Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 7 (1904)
Heft: 10

Artikel: Nouvelle : L'apparition
Autor: Nottret, V.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-253754

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

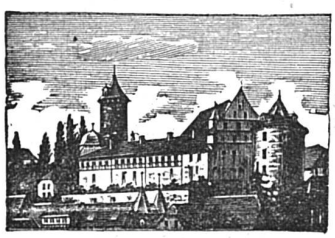
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

LE PAYS ILLUSTRÉ

JOURNAL HEBDOMADAIRE ILLUSTRÉ

POUR LA FAMILLE

PARAISSANT A PORRENTRUY



N° 10 | Supplément du Dimanche 6 mars | 1904

L'apparition

Nouvelle, par V. Nottret

(Suite et fin)

Je brûlais du désir de lui parler d'Adrienne, je cherchais dans mon esprit un moyen de faire allusion à celle qui occupait si vivement ma pensée. Je crus enfin l'avoir trouvé.

— Ainsi, dis-je d'un air que je m'efforçais de rendre indifférent, cette jeune dame qui, au moment de mon évanouissement, figurait en face de moi était donc votre nièce ?

— Précisément, Monsieur.

— N'est-elle pas la fille du colonel de Bargelès ?

— En effet ; mais vous la connaissez donc !

— Je l'ai rencontrée à Cannes où elle accompagnait son père gravement malade, et où je me trouvais moi-même avec ma mère mortellement atteinte.

— Vos souvenirs sont exacts, car c'est dans cette ville que le colonel a terminé sa vie.

— Votre nièce est donc venue passer quelque temps chez vous ?

— Elle y réside continuellement ; elle partage ma demeure.

— Et son mari également ?

— Elle n'est pas mariée, Monsieur.

En entendant ces mots je tressaillis jusqu'au fond de l'âme ; mais je restai maître de moi-même et je me hasardai à lui dire :

— J'étais dans l'erreur, car je croyais qu'elle avait épousé un colonel en retraite.

— Cela n'a rien d'étonnant, le mariage de ma nièce a été tout à fait décidé ; je vous dirai même que c'est moi qui l'ai fait rompre dans ma sollicitude pour cette chère enfant.

M. de Bargalès avait épousé ma sœur, et après la mort de celle-ci des dissentiments graves ont éclaté entre le colonel et moi. Lorsqu'il a cessé de vivre nos relations avaient donc complètement cessé depuis plusieurs années. A cette époque Adrienne a été emmenée à Paris chez un frère de son père, et là elle a été demandée en mariage par un colonel pensionné nommé M. de Sermay qui avait au moins trente ans de plus qu'elle.

M. de Bargelès avait si mal géré ses affaires qu'Adrienne était sans fortune. Dans le premier moment ce mariage lui apparut comme une ancre de salut. De plus elle était sous l'influence de la famille de son oncle qui, gagnée par M. de Sermay, plaidait chaleureusement sa cause.

Malgré ma mésintelligence avec mon beau-frère, j'aimais toujours ma nièce qui après tout était l'enfant de ma sœur bien-aimée. Quand j'appris qu'il était question d'un mariage pour elle, je voulus voir les choses de près. Je mis donc de côté tout amour-propre, et je résolus de faire les premiers pas pour me rapprocher d'Adrienne.

Je partis pour Paris décidée à la revoir à tout prix. Son oncle n'épargna rien pour m'en empêcher ; mais je ne me laissai pas décourager facilement, et je parvins à rencontrer ma nièce chez une de mes amies qu'elle visitait quelquefois.

Elle me parut plus charmante que jamais et j'eus bientôt gagné sa confiance. Elle me laissa voir l'appréhension que lui faisait éprouver le mariage projeté pour elle.

Ce sentiment pénible ne faisait que s'accentuer à mesure que s'approchait l'époque où il devait avoir lieu. Je résolus d'empêcher à tout prix Adrienne de consommer son sacrifice.

Abandonnée à elle-même elle n'eût jamais osé revenir sur la détermination qu'on lui avait fait prendre ; mais après tout la chère enfant était libre, car elle venait d'être majeure, et pouvait même quitter la demeure de son oncle.

Adrienne prit ce dernier parti, et bravant les reproches,

les récriminations, elle lui signifia qu'elle ne se sentait pas le courage d'épouser M. de Sermay.

Le pauvre colonel tout déconfit dut retourner seul en Algérie où il possède, paraît-il, une délicieuse habitation. Depuis lors ma nièce réside avec moi, et elle se félicite d'avoir conservé sa liberté, de n'avoir pas rivé son existence à celle de ce vieux colonel chauve, édenté et quelque peu bourru.

Sa présence rendit un grand charme sur ma vie, car je vis seule et sans enfant, et je vivais solitaire.

— Tu peux te figurer, Frédéric, avec quel ravissement j'avais écouté ce récit. Je ne laisserai rien paraître de mes impressions, mais depuis la visite de Mme de Meuran je m'abandonne aux plus douces espérances.

Elles sont peut-être vaines; je tremble que ma demande ne soit repoussée: la tante d'Adrienne peut en effet légitimement aspirer pour sa nièce à un parti plus brillant.

