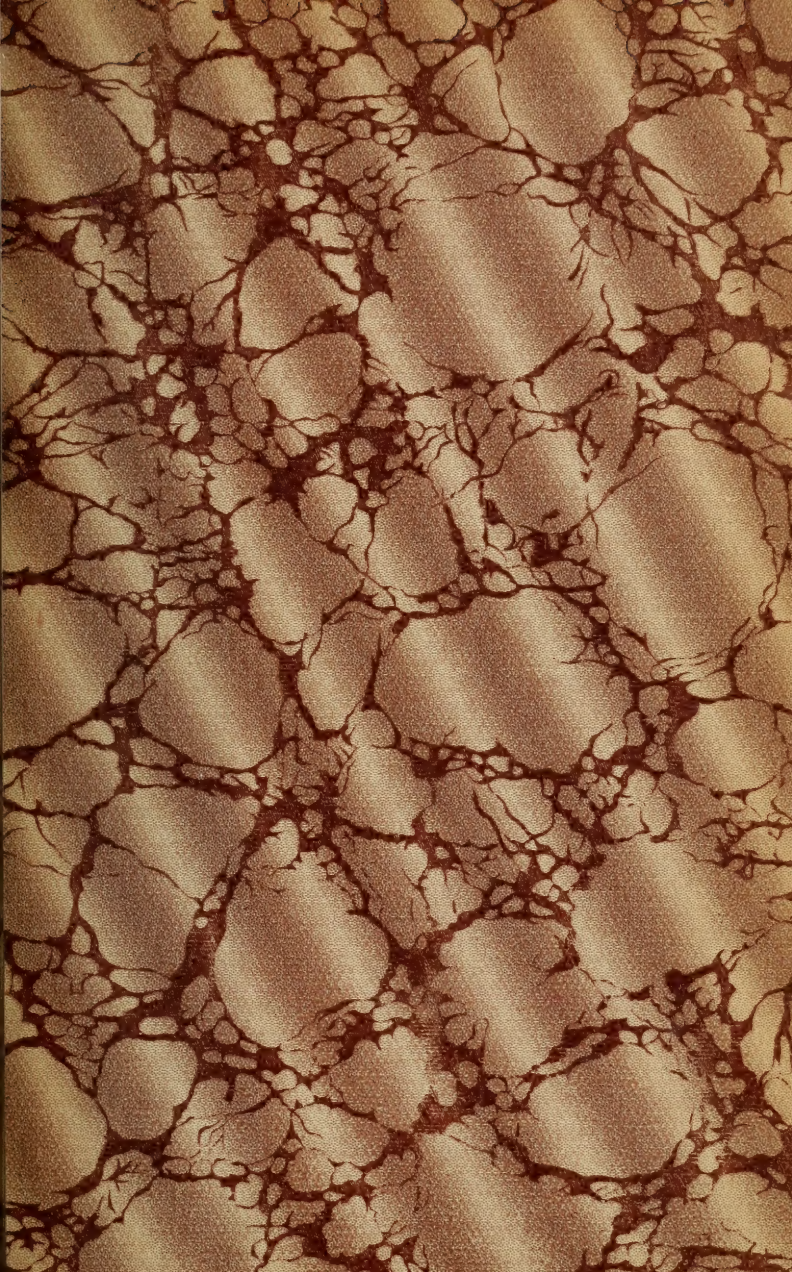





3 1761 08136484 6









Digitized by the Internet Archive  
in 2010 with funding from  
University of Ottawa



JOSEPH DE PESQUIDOUX

---

# CHEZ NOUS

Travaux et Jeux rustiques

---

(DEUXIÈME SÉRIE)



PARIS

LIBRAIRIE PLON  
PLON-NOURRIT ET C<sup>ie</sup>, IMPRIMEURS-ÉDITEURS  
8, RUE GARANCIÈRE-6<sup>e</sup>

---

*Tous droits réservés*

16<sup>e</sup> édition





**CHEZ NOUS**

DU MÊME AUTEUR, A LA MÊME LIBRAIRIE :

<b>Chez nous.</b> <i>Travaux et Jeux rustiques.</i> 1 <sup>re</sup> série. 24 <sup>e</sup> édition.....	1 vol.
<b>Sur la glèbe.</b> 17 <sup>e</sup> édition.....	1 vol.
<b>Le Livre de raison.</b> 18 <sup>e</sup> édition.....	1 vol.

Ce volume a été déposé au ministère de l'intérieur en 1923.



4747c  
Dubose, comite  
JOSEPH DE PESQUIDOUX

# CHEZ NOUS

TRAVAUX ET JEUX RUSTIQUES

(DEUXIÈME SÉRIE)



220277  
2:2:28.

PARIS

LIBRAIRIE PLON  
PLON-NOURRIT ET C<sup>ie</sup>, IMPRIMEURS-ÉDITEURS  
8, RUE GARANCIÈRE - 6<sup>e</sup>

Tous droits réservés



DC

611

A727P4

t. 2



A L'ARMAGNAC NOIR

AU TERROIR PATERNEL

*Après lui, aux châtelains et métayers, propriétaires  
et artisans, chasseurs, pêcheurs, tâcherons, mes  
collaborateurs et mes amis.*

*J. P.*



## AVERTISSEMENT

---

*Je me suis laissé aller à donner une suite au recueil de récits sur ma petite Patrie intitulé : Chez nous, engagé par ceux à qui je dédie ce nouveau livre, tenté par les bêtes et les choses dont je n'avais pas encore parlé, sollicité enfin par la terre elle-même. Et j'ai gardé le même titre par ce qu'il dit bien l'intimité dans laquelle je vis avec les êtres animés et inanimés, comme aussi la simplicité des sujets.*

*Je croise les hommes sur tous les chemins. J'ai commencé la vie avec nombre d'entre eux. Nous avons couru, joué ensemble, cherché des nids, sauté des ruisseaux, lancé des cerfs-volants, chevauché des bidets hargneux de métairies, et, côte à côte, appris les rudiments chez les Ignorantins; et la camaraderie qui nous avait liés autour d'une partie de billes ou de marelle, dans nos randonnées à travers le pays, ne s'est jamais démentie. Aucun qui ne s'arrête en me rencontrant. L'un « brûle »*



la route sur son « caoutchouté », attelé d'un grand trotteur tarbais, tout fumant de sang; l'autre vole, penché sur sa bicyclette à roue libre, silencieux comme un oiseau; et celui-ci sort d'une lande ou d'un maïs, fusil en bandoulière et chiens sur les talons; et celui-là suit, sur le bas côté du chemin, le long des colonnes pâles des platanes, son attelage de bœufs gris au muflé noir, qu'il mène au soc en chantant à pleine voix traînante. Nous causons tout de suite. Maris, pères, hommes du sol aux soucis, aux espoirs et aux souvenirs communs, nos propos s'en vont pour ainsi dire du même pas : des gens aux choses, des vivants aux morts. Et puis nous nous quittons, en nous accompagnant mutuellement de la pensée.

Pour les bêtes, elles me captivent : les apprivoisées et les sauvages. Celles-ci surtout. Elles ont l'allure libre, l'instinct et les sens intacts, et, obligées de chercher leur vie, elles multiplient les ruses et les pièges avec une ingéniosité qui tient du prodige. Si elles chassent pour vivre, elles s'accouplent pour durer et partant pour se sélectionner, et soumises tout entières à la loi de la reproduction, elles l'assurent par les ongles et les dents. Même, alors, elles en oublient le boire et le manger, mêlant à leurs désirs des élans et des ivresses qui sont presque des fureurs. Et, comment elles perpétuent ces deux actes de leur existence, comment elles triomphent ou succombent en les accom-

*plissant, constitue un drame insoupçonné, aux péripéties journalières ou annuelles, avec le soleil et la lune pour flambeaux, les bois vastes et sonores pour scène, les vents, les eaux, les mille bruits de la nature pour confidentes et pour complices. Je n'ai pas assez de regards pour en pénétrer les mobiles.*

*Les choses à leur tour m'attachent. La résurrection périodique des plantes, cette montée éternelle de vie sous l'azur printanier, cette marée de sève qui déborde sur le monde à jour fixe, m'émeut toujours, comme si je prenais ma part de ce rajeunissement, comme si le flux nourricier battait pour moi en même temps que pour la terre. Et ces plantes, en les voyant germer, croître, s'épanouir, je me demande si elles agissent à l'aveugle, ou si elles sont guidées par des sens avertis, par quoi elles cherchent et trouvent la veine la plus facile et la plus riche, contournent ou noient l'obstacle, et s'assolent et assimilent? Je me demande, quand elles se fécondent elles-mêmes sans le secours des insectes ou des souffles aériens comme certaines le font, quand les étamines se penchent et se vident sur les pistils, si elles n'éprouvent pas des frissons amoureux, si elles ne connaissent point aussi une saison charnelle? Qui le saura?*

*La terre enfin m'enchanté comme une créature humaine. J'aime sa face changeante parmi l'étincellement de ses matins, l'embrasement de*

*ses midis, la langueur de ses couchants. J'aime la profondeur nacrée de ses horizons, le mouvement de son sein onduleux. J'aime ses voix, ses fracas, ses silences, et cet air de tristesse ou de joie qui court par moments sur elle, reflet des cieux infinis. Pour un peu je l'écouterais se plaindre ou exulter, je la verrais aussi prêter l'oreille, et bondir ainsi que les béliers. Elle me parle comme avec un cœur; elle m'inspire comme avec une âme. On la dit impassible : et pourtant on lui voue une ferveur unique. Alors que l'on se détache de tout, à mesure que l'âge pèse et que le sang s'éteint, on se ramasse sur elle, contre elle, soi, ses forces et ses désirs, on se réfugie dans le coin intime où l'on naquit. Et on y trouve consolation, douceur et paix, si étroit soit-il...*

*De cette vie des hommes et de ces mœurs des animaux, de cette attirance des choses, je ne suis que le témoin charmé : puissé-je ne pas les avoir trahis.*

*Le Houga d'Armagnac. Décembre 1922.*



# CHEZ NOUS

---

## LA CHASSE AU SANGLIER

---

Mars 1921.

