**Zeitschrift:** Le pays du dimanche
**Herausgeber:** Le pays du dimanche
**Band:** 2 (1907)
**Heft:** 63

**Artikel:** Le treizième pâté
**Autor:** Dourliac, Arthur
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-256869

**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:** 10.01.2026

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

# Le treizième pâté

(*Suite et fin.*)

Sa mère, qui n'était pas du pays, était morte peu après son arrivée chez nous, et la petite, dont personne n'avait voulu se charger, était restée seule, abandonnée, couchant dans les granges, vivant comme elle pouvait de ce qu'on lui donnait par charité ou de ce qu'elle grapillait, car les paysans, qui la rencontraient souvent autour des groseilliers ou des pommiers chargés de fruits l'accusaient de maraude.

Pourtant, elle était bonne et serviable à l'occasion ; aussi, je regrettai de l'avoir fâchée.

— Où vas-tu comme ça ? lui dis-je.

— A la ville. M. le curé vient de me donner deux sous.

— Tu vas acheter des bonbons ?

— Des bonbons ? Non, du pain.

— Du pain !

Je fis la grimace.

— Oui, j'ai si grand'faim !

— Tu n'as pas mangé, ce matin ?

— Ni hier, dit-elle en riant.

— Pas mangé !

Je la regardai, le cœur serré à cette pensée.

— Dame, tu sais, quand on ne donne rien ! Hier, la journée a été mauvaise, et, le soir, quand je me suis glissée dans une meule, l'estomac vide, cela m'a semblé drôle de penser à tout le pain que l'on ferait avec ces gerbes de blé au milieu desquelles j'étais couchée, moi qui n'en avais pas trouvé un morceau à me mettre sous la dent...

— Pas mangé !

J'étais bouleversé...

— Tiens, lui dis je en lui présentant *mon pâté*, prends, mange.

— Mais ça n'est pas à toi.

— Ça ne fait rien.

Elle le repoussa doucement.

— Non, dit-elle, je te remercie tout de même, François, mais ce serait voler : je ne peux pas.

— Voler !

J'étais devenu très rouge...

— Vois-tu, continua-t-elle, quand maman est morte, elle m'a fait promettre de rester bien honnête, de ne jamais toucher à ce qui ne m'appartenait pas. Souvent, depuis, quand j'ai grand'faim, comme aujourd'hui, si je passe près d'un cerisier tout chargé de cerises vermeilles et sucrées, ou d'un groseillier aux grappes bien mûres, j'ai une terrible envie d'y goûter, mais je me rappelle les paroles de maman et je me contente de les regarder. Cela ne fait pas mal, n'est ce pas ?

Je restai muet...

— Un jour, j'avais faim encore plus qu'à cette heure, j'arrachai une carotte dans un champ, mais comme j'allais y mordre, il me sembla voir maman, toute pâle, et je replantai ma carotte... Par exemple, je ne sais pas si elle a repris !

Elle riait, montrant ses dents blanches, et ce cœur gai, constrastant avec ses yeux caves, ses joues tirées, faisaient peine à voir.

— Je me sauve, reprit-elle, serrant son gros sou dans sa petite main maigre ; tu n'as pas besoin de me souhaiter bon appétit...

Elle s'éloigna en courant. Je restai là, humilié, confus, repentant... Je pleurais... je pleurais... en songeant à mon brave homme de père, si honnête et si estimé. Qu'aurait-il dit en voyant son fils voleur ? Car elle avait raison, la petite Yvonnette, j'étais un voleur ! Je n'avais pas su résister à ma gourmandise, tandis qu'elle résistait à la faim. Quelle honte ! Ja pleurais, je pleurais.

— Qu'est-ce que tu fais donc là ? Est-ce que tu dors ? dit une voix rieuse.

Yvonnette était devant moi, mordant dans sa miche, et me regardant, étonnée de me retrouver là.

— Tu fais joliment tes commissions !

Elle s'arrêta, saisie, en voyant ma figure baignée de larmes...