J'aurais bien chargé M. Dably de demander sa main; mais j'ai pensé qu'il parlerait froidement, or il me faut un avocat trouvant des accents émus qui aillent jusqu'au cœur de Mlle de Bargelès. C'est pour cela que j'ai pensé à toi, Frédéric: Si quelqu'un peut réussir tu seras celui-là.

— Sois tranquille, reprit l'artiste, tout ce qu'il sera possible de faire je le ferai, et tu as eu grandement raison de m'appeler à ton aide.

M. Larminier se rendit le lendemain à Charolles, et il en revint tout rayonnant. Assurément, il ne rapportait pas un consentement formel: Mme de Meuran s'était réservé par prudence le temps de la réflexion. Toutefois il avait compris que l'acquiescement n'était pas douteux, et pour arriver à ce résultat il n'avait pas eu à faire de grands efforts d'éloquence.

Adrienne avait remarqué, à Cannes, ce beau jeune homme à la physionomie noble et distinguée qu'elle voyait prodiguant à sa mère les plus touchantes attentions. Elle avait deviné en lui une nature fine et délicate, et ce souvenir était resté dans son esprit, mais elle ne se doutait nullement de l'impression qu'elle avait produite sur lui.

Quand Frédéric lui peignit en termes émus le sentiment profond qu'elle avait inspiré à son jeune ami, Adrienne fut vivement touchée.

M. Larminier lui avoua le stratagème auquel il avait eu recours dans le but de calmer l'exaltation de M. de Valincourt, et il lui fit connaître ainsi la cause de l'évanouissement de son jeune ami.

Adrienne avait l'âme trop sensible pour ne pas être attendrie par la persévérance de cet attachement si pur, si désintéressé.

Mme de Meuran fit bien quelques objections; mais elle devait finir par céder, car Louis de Valincourt lui était apparu à elle aussi sous des traits charmants, et s'il n'avait à offrir à sa nièce ni fortune ni position brillante du moins elle se disait qu'on n'aurait jamais vu couple mieux assorti.

Peu de temps après M. de Valincourt fut nommé conseiller de préfecture à Auxerre; il amenait dans sa nouvelle résidence une jeune et aimable compagne radieuse, épanouie, souriant gaiement à l'avenir.

Tous deux conservèrent un vif souvenir de ce bal où ils s'étaient retrouvés l'un en face de l'autre, tandis qu'ils semblaient destinés à ne jamais se revoir, à suivre dans la vie des chemins tout différents.

Ils racontèrent plus d'une fois à leurs intimes comment ils s'étaient retrouvés, comment Louis de Valincourt avait été foudroyé en apercevant devant lui une jeune fille brillamment parée qu'il prenait pour une apparition fantastique et surnaturelle.

Carnet du Paysan

Altérations des foins et moyens de les corriger

Avant de faire connaître les différentes altérations que le foin peut éprouver, il importe d'indiquer les caractères par lesquels se distingue le foin de bonne qualité.

1° Odeur : elle doit être agréable, parfumée, rappelant celle de la fleur odorante ;

2° Couleur : verte, légère, mats franche, sans tache ni poussière.

3° Saveur : douce et quelque peu sucrée.

4° Etat des tiges : fines, souples, entières, bien feuillées, plutôt moites que sèches ;

5° Espèce de plantes : elles doivent appartenir, pour les deux tiers au moins, aux familles des graminées et des légumineuses.

La liste qui suit comprend les principales altérations du foin.

1° *Foin nouveau.* — Chacun sait que les foins éprouvent, dans les fenils et dans les meules, une seconde dessiccation qui dure six semaines à deux mois, et pendant laquelle ils perdent 10 à 15 pour cent de leur poids. Ils deviennent beaucoup plus nourrissants, parce que cette fermentation, qui se révèle par une odeur de moisi plus ou moins prononcée, transforme en sucre les sucs mucilagineux et les principes parenchymateux des tiges dures et ligneuses.

Les foins, pendant cette fermentation, ne fournissent qu'un aliment échauffant, qui peut occasionner des maladies intestinales dangeureuses. C'est au bout de six mois qu'ils ont acquis leur perfection.

2° *Foin vieux.* — A dix-huit mois, deux ans, le foin devient sec, cassant, poussiéreux ; il jaunit, la saveur et l'odeur qui lui sont propres l'abandonnent peu à peu. Vers trois ou quatre ans, il perd enfin ses qualités comme fourrage et dégoûte les bestiaux. Si l'on est obligé de faire consommer un pareil foin, il faut l'humecter d'eau salée après l'avoir haché et le mêler avec du fourrage vert et des racines.

3° *Foin rouillé.* — Il est causé par la présence de champignons à la surface des tiges, qui paraissent revêtues d'une couche de poussière rouge. Cette altération est très dangereuse. D'après les expériences de Gobier, elle cause des affections charbonneuses putrides. Quand la rouille est abondante, il n'y a aucun remède, il faut brûler le fourrage ou le convertir en fumier.

4° *Foin moisi.* — Il se remarque par une odeur pénétrante, désagréable ; par une saveur âcre ; par une teinte blanchâtre qui brunit l'air. Quand il est manié, il s'en dégage une poussière fine, piquante, qui excite souvent la toux.

Les animaux ne consomment ce foin que lorsqu'ils sont sollicités par le plus grand besoin. Des affections de sang, des maladies intestinales sont le résultat de ce détestable régime.