Sanglier, du latin *singularis*, seul, parce que cet animal vit solitaire. Dès qu'il est fait, en possession de sa taille, de sa force et de ses armes, il quitte sa bande et s'en fonce dans les lieux déserts. Jusque-là, il reste « en compagnies », attaché aux pas d'une mère commune. Le sanglier est un mammifère. Il appartient à l'ordre des pachydermes, à la famille des silliens. On le regarde comme la souche du cochon domestique. Toutefois, il a la tête ou « hure » plus allongée que lui, le chanfrein plus arqué, le groin dit « boutoir » plus puissant, les oreilles appelées « écoutes » plus courtes. Il les tient ordinairement dressées. Pour la queue, qu'il a courte aussi et qu'il porte droite, elle ne ressemble en rien au tire-bouchon gras et frétilant du porc. Le sanglier naît avec « sa

livrée », c'est-à-dire avec sa robe. Elle est couleur de froment et marquée de raies noires longitudinales. Cette livrée, dans les premiers mois, sert à le désigner. Et donc, tant qu'il la porte, il est nommé « marcassin », et quand elle tourne au roux uniforme « bête rousse ». Après quoi il revêt un pelage d'un brun accusé, fait de soies rudes mêlées de laine cendrée ou jaunâtre, et il est devenu « bête de compagnie ». Vers un an et demi il quitte sa bande. Dès lors il change d'appellation d'année en année, il est « ragot » à deux ans, à trois, « sanglier à son tiers an », à quatre, « quaternier ». Au delà on l'appelle « solitaire », « porc mitré », « vieil ermite ». Ces noms m'enchantent.

Ils ne s'appliquent qu'aux mâles. Il n'y a qu'eux en effet qui recherchent la solitude. Encore n'est-elle point complète, on le verra... Les femelles, les « laies » vivent ensemble, mêlées aux marcassins, aux bêtes rousses et aux jeunes individus. Elles ne se débloquent qu'à la saison du rut et durant la gestation. Pendant celle-ci, parce qu'elles veulent errer à leur gré, manger à leur faim, se réserver un territoire où mettre bas tranquillement ; à l'époque de l'accouplement, parce qu'elles répondent à l'appel des mâles qui ne souffrent point de résistance. Elles sont entraînées, comme ravies par eux. Un sanglier arrivé à son développement est un dominateur, un

guerrier. Il porte aux épaules une peau épaisse et des soies résistantes à ce point qu'il est difficile de les entamer, et ce sont « ses armures » ; il est fourni de côtes, « ses pavois » où un épieu peut glisser ; il est muni de défenses si acérées qu'il en lacère l'écorce la plus dense, il est prêt pour toutes les luttes contre tout venant. Il se montre sauvage, farouche, irascible. Et, lorsque au temps du rut les solitaires abandonnent leurs gîtes ou « bauges » pour poursuivre les laies, leur humeur croît encore en brutalité. Ils joignent les compagnies que leur odeur décele ou leur piétinement, ils choisissent une femelle, et la détournent d'un coup de boutoir du troupeau. Et si deux porcs mitrés, avides de la même laie, se trouvent en rivalité, ils entrent tout de suite en fureur et se jettent l'un sur l'autre. Et là, devant la bande immobile, ils se déchirent avec rage et restent parfois tous deux tout sanglants sur le carreau. A l'ordinaire, le plus essoufflé ou le plus blessé recule, rompt le combat et, d'un bond, se réfugie parmi la compagnie. Et tous fuient, hormis l'élue. Le vainqueur l'entraîne dans les fourrés les plus reculés. Il l'y retient un mois : toujours impérieux, toujours inassouvi. C'est en automne. Les grands vents qui commencent, en secouant les bois, fouettent de souffles rudes cet amour farouche et attisent le feu qui brûle l'animal.



Mais le mois passe, l'ardeur sexuelle tombe. Ils se séparent. La laie fécondée part en quête d'un habitat pour sa portée future ; l'ermite regagne ses retraites, sans garder un souvenir ou un frisson de cet accouplement. Et les feuilles jaunies roulent sur leurs vestiges.

Le sanglier est omnivore. Même il ne dédaigne point la chair. Lorsqu'il les peut surprendre, il dévore au gîte les levrauts vagissants, tièdes encore du poil maternel. Il ne sort que la nuit pour vaguer et manger. Il mange avec gloutonnerie. Il s'attaque de préférence aux pièces continues, planches de céréales ou carreaux de légumes, et il retourne, il laboure la place, il pratique des « boutsis » profonds et prolongés en ligne droite, « en fusée », qui ravagent le sol. Malheur au champ, au jardin, au verger où un sanglier va « à ses mangeures ». Repue, le jour levé, la bête rentre dormir dans sa bauge, ou descend se rouler et se vautrer dans la bourbe, « se souiller ».

Les déprédations du sanglier exaspèrent nos métayers. Ils le chassent avec acharnement, à pied, le fusil au poing. Nul de nous n'est assez fortuné pour le courre pour eux. Ils organisent des battues, le plus souvent l'hiver. Dès que l'un d'eux, comme Jacot, du Piche-Hère, las d'être dévasté, de se lever en sursaut pour battre l'ombre vide ou

guetter au clair de lune une bête qui l'évente, s'est résigné « aux sacrifices », aux dépenses du retour de chasse, il fait appel à ses voisins. Et d'abord à celui qui possède « un chien de pailler » : un de ces chiens à l'aboi rare dont parle l'Écriture, qui nichent dans les meules et y somnoient, indifférents à l'homme, mais qu'une ascendance de limiers ardents à poursuivre le poil rend assez hardis pour affronter le solitaire au ferme. Et donc, Jacot énumère ses observations, il raconte en buvant, car il boit dans chaque maison, comment il a relevé les traces, découvert les cheminements, reconnu les gîtes : bauge pour la belle saison où prendre le frais, noire de fange, au fond d'une marnière abandonnée éternellement humide ; bauge pour la mauvaise saison, au cœur de la forêt domaniale, dans une coupe où la crue des arbres n'a point stérilisé le sous-bois, arbousiers et genêts, pruniers sauvages, et grandes osmondes dont l'animal fait son lit ; bauge encore au sommet d'un coteau, à l'ombre de sapins qui l'abritent de la neige ou de la pluie, sous lesquels se renouvelle une jonchée d'aiguilles sèches. Toutes, au reste, plutôt devinées que vues, à travers l'épaisseur de fourrés épineux. Il explique aussi que vers tous ces habitats, des layons, des sentes, des coulées convergent en tous sens comme vers un carrefour, et que déjà l'on peut voir par où

atteindre l'animal et savoir où l'attendre. Il dit encore qu'il a cru d'abord suivre une laie, tant le pied était profond, une laie pleine, mais qu'il a été vite détrompé. Car il a relevé deux traces, à travers un plant d'asperges sauvages saccagé, l'une écartée et lourde, l'autre légère, marquée à peine, comme un talon d'enfant près d'une plante d'homme. Il a compris que c'était un solitaire accompagné de son marcassin, selon l'habitude de l'espèce... Ah ! il « s'est bien rempli toute l'année chez nous ». Le blé, l'avoine, les pommes de terre, puis les muscats, les châtaignes, il a tout mis à contribution, et surtout le maïs. Il a une manière à lui de le piller. Il recule sur la tige, la prend et la serre entre ses cuisses, la rabat sous son ventre, l'amène jusqu'à ses dents. Durant les nuits claires et sonores de l'automne, on l'entendait déchirer les enveloppes et croquer les épis... Le bandit!...

L'auditoire est gagné, le chien de pailleur promis. — « A demain, chez moi, 10 heures, après la brume, dit Jacot. — Oui, et jusque-là, laisse-le tranquille ; ne le tire pas surtout. Bête manquée ou blessée, bête perdue. Elle change de contrée. — Je sais, adieu. » — Le lendemain, à l'heure dite, les voisins sont au rendez-vous : et M. Paul avec son limier, et Dantès, réputé pour son coup de fusil, et deux autres amis : Piquemil et Tail-



lemagre. On vide un verre et en route. Jacot prend la tête, et le soleil est aussi de la chasse ; à mesure qu'il monte, le ciel s'ouvre et bleuit.