— Qu'est-ce que tu as, François ?

— J'ai que je suis un voleur, Yvonnette.

— Toi ?

— Oui, moi !

Et, sanglotant, je lui racontai l'histoire de mes pâtés. Elle m'écoutait, son joli visage sérieux.

— Sais-tu ce qu'il faut faire, François ?

— Non, Yvonnette, mais toi qui es si sage, si raisonnable, tu devrais me le dire ?

— Il faut conter la chose à M. Monnier.

— Tu crois ? dis-je en frissonnant.

— Oui.

— Et s'il me chasse ?

Il ne te chassera pas, il est bon. Et puis, enfin !...

Je n'oserai jamais.

— Si, j'irais avec toi jusqu'à la porte de la ferme. Tu viendras me dire comment ça se sera passé.

Obéissant docilement, je rentrai au logis, les yeux rougis, gonflés.

— Bon ! tu n'es pas en avance, dit M. Monnier, qui était justement dans la salle ; mets tes pâtés sur le plat.

J'obéis en tremblant.

— Eh ! mais, il y en a un de plus qu'à l'ordinaire, petit ; comment cela se fait il ?

Je tombai à genoux et je confessai ma faute en pleurant. Le digne homme m'écouta patiemment.

— C'est mal, dit-il enfin, mais puisque tu as compris tout seul...

— Non, Monsieur Monnier, c'est Yvonnette.

— Yvonnette ?

— Oui, la petite ; celle qu'on appelle voleuse, qu'on méprise, et qui vaut mieux que moi...

M'interrogeant avec bonté, mon maître finit par démêler l'écheveau assez embrouillé de mon récit.

— Pauvre petite ! pauvre petite ! répétait sa grosse voix rude tout adoucie.

Puis, posant sa main sur ma tête :

— La franchise de ton aveu me prouve ton repentir, François ; tu ne seras pas chassé et Yvonnette aura aussi une place à la ferme : va la quérir.

Ah ! dame, je ne fus pas long !

Et quand nous fûmes tous deux devant le cher homme :

— Remercie Yvonnette, François, me dit-il, car si tu ne comprends pas encore le service qu'elle t'a rendu, tu le comprendras plus tard. Quand on met le pied dans le mauvais chemin, il est difficile d'en sortir, et tel est devenu un voleur de profession qui a commencé par dérober des pommes.

---

— Oh ! pardon ! fis-je en reculant vivement.

Le monsieur s'inclina et, d'un geste poli, fit signe que je ne l'avais nullement offensé. Il portait toute sa barbe, une belle barbe noire, mêlée de quelques fils d'argent, et son chapeau était rabattu sur ses yeux.

Quelle idée subite me traversa le cerveau ? Je le regardai fixement.

— Daniel ! m'écriai-je.

— Chut, fit il en se rapprochant vivement de moi. Vous vous trompez, monsieur. Mais si vous désirez me parler, venez demain, à l'hôtel Windsor, à midi. Voici ma carte.

Et il se retourna pour offrir le bras à une dame qui sortait, toute emmitouflée, de la baignoire. Ils partirent sans me regarder, me laissant muet d'émotion, abasourdi.

La dame m'avait paru jeune ; elle était grande, d'une taille svelte, élégante et souple ; une épaisse mantille de dentelle noire cachait ses traits, mais laissait deviner une magnifique chevelure blonde. Une autre dame, à cheveux blancs, la mère probablement, les accompagnait.

La pièce était finie. On sortait. Dans la bousculade des gens ahuris qui réclamaient leur vestiaire, je lus ceci sur la carte :

GEORGES PONTBRUN

*Avallon.* *Villa des Eglantines.*

— Ah ! mon gaillard ! — me dis-je en riant, — voilà donc le secret, voilà donc le mystère ! Ah ! tu cachais ton bonheur à tous les yeux ! Ah ! égoïste que tu es, tu veux jouir tout seul de ta conquête, tu veux toi seul contempler sa beauté ! Tu n'es pas dégoûté !

