avec le sucre. Lorsque l'acide et le sucre sont fondus, on passe dans un linge et on met en bouteilles.

sée. Il lui a pensé que ce serait faire une nouvelle injure à M. Lenorey, d'associer son nom sur cette affaire, si la lettre allait s'égarer, ou être ouvert par un employé quelconque ?... Puisque Luc n'était pas là à ce moment, il ne saura évidemment rien. Elle ne peut donc compter sur ce secours, aussi n'attend-elle plus que du ciel la justification de son ami.

La jeune fille a appris indirectement par Denise, la sœur de Gauthier, l'arrivée de l'officier à Tien-Tsin. Depuis cette lettre, un silence morne s'est fait sur l'absent. Les journaux annoncent qu'une populace déchaînée hurle et s'égare dans Pékin, les légations européennes sont barricadées, les églises sont en flammes ; les Boxers massacrent tous ceux qui se trouvent sur leur passage : c'est une terreur générale.

(A suivre.)

Ce sirop ainsi conditionné se conserve plusieurs années.

Confitures de fraises. — Choisissez de belles fraises anglaises, enlevez-leur la tige, lavez-les à grande eau, égouttez-les sur un linge, pesez le même poids de sucre. Mettez votre sucre dans une bassine de cuivre non étamée, mouillez-le à raison d'un verre d'eau par 500 gr. de sucre, faites-le cuire sur un feu ardent. Lorsqu'il est au bouill, ajoutez vos fraises ; quand le tout a bouilli pendant quelques minutes, retirez les fraises à l'aide d'une écumoire et laissez cuire le jus à grand feu jusqu'à ce qu'il soit à la nappe ; à ce moment, ajoutez vos fraises, faites cuire de nouveau à grand feu pendant quelques minutes, écumez, puis mettez en pot. Si vous voulez donner à votre confiture une surface unie lorsque vous faites votre gelée de groseilles, versez une bonne cuillerée de cette gelée bouillante sur chaque pot.

Gelée de groseilles. — Ayez 4 kilos de groseilles égrappées, dont un de groseilles blanches et trois de groseilles rouges, ajoutez-y un petit panier de framboises, mettez le tout dans une bassine non étamée, avec un demi-litre d'eau, faites bouillir en ayant soin de remuer constamment jusqu'à ce que les groseilles soient éclatées, puis versez les sur un linge au-dessus d'une terrine, ayez soin de ne pas tordre. Pesez votre jus et le même poids de sucre. Mettez ce sucre dans une bassine de cuivre non étamée, mouillez-le d'eau à raison d'un verre par 500 gr. de sucre, faites cuire sur un feu ardent. Lorsque le sucre est au grand bouill, ajoutez-y votre jus, faites bouillir un quart d'heure, écumez puis mettez en pots.

Gelée de pommes. — Choisissez de belles pommes reinettes, bien mûres, pelez-les, enlevez les pépins, coupez-les par quartiers, mettez-les ensuite dans une grande bassine non étamée avec juste assez d'eau pour qu'elles y baignent. Faites-les bouillir doucement ; lorsqu'elles fléchissent sous le doigt, versez les sur un linge au-dessus d'une terrine, pesez le jus, puis même poids de sucre. Moulez ce sucre à raison d'un verre d'eau par 500 gr., faites-le cuire dans une bassine non étamée. Lorsqu'il est au grand bouill, ajoutez le jus et du zeste d'orange renfermé dans un sachet de mousseline, faites bouillir le tout une demi-heure, écumez, puis mettez en pots.

Marmelade de pommes. — Après avoir pris le jus de vos pommes pour la gelée, prenez le résidu, passez-le au tamis. Pesez le même poids de sucre en poudre que de résidu, mélangez bien le tout, laissez reposer vingt-quatre heures, puis faites cuire sur feu doux pendant un quart d'heure en ayant soin de remuer constamment. Mettez en pots.

Le sucre en poudre devra être légèrement vanillé.