Ils se dirigent vers la marnière proche. Non pour la cerner, certes, car ils savent que par ce temps où il vente nord, par ce soleil couleur de printemps déjà, l'animal aura choisi la meilleure exposition pour y passer le jour. Mais parce qu'ils veulent recueillir des indices, savoir si d'aventure il a pris par là, quelle direction il a suivie ensuite. Ils longent un pré, traversent une lande. Le chien en laisse trotte à côté d'eux. Et les premiers indices se font voir. C'est un groupe de pins comme saignés à mort, que la bête a déchirés en y aiguisant ses défenses, c'est un boutis dans la terre limoneuse, et, au passage d'un ruisseau, un « souil » profond qui garde l'empreinte du corps rude. Le chien s'anime, et voici la marnière au bas d'un rehaut de terrain. Chacun scrute la place, discute, et le limier tirant au collier, M. Paul dit : « Allons à la forêt. » Il est midi. On mange un morceau sur le pouce, on repart. Et se succèdent des plaines, des coteaux, du chemin à user les pieds. Enfin les bois se dressent à l'horizon, rideau pâle troué de jour. Le chien s'agite, humant l'air. Un effluve de chair forte semble flotter partout. On marche. On croise un

tronc sec, maculé de boue mêlée de poils, où la bête s'est grattée. Plus loin, auprès d'un surgen d'eau, sur le sable rouge, deux traces apparaissent, l'une grande, l'autre petite. Les chasseurs se regardent. Et maintenant le limier, le nez haut, pointe vers la forêt. On le suit. On aborde la lisière, on parvient à la coupe. On s'arrête, on se passe la consigne à voix basse : doucement ! Un filet de vent lui apportant l'ombre d'un son avertirait l'animal. Il entend se détacher une feuille. Jacot indique du doigt le réseau de voies convergeant vers la bauge, et la manœuvre d'encercllement commence, rapide, silencieuse. Tandis que M. Paul et son limier, acteurs mobiles, se placent à l'entrée d'un layon, les autres grimpent ou descendent, vont s'emparer des issues pour n'en plus bouger, et, retenant leur souffle, les surveillent. Jacot fait face à une brèche dans un tertre, Dantès commande une allée, Piquemil une coupure du terrain, Taillemagre le lit d'un ruisselet. Et, quand tous sont à leur poste, le chien est lâché sur la piste... Tout à coup, une bête passe, courte, basse, au galop. Le marcassin ! On se retient de tirer. L'autre n'est pas loin. Il a fait débucher ce compagnon, soit pour le sauver, soit pour donner le change. Le chien progresse par saillies. Derrière lui, debout, courbé, sur les genoux, suivant les difficultés du passage, son maître se glisse

entre les troncs, les rejets et les ronces. Le sous-bois est abondant. On aperçoit un amas de fourrés impénétrables, flanqués d'épines noires, et le limier bondit en aboyant. C'est son premier aboi, signal d'intervention pour le chasseur, aboi qui tourne au hurlement sourd, comme étranglé, à mesure que le chien approche du solitaire. M. Paul se hâte. Il excite, il encourage son limier : « Hou ! Hou ! il est là ! Perce ! Perce ! » — Et, se penchant, il voit, au bout de la coulée, le sanglier se lever devant le chien. L'ajuster ? le tirer ? Il n'y faut pas songer. Il s'agit de l'épouvanter, de le pousser vers l'une des issues. Le maître et le chien redoublent de cris et d'abois. « Hou ! Hou ! C'est lui ! mords ! mords ! » — A ce moment, un bruit de choses brisées éclate. La bête s'est jugée surprise et cherche à fuir. Elle se jette dans le layon de droite. Alors, M. Paul crie : « A toi, Dantès ! » La bête revient, tente une autre issue : « A toi, Piquemil. » Nouveau retour, nouvel avertissement : « A toi ! Taillemagre ! » Cette fois, ayant partout senti l'homme, ne comptant qu'un chien à ses trousses, renonçant à fuir, le solitaire « a pris son parti », et fait tête. Il est au ferme au milieu d'une clairière étroite. Immobile, adossé à un arbre, puissant et lourd, chargé de viande, il surveille le chien des yeux. Le chien, arc-bouté sur ses

pattes, à distance de saut, hurle, hurle à la mort.

L'ermite se sent-il perdu? Songe-t-il à ce compagnon en sûreté sans doute en ce moment, qu'il s'était choisi parmi les derniers-nés d'une bande croisée au printemps?... Car la grande solitude jointe au grand âge est chose pesante... Déjà il devenait bête rousse, et ouvrait des regards avertis sur la vie des bois. Il lui en avait appris les secrets au fur et à mesure des jours écoulés. Non seulement ceux du monde des réalités : boire aux sources pures, dévorer le maïs, déterrer les pommes de terre, décortiquer les châtaignes, mais encore ceux du monde des impressions, fournies par l'ambiance, où l'instinct se mêle à la mémoire. Il ne confondait plus les sons, le bruit sombre ou frais ou tendre du vent, avec la voix ou le chant d'êtres animés, ou la parole articulée de l'homme ; moins encore son pas et le piétinement des animaux domestiques avec la marche de bêtes errantes comme lui. Il distinguait même le sanglot d'un ruisseau de la sonnaie lointaine de bœufs à la pâture, l'un et l'autre au reste sans danger. Parmi les hasards qui vous guettent, il connaissait le péril des carrefours, des vieux troncs creux où un tireur s'embusque, et les risques des clairs de lune trop vifs projetant votre ombre. Il se souvenait aussi de ces feux sortis des maisons



qui en interdisent l'abord et semblent, lorsque l'on pénètre dans les enclos, vous épier comme un œil brûlant. Il savait enfin écouter, avancer, fuir dans le vent, afin d'en recueillir les échos et les effluves, avertissements que l'air prodigue aux sens en éveil. La nature commençait à lui parler comme à l'oreille... Et l'ermite, à ces souvenirs, envahi d'un regret obscur, contemple la silhouette des arbres familiers qui détachent leurs longs jets immobiles sur le couchant, et il branle son vieux chef armé.

Cependant M. Paul a gagné la clairière. A sa vue le solitaire se ramasse. C'est forcer le passage ou mourir qu'il faut ! Le chien l'étourdit de son hurlement sans oser l'assaillir : il va le charger ; déjà il baisse ses défenses. Deux balles coups sur coup l'abattent. Le limier se jette sur lui. Les autres chasseurs accourent au bruit des détonations. On ouvre l'animal, on le vide, on lui coupe les suites ; on l'emporte à Piche-Hère, les quatre pattes et la hure liées à quatre branches.

Au Piche-Hère ils vont manger et boire jusqu'à l'aube. Et d'abord le foie de l'animal grillé, un poulet sauté aux oignons, une cuisse d'oie et sa salade frisée ; et puis des crêpes, et du café arrosé d'armagnac versé dans la tasse. Pour le vin, les convives vont le chercher au chai. Ils se lèvent entre les

plats, goûtent chaque tonneau, et reviennent à table, le verre plein. L'âtre flamboie à ce point qu'il n'est pas besoin d'allumer une lampe... Seul le chien garde la mesure. Après quelques os broyés, quelques croûtes de pain trempées dans la sauce, avalées, il sort, va se nicher dans la meule. Cependant l'émoi de la chasse le possède encore, et il hurle par intervalles, en dormant.

## LA PÊCHE A L'ÉTANG

---

Avril 1921.

La pêche la plus réputée du pays se fait à l'étang de Perchède, petite commune riche de sa pièce d'eau, du bois qui la flanque, des prés que le trop-plein de la nappe arrose. Elle a lieu, depuis des siècles, le second mercredi du carême. Par exception, on la reporte à la semaine sainte, lorsque de grandes pluies se mettent à tomber ce jour-là, ou sont tombées la veille. La date habituelle a été fixée une fois pour toutes au moyen âge. Le seigneur du lieu, touché de la misère de ses vilains, leur fit don de l'étang et du bois, afin qu'ils pussent se chauffer l'hiver et manger du poisson en carême. L'hiver qui suivit cette largesse, une première distribution de bois et de poisson par foyer fut faite, celle du bois à la fin de décembre. Des prud'hommes, nommés par les habitants, présidèrent aux répartitions. Et l'aubaine était franche, libre de frais, on abattait les arbres, on pêchait l'étang de

compagnie. A la Révolution la commune s'est emparée du don de miséricorde. Maintenant, elle loue l'étang, et les fermiers en vendent le produit ; et, si elle répartit encore le bois par foyer, elle ne laisse point de prélever le coût des coupes successives. Une seule chose est restée immuable, ce que la nature impose, en dehors de l'homme ou malgré lui, la manière de pêcher l'étang. On le vide entièrement, aujourd'hui comme autrefois. Cette façon d'opérer explique pourquoi l'on ne peut pêcher par grandes pluies.