Mais ma gaîté n'était pas de bon aloi. A la joie d'avoir retrouvé mon ami, se mêlait comme un malaise vague. Quoi ! ce génie si fier, cette âme si haute, où Dieu avait versé comme une parcelle de sa voix toute-puissante, une femme avait pu les asservir, les étouffer, les tuer ! Qu'elle devait être belle, celle-là qui avait réussi à mater cette volonté créatrice, à briser ce merveilleux instrument ! Oh ! cette femme qui m'avait pris mon ami, qui avait ravi cette vie à l'Art, comme je sentais que j'allais la détester, que je la détestais déjà ! Oh ! la malheureuse, la criminelle créature !

Femmes, que de mal vous avez fait, depuis Ève !

Je ne dormis pas, de toute la nuit. Mon cœur était trop plein, trop de sentiments divers se heurtaient dans ma tête. Au matin seulement je m'assoupis et je vis en rêve Daniel enlacé par une sirène, si belle, si belle ! qui souriait, l'entraînait doucement, lentement, sûrement, vers des abîmes de tendresse, de paresse et d'oubli infini. Et lui ne luttait pas, il se laissait faire, les yeux éperdûment fixés sur les yeux pervers de l'Enchanteresse.

Il disparut subitement, et je m'éveillai en sursaut.

Je m'habillai et je me dirigeai vers l'hôtel Windsor, non sans quelque inquiétude mal définie. D'abord, étais-je si sûr d'avoir reconnu Daniel, mon Daniel ? Le monsieur d'hier avait toute sa barbe, tandis que Daniel ne portait qu'une fine moustache noire. Daniel était aussi de moindre corpulence. Si ce n'était pas lui, quel sot personnage j'allais faire !

Et même si c'est lui, que vais-je trouver à dire à cette belle personne à qui il va me présenter, sa femme ou... qu'importe ? Car plus j'allais, plus je lui en voulais, à cette misérable, d'avoir coupé dans sa sève la vie artistique du maître.

— Monsieur Pontbrun ?

— On va vous conduire, monsieur.

Et, précédé d'un valet de chambre, je montai le vaste escalier aux tapis moelleux.

On m'introduisit dans un cabinet étroit où une table était servie. Il y avait trois couverts.

(*A suivre.*)

Remercie donc ta petite amie, François.

Nous ne quittâmes plus la ferme. Les bons exemples et les bons conseils d'Yvonnette eurent une heureuse influence sur moi, et c'est à elle que je dois d'avoir succédé plus tard à maître Monnier comme propriétaire des « Quatre-Chemins ».

— Et qu'est devenue Yvonnette, grand-père ?

— Yvonnette ? Elle est devenue ta grand'-mère, mon fieu. Après avoir fait de moi un honnête homme, elle en a fait un homme heureux.

Arthur DOURLIAC.

# Des Devises

Les devises sont intéressantes. Elles indiquent un état d'âme, un idéal, une ambition.

En voici quelques-unes d'assez significatives. Elles disent la foi des ancêtres, ou leur fierté, ou leur sentiment très vif de l'honneur.

* * *

Les rois Capétiens avaient pour cri de guerre : « Montjoie » et « Saint-Denis ».

On ne s'explique pas bien le sens de ce « Montjoie » ; quant à « Saint Denis », on comprend que les Capétiens l'ait eu en grande dévotion après leurs prédécesseurs, les Mérovingiens.

Toujours on a inscrit cette devise autour de l'oriflamme placé en cimier sur les armes de France.

Plus belle encore est la devise des Montmorency : « Dieu aide au premier baron chrétien. »

Pour cri de guerre ils avait « Aplonos », mot grec qui signifie sans tache.

Les Bourbons, avant de régner, montraient une épée avec ce mot : « *Penetrabit.* Elle pénètrera.