Confiture de poires. — Prenez des poires fondantes à chair fine. Pelez les pépins, coupez-les par quartiers, pesez-les. Pesez du sucre en poudre à raison de 375 gr. par 500 gr. de poires. Faites un lit de poires, un lit de sucre, laissez reposer vingt-quatre heures, puis retirez ; laissez reposer de nouveau lorsque le sirop semble assez épais, retirez du feu écumez et mettez en pots.

* * *

De nos côtés, on s'est mis à prendre du thé, beaucoup de thé, même à la campagne, ce qui il y a une trentaine d'années, n'offrait qu'une exception. Est-ce un tort ? Non, si on en abuse pas. Et puis il y a aussi quelques précautions à prendre. Ainsi naguère on citait le curieux cas d'empoisonnement cité par le professeur Spillmann, à la Société de médecine de Nancy. Le voici :

Une malade à laquelle il avait prescrit 300

grammes d'infusion de thé, pour examen du chimisme gastrique, prit sottement une infusion de 300 grammes de thé dans 300 grammes d'eau. Elle présenta rapidement tous les phénomènes d'une intoxication aiguë : tremblements, état syncopal, vomissements incessants refroidissements, céphalée. Le pouls, d'abord rapide, se ralentit peu à peu, devint irrégulier, il ne battait plus que 40. Ces phénomènes inquiétants s'amendèrent petit à petit et, au bout de quelques heures tout reentra dans l'ordre.

Ce cas démontre, d'une manière évidente, l'influence active que le thé peut exercer sur le système nerveux. Si l'infusion de thé telle qu'on la prend habituellement ne produit pas des symptômes aussi marqués que ceux que nous venons d'indiquer, elle n'en constitue pas moins une boisson qu'on a tort de considérer comme absolument indifférente. L'abus du thé peut causer de l'insomnie, du tremblement et favoriser la nervosité. L'infusion de thé est une boisson qu'on ne doit pas donner à l'enfant dont le système nerveux est particulièrement sensible et excitable. Se rappelant le cas de Spillmann, nos aimables lectrices feront même bien, dans leurs réunions de l'après-midi, de mettre un peu plus d'eau... dans leur thé.

* * *

Le moment est presque venu de faire des conserves de cornichons. Parmi les procédés employés en voici un qui est des plus simples.

Sitôt les cornichons cueillis, vous les placez dans un grand plat. Au fond, vous mettez une couche de sel gris, puis une couche de cornichons, une autre couche de sel gris, et ainsi de suite.

En opérant ainsi, on les fait dégorger et ils perdent du même coup une partie de leur âcreté.

Vingt-quatre heures après on essuie fortement un à un, chaque cornichon ; de manière à lui enlever tous les poils et détritiques qui y sont adhérents.

Ensuite vous remplissez à moitié un bocal à large col, de vinaigre fort et de bonne qualité ; vous y introduisez les cornichons sans trop les tasser.

On peut ajouter aux cornichons des piments préalablement ébouillantés : on choisira de préférence des petits oignons piqués de clous de girofle, de l'estragon, du thym, du laurier et quelques grains de poivre ou de capucines.

Quand on préparera les cornichons de cette façon, c'est à dire à froid, il ne faudra les manger que quinze jours après l'opération. Dans le cas où on voudrait les manger plus tôt et même tout de suite, il serait bon de les plonger dans du vinaigre aromatisé, lorsque celui-ci commencera à entrer en ébullition.

* * *

Un conseil bien d'actualité, c'est la formule du papier tue mouches, n'est-il pas vrai ?

Ces vilains insectes sont à la campagne le tourment des maîtres de maison qui ne savent qu'inventer pour chasser ces incommodes insectes qui salissent tout.

On obtient un bon papier tue mouches, en mettant 12 parties de résine dans 10 d'huile de lin bouillie jusqu'à consistance très épaisse ; on y ajoute 4 parties de miel et 1 de glycérine, pour enduire des feuilles de papier qu'on laisse sécher. On préserve les animaux en les frottant avec la solution qu'on a fait bouillir pendant cinq minutes, contenant une bonne poignée de feuilles de laurier dans un kilogramme de saindoux.

Voici une autre solution destinée également à tuer les mouches.

Faites bouillir 8 grammes de fleurs de pyréthre du Caucase dans 500 grammes d'eau