Cette pêche à date fixe donna vite l'idée de s'approvisionner de poisson pour le carême. Et, chez nos paysans nés gourmands, l'envie créa aussitôt le moyen. Ils possèdent tous des viviers qu'ils peuplent à la fin des jours gras. Creusés le long des maisons, dans un carreau du jardin, au pied d'un vieux figuier dont les larges feuilles empêchent le soleil, l'été, d'en crevasser les bords, ces viviers sont l'objet d'une surveillance incessante. De là, d'un coup de filet, ils retirent à leur gré fritures et courts-bouillons. Ils les peuplent avec soin. Les vrais amateurs même ne se contentent pas du « nourri », des seuls poissons de Perchède. Ils vont chercher au loin certains individus mieux venus, car tous les poissons ne profitent pas également dans toutes les eaux. L'apparence est trompeuse. La tanche, la carpe, l'anguille, le brochet,

autant d'espèces qui demandent un habitat aquatique propice pour atteindre la grande taille. Il existe au reste des étangs où la carpe ne se reproduit point : témoin celui de Perchède. Il faut empoissonner de carpeaux les eaux capricieuses. L'étang voisin du Roustiou, par exemple, fournit Perchède de carpeaux. Cette stérilité est un mystère que, de génération en génération, on n'a pu percer...

L'amas d'eau s'est accumulé dans un val rectangulaire, d'une superficie de quatre hectares. Il est orienté de l'est à l'ouest. Les feux éclatés du matin, les feux apaisés du soir s'y réfléchissent également. Alimenté par des sources, par des nappes, ceint de joncs, il repose parmi le calme et le silence : les nénuphars qui s'épanouissent à la surface sont à peine bercés par le vent, les alevins qui naissent dans les couches profondes ne connaissent ni bruit de flot ni choc d'esquif. Entre la futaie, à gauche, et, à droite, un coteau renflé comme un sein, qui ruisselle l'automne d'un vin blanc sucré, la belle face vive resplendit sans une ride, sans un frisson. Et, bien que l'un des côtés de la figure, celui de l'ouest, soit formé par un chemin vicinal, fortement ferré, qui sert de digue, la nature, avec les formes et les êtres venus d'elle, emplît presque seule ce coin retiré. Et les oiseaux des nids prochains, dès que l'homme



est passé, vont s'abattre et jaser sur la chaussée.

La digue présente une levée de terre haute de trois mètres ou plus, large de quatre. Elle est percée, en son sous-sol, de deux conduits construits en madriers : l'un, à l'extrémité sud, par où le trop-plein s'écoule ; l'autre, au milieu, à niveau du fond, par où l'on vide l'étang. On le vide en levant une pièce de bois qui bouche ce dernier conduit. La pièce, faite d'une partie carrée qui s'emboîte exactement dans les madriers, et d'une tige portant une traverse à son sommet, s'appelle la « clef », ou encore, à cause de sa forme au-dessus de la nappe, la « croix » de l'étang. C'est par les bras de la croix, en prenant appui sur la chaussée, que l'on remonte l'arbre entier et que l'on donne sortie à l'eau. Et la disposition des lieux est achevée par quatre réservoirs situés de l'autre côté de la digue, du côté de la terre, dans les bas-fonds, et que la première eau qui se précipite emplit, tout écumeuse. On l'y dirige par un canal de dérivation ouvert au moment même. Il y a un bassin pour la grande tanche, un pour la grande carpe, un pour la petite carpe, un pour la petite tanche. Les deux premiers alimentent la vente ; dans les seconds sont mis à part les individus qui serviront à réempoissonner l'étang ou à garnir les viviers des acheteurs. On ne réempoissonne

ni d'anguilles ni de brochets. Il reste assez de jeunes anguilles dans la vase pour assurer la vente de l'année suivante. Quant au brochet, c'est un terrible dévastateur. Doué d'un appétit insatiable, il dévore toute chair vive qu'il rencontre. Il traque, il force, il extermine petits et gros poissons. Aussi dit-on qu'il « chasse » : il le fait à la manière du tigre parmi les joncs. Une bande de brochets rend vain tout ensemencement. On les détruit à leur tour, par la poêle et la broche. Cependant les paysans soigneux font grâce aux plus vivants, aux mieux armés en dents. Ils les mettent dans leurs fontaines, dans les trous d'eau où ils vont emplir leur cruche, afin qu'ils les nettoient des bêtes impures qui y tombent ou y nagent : insectes, vers, limaces, larves de grenouilles et de salamandres, serpenteaux, toute la race aveugle et rampante. Ils y sont à leur affaire.

Les brochets heureusement sont rares dans les étangs bien pêchés, et la gent aquatique peut se livrer aux délices de sa vie insoucieuse, parmi les demi-ténèbres de l'onde qui garde une température égale. Là, sur des chemins fluides où tout s'efface, où la course reste muette, où l'élément traversé soutient et porte, tanches et carpes errent, glissent, fuient, avalant en cours de route les nourritures que les sources charrient : débris de végétaux et graines innombrables, poudres

de limons gras, parcelles molles de racines, déchets d'organismes et vermisseeaux, et attendent, dans un perpétuel ébat, que la nuit épaisse la pénombre de ces limbes et les ramènent à leurs nids de graminées entrelacées le long des joncs. Et, dans ces alcôves treillissées, vaguement endormies, tandis que les anguilles repues de menu fretin se coulent et digèrent dans la vase, elles sommeillent entre deux eaux pures, et se dégorgent comme en rêve des aliments indigestes absorbés par mégarde. Et, quand le jour reparaît, elles reprennent leur errance coutumière, libres, agiles comme le flot lui-même. Mais l'aurore qu'elles attendent est l'aurore parfumée de mai. C'est le temps de leurs amours, moment unique qu'elles ne connaîtront plus. Alors, alourdies de frai, les femelles s'approchent des faisceaux de joncs, des bancs de végétations aquatiques, des réseaux de racines en sous-onde ; elles y déposent en amas leurs œufs blancs impondérables, et les mâles, appelés par l'instinct, accourent et sillonnent ces lits chargés de germe animal, et les couvrent, les inondent de leur laitance, liqueur féconde faite de substance ardente, pareille à un nuage pâle qui flotte ; et c'est comme une voie lactée, ruisselante non plus de lumière, mais de vie...

Suivant l'abondance de l'eau, on lève la

croix soit le lundi matin, soit le lundi après-midi, pour pêcher le mercredi au jour. Si quelques poissons sont pris le mardi soir, la masse ne vient qu'à la fin. Elle descend avec l'eau, prend le courant vers le conduit. Les anguilles seules échappent. Elles s'enfoncent dans la vase, attendent là que les sources remettent l'étang à niveau. Il faut y entrer pour les capturer. Les autres poissons sont pris dans un filet long de 6 mètres appelé « manche ». Il en a la forme. Il est ouvert aux deux bouts. On attache l'un à l'orifice du conduit, on noue l'autre fortement. Les poissons s'y entassent. Alors, on l'empoigne, on le hisse, on le fait basculer sur le bras, on le vide, on le rejette dans le fossé où il baigne. La manœuvre recommence chaque fois qu'il est plein.

La pêche est un sujet de divertissement. L'étang ouvert, les fermiers invitent leurs amis à souper pour le lendemain, mardi. Les femmes et les enfants sont aussi priés, les chiens seuls restent à la maison. On soupe au bord de l'étang, sur de longues tables, aux éclats d'un brasier incessamment alimenté. Qui, parmi les invités, apporte « la daube », morceau de bœuf mijoté dans une sauce au vin blanc ; qui, les œufs pour battre l'omelette ; qui, la pâte liquide des crêpes ; qui, « lou pastis d'Armagnac », gâteau savoureux, pesant à la fois et feuilleté, imbibé de fine

graisse d'oie ; et qui le café et l'eau-de-vie : les plats du jour, de poisson, étant fournis par le fermier. On mange à l'ordinaire des tanches, les premières tombées dans la manche. On les frit à la poêle. Car, autour du feu, haut comme à la Saint-Jean, poussés, retirés, replacés par les cuisinières qui vont et viennent, la main devant la face, toutes sortes d'ustensiles ronronnent ou pétillent : et le pot de terre où la daube recuit, et la poêle où se fricassent les tanches, et celle où gonfle l'omelette, et celle où sautent les crêpes, et le gril où le pastis est tenu au chaud au-dessus d'un lit de cendres, et celui mis en réserve en cas de prises d'anguilles, et même une broche, destinée aux brochets, s'il en sort. Je ne parle pas des jarres de vin, de la dame-jeanne d'eau-de-vie. Dès que l'odeur indique que les mets sont à point, on s'assied. On se place suivant les sympathies, mais toujours hommes et femmes intercalés. Il convient qu'à cette fête les femmes, elles qui préparent tout pour tous à la maison, soient choyées et courtisées. Les enfants grouillent ensemble. Et l'on boit, l'on mange, on se rassasie, deux heures, trois heures, jusqu'à la dernière miette et à la dernière lampée. Et l'on cause, intarisablement, les paroles montent, les rires fusent, et lorsque le café, arrosé d'armagnac, circule, les baisers le suivent : on les



fait passer avec les tasses... puis, tout à coup, les bruits cessent. Une femme se lève, et, dans la nuit calme, baignée de lune, elle chante quelque vieil air d'amour passionné ; et tous, les coudes sur la table, écoutent la voix chaude retentir jusqu'au bois et revenir vibrer du fond des taillis au fond de leur cœur ; et l'eau qui s'échappe accompagne le chant ardent ; et les reflets du feu et les rayons de l'astre jouent autour de la chanteuse, halo d'or, de pourpre et d'argent, comme si les sons sortis de ses lèvres se changeaient en lumineuses ondes aériennes...