Bien fière, la devise des Narbonne Lara, en vieil espagnol : « *Non descendemos de reyes, sino les reyes de nos.* Nous ne descendons pas des rois, ce sont les rois qui descendent de nous. »

Fière et hautaine aussi, la devise des fameux sires de Coucy : « Ne suis roy, ne prince aussy ; je suis le sire de Coucy. »

Les Rohan sont encore plus hautains, s'il se peut : « Roy ne puis, prince ne daigne, Rohan suis. »

« Comme il nous plaît », c'est la devise des Cugnac en Périgord.

Les Moustier-Merinville vont plus loin : « *Quod opto est immortale.* Ce que je choisis est immortel. »

Et les d'Epinay osent dire : « *Repellam umbras.* Je repousserai les ombres. »

* * *

En voici dont la fierté est amusante, mais excessive.

Les Esterhazy d'Autriche prétendent à l'ancienneté : « Avant que le monde fût fait, Adam Esterhazy existait. » Et ils commentent de cette façon l'histoire du monde : « Adam 1er, Adam II, Adam III sous lequel Dieu créa le monde. »

La maison des Rochechourd-Mortemart, qui porte un blason onde d'argent et de gueules a une devise semblable : « *Ante mare undæ,* » qui fait allusion au blason et que l'on traduit ainsi : « Avant que la mer fût au monde, Rochechouart portait les ondes. »

* * *

Belle devise, l'une des plus belles assurément, celle des Castellane et des Mérode : « *May d'honnour que d'honnours.* Plus d'honneur que d'honneurs. »

Et l'on connaît assez la devise de la Bretagne faisant allusion à la blancheur de l'hermine de son blason : « *Potius mori quam fœdari.* Plutôt mourir que se salir. »

« L'honneur guide mes pas », disent les La Beaume-Pluvinel.

* * *

Sortons de France.

L'Angleterre a pour devise : « Dieu et mon droit », mais souvent on entoure les armes d'Angleterre de la jarretière, qui a pour devise : « Honny soit qui mal y pense. » La maison de Nassau inscrit sous ses armes : « Je maintiendrai. » Elle l'avait introduite en Angleterre avec Guillaume d'Orange, qui y avait ajouté : « Les libertés et les droits de l'Angleterre. »

1. L'Espagne avait sur ses écus les colonnes d'Hercule, avec la devise : *Nec plus ultra* que Christophe Colomb a changée en *Plus ultra.* « Au delà des colonnes d'Hercule », qui était on le sait, le détroit de Gibraltar.

Le Brésil montrait sur ses monnaies une sphère du monde, avec cette exergue bizarre : « *Pecunia totum circumdat orbem.* L'argent enserre le monde. »

La jeune Belgique a pris pour devise : « L'union fait la force. » Elle pressentait sans doute la difficulté de mettre d'accord Flamands et Wallons, flamingants et francisants.

Les Etats-Unis : *E pluribus unum.*

# *Seigles de printemps*

Après avoir été délaissée trop longtemps, la culture du seigle reprend faveur depuis quelques années, et on ne peut que s'en féliciter, car cette céréale méritait mieux que la situation qui lui était faite dans nos pays. Elle est intéressante.

Si, employée seule, elle donne un pain trop lourd et moins nourrissant que le pain blanc, on obtient, en mélangeant à la farine de froment une certaine quantité de farine de seigle, un pain de saveur agréable et rafraîchissant, dont il se fait, même dans les villes, un débit de plus en plus répandu.

Dans l'alimentation du bétail, le seigle joue aussi un rôle de plus en plus apprécié et qui grandit avec l'importance croissante que le bétail prend dans les fermes ; on devrait toujours en avoir une abondante provision qui serait surtout précieuse dans les années de sécheresse, car le seigle est une nourriture saine, économique, rafraîchissante, très utile à l'engaissement et qui convient à tous les animaux.

Le seigle est le grain du distillateur par excellence ; sous ce rapport même, on en use un peu trop dans un grand nombre de fermes. Mais n'insistons pas.