Minuit est là. Alors, femmes et enfants rentrent à la maison. Et les hommes vont veiller. Jusqu'au jour, deux par deux, en marchant sur la digue, en explorant les bords, ils montent la faction tour à tour, empêchant les maraudeurs de dérober le poisson que l'eau, en se retirant, échoue par endroits. C'est pourquoi, avec tables et batterie, ils ont apporté un tonneau sur leur char, un tonneau sans fond à l'un de ses bouts, où ceux qui ont veillé s'étendent côte à côte, sur un lit de fougères et de paille. Court repos. Car un coq éclate bientôt en fanfares, le feu tombe, l'aube point, et le poisson afflue... Tout le monde saute sur pied. Chaque bouillon amène un poisson. La manche est hissée, vidée, remplacée. Les réservoirs s'emplissent. De brusques clapotis

les agitent. Il est temps. Là-bas, sur la route, les véhicules défilent dans la poussière matinale : cabriolets et chars et brouettes des gens à pied. Et, tout de suite, dans ce bas-fond, un brouhaha de foire s'élève. — A qui la carpe? 3 francs la livre. — A qui la tanche? 2 fr. 50. — Et cette anguille? 3 francs. — Et ce nourri? 4 francs! — A qui? Mais parlez donc! Adjugé! — Et, parfois, lorsque la pièce est de dimension, on la met en loterie. Et les cris et les gestes redoublent. J'ai vu une carpe de 9 kilogrammes, monstrueuse, passer de bras en bras sur toute une foule, jusqu'au gagnant. Le courant est pesé dans un seau. Non point sur une balance. Avec le fléau ancien à l'anneau et au crochet superposés, où un poids courant sur la barre graduée fait équilibre au poisson, avec l'antique romaine. A midi tout est fini. Chacun se hâte vers son vivier, fouettant son cheval, piquant ses bœufs, allongeant le pas. Et la dernière manche levée, on abaisse la croix et l'on réempoissonne. Et les fermiers, recrus, mangent les derniers poissons, comme ils ont mangé les premiers. Et puis « adieu! » et « que le bon Dieu fasse pleuvoir! »

J'achève sur un souvenir. Enfant, j'étais de ces parties. Je m'y rendais accompagné d'un vieux berger de la montagne, Pierre Farnus. Il me prenait près de lui à table,

malgré l'usage, et m'amenait veiller sur la digue. J'étais peu sensible alors au chant des femmes, et le hululement des chouettes qui chassaient au loin dans la nuit me troublait bien davantage. Je ne puis encore les entendre déchirer l'ombre de leur cri sans un émoi confus, venu de ce passé. Farnus, lui, ne s'occupait que des étoiles. Il les connaissait pour avoir appris de son père leur position et leur mouvement, quand il gardait, l'été, sur les hauts pâturages. Une surtout, Vénus, tout éclatante, qui sortait du ciel comme de l'onde bleu profond de l'Archipel sacré, l'éblouissait. Il la suivait des yeux comme un amant lorsqu'elle pâlisait à l'horizon, tandis que, sur l'étang boueux, laissé à nu par l'eau, où des ruisselets achevaient de s'écouler, l'aurore répandait toutes ses roses...



## LE BILLARD DE QUILLES

---

Mai 1921.

Ce n'est point ici un meuble aux pieds tournés, aux plinthes de bois luisant et riche, aux blouses de cuivre doré, où, sur la table verte, on poursuit la rouge et la blanche dont l'ivoire retentit en se choquant, c'est, sur un sol de terre battue, une aire de 8 mètres de côté, encadrée par des « bandes ». A l'ordinaire, pour niveler cette sorte de table, on transporte de la terre de lande, de la boulbène qui reste élastique en se tassant sous la masse, et qui, arrosée, n'engendre point de boue et, balayée, de poussière.

Les bandes sont faites de planches épaisses, hautes de 35 centimètres environ, posées de champ et rivées à des pieux fichés profondément dans le sol, dont la tête est plus basse qu'elles. Cet encadrement vertical sert à empêcher la boule avec laquelle on joue de rouler hors du terrain de la partie. Il sert aussi « à marquer une faute », la boule ne devant jamais arriver jusqu'aux bandes et les heurter.



Ceci est pour ainsi dire le premier compartiment du billard de quilles. Il en est un autre plutôt indiqué que limité. Il se trouve à l'intérieur du premier. Il mesure 4 m. 60 de côté. Ce carré est marqué par la tête plate et ronde de piquets enfoncés jusqu'à fleur de terre, à 2 m. 30 l'un de l'autre en tous sens, et sur trois lignes parallèles. Cette partie s'appelle « lou quillé », l'endroit où l'on met debout, où l'on plante les quilles. Elles y sont placées sur chaque piquet, sur ces « mouches », au nombre de neuf. C'est pourquoi la quille du milieu prend le nom de « neuf ». D'un compartiment à l'autre il existe un intervalle, un « couloir » de 1 m. 75. Tel est le dispositif. Autour règne un rang de bancs sans dossier. Et les billards de quilles sont couverts ou découverts.

Et maintenant, les quilles et les boules. Elles sont l'objet d'une façon et d'un choix attentifs, un rien dans la construction ou dans la qualité du bois risquant de les faire déchoir de valeur. Une bonne, une jolie quille a 95 centimètres de haut. Elle est de forme conique allongée, également renflée en son milieu, partie appelée « pomme », elle est terminée, au pied, par une entaille circulaire qui laisse un bourrelet extérieur afin que l'on puisse la planter sans qu'elle se charge de terre, elle est achevée, en tête,

par un bouton ovale, avec collier, pareil à un bourgeon prêt d'éclorre sur une tige de rosier. La quille se tourne dans du hêtre ; elle pèse 3 kil. 500 ; elle porte, autour de la pomme, quatre rangées de clous à un doigt d'intervalle, qui lui permettent de résister sans se fendre aux chocs de la boule. C'est une sorte de demoiselle svelte et droite, dans un corselet d'acier... J'oubliais de consigner que le bois de la quille doit être d'une sécheresse extrême, au point de rendre sous les heurts un son clair, limpide, quelque chose comme un bruit de métal. Par les matins de vent d'est particulièrement purs, quand on circule le dimanche aux environs d'un billard, on entend les quilles retentir sous la boule, comme un autre carillon accompagnant en sourdine le chant argentin des cloches... Pour la boule, de forme sphérique comme le mot l'indique, elle est faite de noyer. Elle pèse de 6 à 7 kilogrammes. Les joueurs sont difficiles sur le poids, toute boule n'allant pas à toute main. Dans la masse de la boule est creusée une poignée : un trou où passer le pouce, une brèche où introduire les autres doigts, qu'une courte pièce de prise qui n'est que la langue de bois laissée par le forage relie. Quand le joueur saisit la boule, il se trouve serrer la main autour de cette pièce, et il en acquiert une grande force et une grande justesse de

choc. Cela lui permet « d'attaquer » sûrement les quilles.

La partie se joue en quatre jeux de deux passes chacun. Chaque passe est de deux coups. Ce n'est que lorsqu'il y a faute, quand la boule heurte la bande, que le joueur perd son droit au second coup. La partie est menée par deux joueurs ou par quatre en équipes de deux. Chacun joue à son tour. Mais comme celui qui joue le second doit abattre une quille de plus pour gagner, on tire à pile ou face. Qui a face commence la partie. Toutefois son adversaire lui indique « où entrer dans le jeu ». On entre « par le droit » ou « par le revers ». Par celui-ci lorsque placé sur la ligne extérieure du quillé, au pied d'une quille, on l'attaque à sa gauche ; par celui-là lorsque le mouvement inverse se produit. L'adversaire indique encore le coup à jouer. Les coups sont au nombre de sept : le corps, le neuf, la rue, la saute-rue, le sept battant-au-neuf, le sept, le court. Ainsi le jeu du corps à droite consiste à jeter la quille sous la boule sur celles à sa droite, et la boule par-dessus le neuf, « sur le devant », sur la quille de l'angle en face. Le jeu de neuf à gauche à jeter la quille attaquée sur celles à sa gauche, et la boule sur le neuf. Mais la boule qui prononce une courbe accusée, donne lieu en retombant à deux situations. Ou elle « fait faux » ou elle « fait

choix ». Faux, je l'ai expliqué ; choix, lorsqu'elle retombe d'aplomb sur la pomme de la quille désignée, et s'arrête net à son pied, en touchant le sol. Ce qui permet au joueur de se placer où il veut pour continuer la partie. A l'ordinaire la boule ne crée ni le faux ni le choix. Après avoir roulé par le billard, elle s'arrête dans le couloir. Le joueur l'entoure alors d'un cercle fait du doigt sur le sol. Il jouera de là, un pied dans le cercle, quand il reprendra la boule. On appelle cela « rabattre ». Tout le jeu consiste à abattre le plus de quilles possible en deux coups. Les quilles sont relevées après chaque coup. Le « billardier » compte les quilles renversées dans chaque camp.

Le billard de quilles est en honneur chez nous. Le dimanche, les jours de foire, de marché, les jours de fête locale on y vient à pied, à bicyclette, en « jardinière » : cabriolet attelé d'un tarbais rapide. Sur ses jambes ou sur ses roues chacun se hâte, les mieux attelés se défient le long du chemin. Ce sont des courses débridées où les boutons se frôlent. On arrive dans des flots de poussière. Et le grand soleil fait fumer gens et bêtes... Tout de suite les quilles sont mises aux enchères. Le billard reste au plus offrant. Et durant tout le jeu, de peur que les mêmes n'accaparent la boule, après chaque partie, l'enchère recommence. On la pousse avec de

l'argent ou avec du vin : non point du vin quelconque, avec quelques vieilles bouteilles « d'œil de tourd » ou de « pacherin » dont on a vendangé les pieds à part parmi le piquepoult. Et le verre tinte près du métal. Et le billardier qui fournit le vin et empoche l'argent, écoute d'une oreille enchantée ce bruit familier et caresse « lou quillé » d'un balai joyeux... les joueurs du moins le prétendent. A mesure que la file des litres s'allonge sur la table, que « les petits écus », dix sous, vingt sous, quarante sous tombent dans l'assiette, sa face s'épanouit et sa main voltige...

Cependant la partie s'engage. Le billard tout bourdonnant s'emplit soudain de silence. Cette race, abondante en paroles, pleine d'éclats et de rires à l'ordinaire, devient silencieuse quand la passion l'étreint. L'amour, le jeu, le risque, ce qui fouette le sang, enivre l'âme, la rend tout à coup muette. Les yeux seuls parlent, dardés sous le béret. Et, comme beaucoup ont les yeux gris bleu dans des visages bruns, ils prennent un air avide et ardent comme des félins aux aguets... Nous aimons ce jeu de force et d'adresse, où l'œil et la main doivent étroitement s'entendre, où les jeunes hommes calculent des coups difficiles et suivent du geste, du regard, du corps entier incliné ou subitement dressé le trajet de la boule, jaillie de leurs doigts. Nous aimons la musique des quilles,



le choc sourd de la boule sur les pommes, sa façon de tourner, de rôder par le billard comme un chien bat un taillis, et cette manière raide et stupéfaite qu'ont les quilles de s'abattre sur le sol ou de se renverser entre elles, toute cette danse de choses inertes, un instant vibrantes et animées...

Parfois, l'été, on institue des concours. Les champions des villages proches rallient un billard désigné. On s'y rend même de la Bigorre et de la Chalosse voisines, contrées fertiles en joueurs savants. On s'y présente en pantalon blanc, en chemise sans col, la ceinture de laine au flanc, l'espadrille au pied, le béret bien entendu sur le chef, et la veste à l'épaule : on revêt l'ancien costume du pays. Cette fois, l'enchère accoutumée versée au billardier, on parie sur les équipes. Comme les quilles sautent ! Le silence s'accroît encore. On n'entend même plus, dans l'intervalle des coups, les allumettes craquer aux mains des fumeurs, les cigarettes tombent des doigts éteintes. Et, quand l'astre descend, semant sa cendre d'or en feu, on sort tout ruisselants, trempés de saine fatigue, celle qui laisse le muscle nourri et assoupli, les poumons ouverts au souffle salubre des monts venu avec le soir. Et le champion vainqueur rentre à pas pressés à son village, apportant avec lui comme un bruit de lauriers...

J'ai assisté à nombre de parties. Mes plus vifs souvenirs remontent à mon adolescence. En ce temps-là, « les grands dimanches », comme Noël et Pâques, une partie de fondation s'engageait entre Duporté dit Pitchon, du Houga, et Fitan, du Lin-Lapujolles. Elle se jouait sur un billard du pays où ne fréquentaient pas les deux champions. La joute amenait foule autour du quillé. Pitchon était long, osseux, de poil roux, peu bavard. Fitan, court et replet, brun comme un Maure, loquace et plaisant. Je parle pour l'ordinaire de la vie. Au jeu, comme Pitchon, il observait un silence obstiné. Tout de suite, dès qu'ils avaient choisi et essayé leurs boules, la partie prenait une allure serrée. On reconnaissait généralement que Fitan l'emportait par ses quilles, Pitchon par sa boule. Lorsque Fitan attaquait une quille, en dessous de la pomme, au centre même, à un cheveu près, la quille jaillissait comme hors du sol, et soudain basculait, s'étendait, se couchait dans l'air, et puis volait, abattait l'une après l'autre celles sur lesquelles elle était jetée, en les touchant à hauteur du bouton. C'était du vol plané avant l'avion. Et jamais, hésitante ou lourde, elle ne les renversait par la pomme ou le pied ; jamais elle ne les projetait à travers le billard, brutale et déchaînée. Elle les mettait à bas, d'un coup léger, sur place.

On disait : « C'est comme s'il soufflait dessus. » Mais Pitchon possédait un jeu de boule incomparable. Point avec lui de ces boules que la bande attire, ou que lou quillé retient à rôder, et qui glissent ensuite de spirale en spirale jusqu'au couloir.

Il n'avait jamais sali son doigt à tracer un cercle sur le sol, il ne savait ce que c'était que faire faux. La boule, dominée par sa main savante, quittait ses doigts comme un projectile une bouche à feu infailliblement pointée. Et, que ce fût sur le neuf ou sur le devant, toujours retombait au choix. Et souvent, au lieu de rester à leur pied, animée d'un mouvement de recul, roulait abattre une autre quille en zigzaguant, et, cette fois on disait : « C'est comme s'il le lui commandait. » Ah ! les joueurs prestigieux ! Je crois bien « qu'on les respectait », lorsque, ne joutant plus l'un contre l'autre, mais ensemble, ils s'en allaient porter leur renommée et celle de leurs clochers sur d'autres théâtres, se mesurer avec les maîtres des quillés réputés. Quand ils rentraient, les jeunes gens couraient à leur rencontre à travers champs pour avoir plus tôt des nouvelles. Et les femmes, sur leurs portes, le long du chemin, leur jetaient des compliments et des rires, comme des bouquets de fleurs...

La partie durait longtemps entre Fitan et

Pitchon. Les quatre premiers jeux presque toujours se balançaient. C'est pourquoi on envisageait une demi-partie de plus où la lutte se décidait. On l'arrêtait avant la belle. Alors, on servait une dernière bouteille, et, tandis que les joueurs la vidaient, à leur demande on répandait du sable sur le quillé. Tous les billards bien tenus possèdent une provision de sable de l'Adour, poudre de cailloux émiettés tamisée fine, fine, qui nivelle jusqu'aux granulations du sol. Là-dessus, quilles et boules roulent « rien qu'à les regarder ». Et la partie reprenait. Pour la rendre plus ardue, rompant leur mutisme, avant chaque passe, les joueurs se rendaient l'un à l'autre une quille ou deux. « Tiens, je t'en donne deux. » « Non, c'est trop ; j'en prends une. » Ils avaient cette grande manière de jouer que l'on ne revoit plus. Autour d'eux, les spectateurs se retenaient d'applaudir. Et cela allait jusqu'à ce qu'une quille de Fitan, trop attaquée, fît un bond hors de mesure, jusqu'à ce que la boule de Pitchon manquât son recul. Cette fois, les applaudissements crépitaient à l'adresse des deux hommes : l'honneur étant égal à ce point de maîtrise. Le vainqueur se contentait de hausser les épaules...

On a joué aux quilles de tout temps chez nous. Ce jeu est aussi ancien ici que les courses de vaches ou de taureaux, héritage

des Maures. Aux siècles passés, où le manque de chemins et de moyens de communication cantonnaient la population dans un cercle restreint et l'obligeaient à se divertir par ses propres ressources, les billards s'étaient multipliés. La plus petite commune possédait le sien. On l'établissait au besoin devant le seuil d'une métairie, sur l'aire où l'on battait le blé. De l'église, entre les offices, les hommes y accouraient, et l'on traçait au moment même les carrés, et l'on marquait l'emplacement des quilles. Les bandes, les mouches ne vinrent que plus tard. Les châtelains ne dédaignaient pas de « monter sur lou quillé ». Ils encourageaient les concours. Lorsque cet extraordinaire compagnon, Rabelais, faisant son tour de provinces pour apprendre la médecine, reçut des mains de Jean Audeau « la généalogie et antiquité de Gargantua », il apprit avec étonnement où elle avait été découverte. « En un pré, près l'arceau Gualleau, en dessoubs de l'Olive, dans un tombeau », et, ceux qui l'ouvrirent à coups de pioches, « trouvèrent neuf flacons, en tel ordre qu'on assied les quilles en Gascogne, desquels celui qui au milieu était, couvrait un gros, gras, grand, gris, joli, moisi livret, plus, mais non mieux sentant que roses... » Celui du milieu, c'est-à-dire le neuf...