Les usages de la paille de seigle sont multiples et sa vente est si rémunératrice qu'elle suffit le plus souvent à défrayer les dépenses de la culture, laissant le produit du grain comme bénéfice absolu. La paille de seigle est la plus belle de toutes, longue et fraîche à la faulx.

Ajoutons, pour en finir, avec les avantages du seigle, que son grain, qu'on aurait tendance à dédaigner chez nous est, avec l'orge de brasserie, celui que nous exportons le plus à l'étranger.

On prétend qu'il y a dans les balles de seigle un principe favorable au système nerveux et les Allemands, qui sont grands consommateurs de seigle, mettent dans la mouture une petite part de balles.

Le seigle est l'ami des sols légers et pauvres et sa rusticité est remarquable. Il pousse où le blé ne vient pas ou vient mal. Ce n'est pas à dire qu'il soit insensible aux bons soins, loin de là, car si on le traite aussi bien que le blé, il arrive promptement, avec des variétés bien acclimatées et bien sélectionnées, aux rendements de 30 à 40 hectolitres à l'hectare.

Comme toute céréale, il demande une terre bien préparée, bien ameublie, mais s'accommode mal d'un labour trop frais. La terre doit donc être labourée le plus longtemps possible à l'avance.

La jachère constitue une excellente préparation à la culture du seigle ; après un fourrage annuel, du trèfle incarnat, par exemple, il peut être semé sur labour ancien. Il se sème également après une autre céréale et peut se succéder à lui-même sans que la récolte seconde ait à en souffrir.

Il y a comme pour le blé, l'avoine et l'orge des variétés d'hiver et de printemps. Parmi les seigles de printemps, on cite, outre la variété comme le seigle trémois, le seigle d'été de Saxe qui est presque aussi beau de paille et riche en grains que les variétés d'hiver.

Semé en ce moment (courant de mars), le seigle de printemps donne sa moisson en juillet.

On préférera les semences nouvelles aux anciennes et l'on aura grand soin de les purger des grains ergotera, puis on les sulfatera comme on fait des semailles de blé.

Les semailles se font à la volée ou au semoir. A la volée, on emploie de 200 à 240 litres de semence par hectare, un peu moins au semoir. Les semis drus sont fort préférables aux semis clairs. Un semis régulier un peu épais incite le seigle à mieux dresser ses tiges et, comme il germe et pousse vite, il étouffe lui-même les plantes parasites.

On enterre moins le seigle que le blé, soit 2 ou 3 centimètres de profondeur seulement, car il craint l'humidité et la pourriture. Le recouvrement est opéré par un hersage léger. Un vieux proverbe plein de sagesse dit : « Seme ton seigle en terre poudreuse ». Attendez donc un beau temps sec, sans rosée et surtout sans brouillard.

Lorsque le seigle a poussé sa quatrième feuille, on lui applique, par temps sec, toujours, un roulage au rouleau plombeur.

Dès lors, il ne restera plus grand'chose à faire jusqu'à la récolte.

Le seigle est moins sujet aux maladies que le blé, cependant il connaît aussi la rouille et il a comme ennemi particulier, l'ergot produit par un champignon parasite et qui peut provoquer chez les gens et chez les bêtes nourries au seigle un mal redoutable, l'ergotisme. L'ergot se traite très bien par le chlorure de potassium qui a l'avantage de ne pas altérer les propriétés germinatives de plantes.

Pour la récolte, il ne faut pas attendre que les épis soient trop mûrs, ils risqueraient fort de s'égrener. D'après Mathieu de Dombasle l'époque la plus favorable est celle où la paille a complètement perdu sa teinte verdâtre et les grains de la majeure partie des épis ne se laissent plus écraser en les pressant entre les doigts, mais où l'ongle s'imprime encore dans la substance du grain comme dans un morceau de cire.

Les épis les plus beaux seront réservés pour la semence prochaine.

Il n'y a de particularité que pour le battage. La paille de seigle à cause de ses emplois multiples ayant à être ménagée dans