## LE CHASSEUR D'ABEILLES

---

Juin 1921.

Il s'appelle Dajan dit Balthazar ou encore le Jeune ; l'autre, l'aîné, est chasseur de palombes. Chez les deux frères, l'observation, l'intuition, le flair sont des dons, comme le guet et la capture des actes naturels. Ils vivent dans l'attente ou le frisson perpétuel d'une poursuite. Balthazar, de plus, ne se résignant pas à quitter les bois où il erre à la façon d'une bête maraudeuse, s'est fait émondeur. Ainsi, dans la saison vide, il continue à hanter les futaies dépouillées et, tout en ébranchant, à fureter et à explorer. Petit, grêle, quoique pourvu de fibres d'acier, — on ne peut dire de muscles tant il est peu charnu, — la face mobile, animée d'yeux gris sans cesse dardés sur quelque chose, les pieds et les mains extrêmement fins, doués d'une mobilité et d'une dextérité, d'une faculté de prise inouïes, l'allure balancée, avec une oscillation des hanches et du cou, habitué qu'il est à se faufiler, à se

couler dans les taillis, sommairement vêtu, et, l'été, d'un pantalon et d'une chemise, il donne l'impression d'un primitif où, sous l'enveloppe humaine, jouent des sensations, des impressions instinctives, animales. Ajoutez une parole sobre, nourrie seulement de faits de métier, d'expériences accumulées ou de divinations obscures. Le vent, le bruit, une odeur, un vestige quelconque, l'ombre et le jour sont pour lui révélateurs d'une piste, et l'air sans doute lui parle à l'oreille. Il sait, par exemple, sur terre, ce que tel arbre devenu ruche naturelle produira d'essaims ; et dans les airs, en nettoyant un fût, il sait, entre deux branches mortes d'apparence égale, laquelle peut ou non le soutenir.

Balthazar ne s'occupe que des ruches naturelles construites dans les arbres. Il ne nourrit pas l'abeille, il ne l'essaime pas artificiellement. Il s'empare, pour sa récolte de miel et de cire, soit des essaims entiers au gîte, soit des essaims en migration. Il n'est point savant et n'en a cure. Sans doute il n'ignore pas les mœurs, les lois, la hiérarchie de la ruche ; ni cette admirable division du travail qui fait concourir chaque individu à l'œuvre commune, depuis les abeilles-ouvrières sans sexe, nourries du couvain et butineuses de fleurs, jusqu'aux abeilles-mâles réservées à un amour unique, véhément et mortel, jusqu'à l'abeille-mère ou

reine, destinée à un enfantement illimité ; ni ce prodigieux ouvrage que constituent les rayons, multitude de cellules en partie occupées par le couvain, en partie emplies de miel, et toutes cloisonnées, séparées et jointes à la fois par des fils de cire, berceaux où un peuple de larves s'amoncelle incessamment, greniers où le nectar des fleurs incessamment dégorgé s'accumule : non, mais il s'en tient aux connaissances et aux données pratiques. Qu'il existe ailleurs des sujets noirs, jaunés, gris, originaires de Flandre ou de Hollande, ou d'Italie, plus ou moins longuement annelés, étroitement corsetés, abeilles domestiquées et pour cela dites bourgeoises, peu lui chaut encore : il n'a affaire ici qu'avec deux espèces, l'une brune, l'autre fauve, rousse presque. La première pacifique et souffrant l'homme, sans poils sur le corps ; la seconde sauvage, irritée, hostile à tout venant, prompte à l'attaque et velue, quelque chose comme le sanglier du genre. Toutes deux au reste s'apprivoisant, acceptant l'hospitalité de l'homme dans ses ruches.

Dès le printemps, Balthazar se met en route à travers les bois du pays. Il en connaît tous les arbres creux abritant une ruche ou susceptibles de le faire. Il devine leur capacité, soit qu'il la jauge de l'œil, soit qu'il la détermine par le nombre d'abeilles qui en sort, ou encore par le bruit continu

qui l'emplit. Attentif à tout, il relève autant d'indices que les insectes eux-mêmes. Il ne se trompe ni sur l'abondance des luzernes, des trèfles et des sainfoins, ni sur la pousse des arbres fruitiers, ni sur la sortie des bruyères et des ajoncs dans les landes, toutes plantes qui offrent des floraisons successives, sur lesquelles les abeilles commencent à butiner. Je ne parle point de la naissance des vraies fleurs, dont il paraît compter les boutons au cours de l'été, comme il semble avoir fouillé toutes les vignes et tous les figuiers en automne, quand le suc abonde au flanc gonflé des raisins, lorsque le miel pend en gouttelettes au bord entr'ouvert des figues. Il sait que de la multiplication de ces fleurs et de ces fruits, de leur splendeur comme de leur maturité dépend la prospérité des ruches, leur nombre, leur avenir, et même leur hygiène. Il vous expliquera que les abeilles, comme les gens, diffèrent d'appétit, ou mieux, de gloutonnerie et de sensualité. Que, par un avril précoce, où le soleil hâtif sollicite l'éclosion des corolles, les parfumant plus que de coutume, les abeilles parfois ne se retiennent point de boire, boire à même à la coupe enivrante, de s'y plonger, et qu'elles reviennent à la ruche comme débordantes de suc. Elles y sont prises alors de « flux de ventre ». Elles y rendent des déjections noirâtres et fétides qui sèchent



où elles tombent, dont la poussière envahit les trachées des insectes. Beaucoup en meurent... Ainsi, avant de se mettre en chasse, avec un flair infallible, procède-t-il à l'examen des lieux. Il ne se risque point à perdre son temps devant une ruche à l'étroit sous l'écorce, ou qui semble aventurée dans de maigres enclos. Il se méfie de ces coins de paradis où tout est corbeilles et tapis de fleurs, pareils à des bouquets de salon, comme si le soleil n'avait que des baisers pour cette place de terre.

Dès que, pour établir son rucher annuel ou pour satisfaire à une commande, le chasseur a fait choix d'un arbre qu'il sent riche en couvain, en cire et en miel, il se hâte, il court chez lui. Il coupe un fort rejet de bois tendre, il le fend d'une extrémité à l'autre jusqu'à 10 ou 15 centimètres de l'un des bouts, il l'ouvre en lamelles, écarte celles-ci en forme de dôme, et puis les relie et les tresse d'osiers comme s'il garnissait une claie, et puis les consolide à l'intérieur, à l'endroit le plus évasé, d'une sorte de traversier fait de bâtonnets disposés en croix où les rayons futurs prendront appui; il enduit enfin le tout d'une couche de bouse de vache, carapace hermétique, dans laquelle seule une petite ouverture est ménagée. Cette cloche est sa ruche à lui, l'habitation où il entend fixer ces butineuses. Et il rit si on lui parle

de cadres, de planchettes, de tiroirs nécessaires à leur établissement. Et il part la ruche sur l'épaule, une serviette sur le bras, une hachette à la ceinture, tête nue, et cou et pieds et mains nus, comme un sauvage. Sa hachette, outil de fil ardent, amincie par la meule, éclatante et sonore, est renommée dans le pays pour sa pénétration. On dit qu'il l'eut d'un bohémien. Le nomade l'apportait d'Espagne où elle avait été trempée, toute incandescente, dans un flot frémissant et glacé.

Arrivé à l'arbre, il le réinspecte minutieusement, cherche le sens du bois, et l'attaque à grands coups, comme un bûcheron. Il l'entame à hauteur de l'entrée principale de la ruche. La hachette tinte, frappe, l'écorce vole en éclats secs, et le tronc retentit. Balthazar est fier de son adresse. Il dit : « Tendez un fil, je le suivrai sans le couper. » Bientôt l'aubier est dépassé, le cœur atteint, car la sève jaillit. Les abeilles d'abord stupéfaites ne tardent pas à se mettre en fureur. Elles sortent, se précipitent, enveloppent le chasseur de cercles sonores, se jettent sur lui, battent sa face, son cou, ses mains de paquets d'assaillants, l'aiguillon dressé, rentrent chercher du renfort, reprennent l'attaque en enflant leur rumeur de combat, et, accrues enfin des ouvrières qui rallient des camps, multiplient les manœuvres, les agressions,

les ruées. Dans l'arbre, par moments, un bourdonnement indigné répond à leur tumulte et semble vouloir les pousser en avant, comme un roulement saccadé de tambour... Balthazar impassible poursuit. Il assène plus sûrement encore son arme. Un dernier éclat de bois saute, et les rayons apparaissent. Le soleil entre dans l'arbre avec le fer. Tout étincelle : rayons d'or mat, rayons d'or bruni, toison magique aussi recélée sous l'écorce, mais naturelle et renaissante ! Et c'est gras, onctueux, suintant de nectar. Le chasseur, d'un coup rapide, sectionne les rayons au-dessous de leur point d'attache, lâche son arme, et, comme il ravirait un trésor, à pleines mains, emporte des pans entiers de cellules. Les abeilles s'accrochent aux rayons, les couvrent de leur corps. Lui, prestement, étale du pied la serviette sur le sol, s'agenouille, et secoue sur le linge, secoue ce bloc fourmillant d'insectes. Ils tombent, comme des gouttes sombres, comme une pluie vivante. Balthazar renverse sur eux sa ruche, ainsi que l'on pose un verre sur ses bords... Il retourne à l'arbre. Il n'a rien fait encore : la reine n'est point prise. Tout à l'heure il l'a vue. Suivie des groupes qui l'escortent, elle parcourait son état dévasté, elle errait sur les ruines de ses demeures. La foule ailée ondulait derrière elle comme une chaîne. Il la saisit, il la passe sous la ruche.

Et, tandis que le reste suit, il achève sa razzia. Il se félicite. Il a pillé des livres de miel et de cire, capté l'essaim entier. Il est bien tranquille. Il n'y aura pas de déserteurs. Il a arraché en venant des touffes de menthe, il en a frotté l'intérieur de son appareil. Les abeilles adorent cette odeur. Elles ont manifesté leur joie en entrant. Pendant que la reine se fixait sur le traversier, les autres, comme sur une fleur, « piquaient du front et battaient de l'aile ». De plus, il a pris soin de couper le bout des ailes à la reine. Elle ne saurait plus fur; et nulle ne l'a jamais abandonnée... Virgile a écrit : « Arrache les ailes aux rois. Qui donc oserait, quand ils sont devenus sédentaires, prendre son essor vers le ciel ou voler au combat?... » Balthazar aurait-il lu Virgile?

Le chasseur procède parfois autrement. Lorsque l'arbre est de peu de volume, il en bouche les orifices avec des chiffons, grimpe dessus, l'émonde, l'écime dans le bois plein encore, et descend. Et puis, il le scie à 80 centimètres environ au-dessous de la ruche. Il rentre chez lui, attelle ses vaches à une paire d'essieux découplés, revient, fait basculer et charge le tronc, le transporte dans son enclos. Là, il le plante, l'assure tout droit en terre et le débouche. Quand il veut le vider, il le renverse, l'entame par le fond, le pille, le remet debout. Son rucher, de ce

fait, prend un aspect de décombre antique, avec ses hottes comme des fragments de dômes, que des fûts blancs ou roux dominant de placé en placé.

Mais la prise où Balthazar tend ses sens est celle de la capture d'un essaim en migration. L'essaim suit la plus vieille des reines. Celle-ci, le départ arrivé, bat le rappel avec ses ailes. C'est dans la matinée d'un jour lumineux de juin. La fraction du peuple qui émigre rallie la reine, et, le point de direction pris, s'élève par grappes et glisse à la recherche d'un gîte. Balthazar ne quitte plus les bois. Il les assiège des yeux et de l'oreille. Le bourdonnement de la reine ne saurait échapper à son ouïe, non plus que le son du vol de l'essaim, s'il arrive trop tard à l'embarquement dans le ciel, non plus que son sillage à ses regards. Il marche comme tiré par un fil invisible, comme s'il suivait l'ombre de l'essaim sur le sol. Il va, une ruche à l'épaule, sans arme cette fois, portant un vaste chaudron et un marteau de bois. Le vol enfin se fixe : il s'accroche à une branche ou il plane en évoluant. Balthazar empoigne par l'anse son chaudron. Il le frappe, le marteau à tour de bras. Un bruit étourdissant éclate. Cela est déchirant et profond, tumultueux. Au-dessus, dans l'air assailli, tout vibre. Les abeilles tombent. Non pas attirées, comme il le croit, par le vacarme, mais



atteintes, ébranlées, ballottées, englouties pour ainsi dire par les frémissantes ondes aériennes comme par un tourbillon... A terre il les ramasse, à pleines mains toujours, et emplit sa ruche... Lorsque les Curètes reçurent Jupiter encore à la mamelle dans l'ancre de Nicté ils ne furent point sans inquiétude ni sans émoi. Le fils de Cybèle ne fronçait point encore ces sourcils qui faisaient trembler l'Olympe, il ne dressait point encore ces bras d'où partait la foudre, mais rose et potelé il souriait, et son sourire était si doux et beau, et l'expression de sa bouche si autre que celle des bouches humaines que ses hôtes ne savaient quel aliment lui apporter. Alors comme des vols d'abeilles passaient, ils se saisirent de cymbales et les frappèrent en cadence, ils emplirent l'air de frissons métalliques retentissants, conviant les essaims à s'empresser auprès du nourrisson prédestiné. Les abeilles s'abattirent autour de la face divine et distillèrent leur miel sur ces lèvres parfumées déjà d'un souffle d'ambrosie...

Un mystère surtout entoure Balthazar : celui de son immunité. Voici son secret. Il se frotte de fenouil écrasé. Les abeilles désarment en touchant cette tête qui fleure le buisson, cette chair à l'odeur végétale. Et, si le temps est orageux, prédisposant les insectes à la fureur, ou s'il s'attaque à l'arbre

plus rudement que de coutume, il ajoute quelques gouttes de vinaigre. Enfin, avant de s'emparer des essaims, il se crache dans les mains et les enduit de sa salive. Il n'est jamais piqué.

En possession de son butin, Balthazar compose son miel et sa cire. Il sépare d'abord au couteau les cellules à miel de celles à couvain, il filtre ensuite les premières à la main, les exprime dans un linge, au-dessus d'un récipient : il a son miel... Le résidu est mêlé au couvain. Il les verse dans une casserole avec moitié d'eau, et fait bouillir. Quand l'écume point, il retire le tout du feu, le jette dans un drap solide, l'exprime à son tour à chaud au-dessus d'un bassin d'eau froide, entre deux bâtons épais. Ceux-ci sont joints, à l'un de leurs bouts, par un fil de fer. Le mélange se coagule en touchant l'eau. Le chasseur prend cette pâte, la presse, la met en billes comme du beurre. Il refond, laisse refroidir, distribue en pains : il a sa cire... Il écoule le miel en litres, la cire en mottes. Il court le pays. C'est 10 francs le litre de miel, 8 la livre de cire. Bien entendu, il rabat de son prix. Et, si on ne lui prend rien, il demande la charité... De là, sans doute, par ironie, son surnom de Balthazar.

Il vend ses abeilles en ruches. Il court à ce sujet une légende. On prétend qu'il les

envoûte. Elles reviennent chez lui quand il le veut. En vain les acheteurs les supplient-ils de demeurer, en leur chantant la cantilène : « A pay, à may », à père, à mère ; en vain défendent-ils à leurs enfants de « lever la langue » contre elles, de les injurier ; en vain les associent-ils aux événements de famille en leur apportant des friandises les jours de liesse, en cravatant de crêpe la ruche les jours de deuil... Que Balthazar vienne à passer, et elles le « suivent comme un chien son maître ». Je laisse à penser les haines qu'il emporte. Nul ne se dit que les abeilles quittent la ruche naturellement, soit qu'elles ne trouvent plus de fleurs aux alentours, soit qu'elles soient débauchées par d'anciennes compagnes du rucher.

Balthazar ne s'inquiète ni des hommes ni de leurs jugements. Il n'a souci que des crapauds et des fourmis. Le crapaud, la femelle surtout, est né gourmand. Il a remarqué que les abeilles roulent parfois au pied de l'arbre. Trop chargées, leurs cuisses creuses trop emplies de suc, elles manquent l'entrée de la ruche, s'y heurtent, s'y blessent, et choient. Le crapaud veille au bas du tronc, se hissant d'une racine à l'autre, la langue, sa longue langue prête au bord vaste de sa bouche. Il la déroule, il la pose sur l'insecte tombé, l'enrobe de sa salive et le happe comme un fondant. Et si l'orifice est

au ras de terre, il trouve mieux. Il s'approche, il applique sa langue contre le trou et cueille non plus les abeilles qui roulent, mais toutes celles qui passent en cherchant à rentrer. C'est une hécatombe. Le jour entier il gobe ces petites boules ailées ruisselantes de nectar. Et puis il s'en va, les pattes écartées, plus pesant, plus aplati sur le sol que jamais, ses gros yeux tournés de délectation vers le ciel... Balthazar assomme tous les crapauds qu'il rencontre.

Avec les fourmis, c'est pis encore. Ces colonnes à ruches qu'il transporte dans son enclos ne tardent pas à souffrir du temps. Le vent, la pluie, le gel, le soleil les flagellent, les gercent, les consomment. L'écorce se détache, le bois se fend. Et les larves du lucane, longues de 5 centimètres, armées de mandibules puissantes, commencent à y cheminer. Elles les sillonnent de galeries, de couloirs, de boyaux. Derrière elles, dans l'obscurité du tronc, de fines traînées de poudre de bois se déposent. Arrive une fourmi qui par là furette. Habituee à la poussière, elle s'enfonce dans la trace molle. Elle prend un tunnel, poursuit, aboutit à un rayon. Elle goûte. O stupeur ! ô joie ! Des entassements de sucre, des monts de miel à dévorer. Elle recule, court à sa fourmilière, elle y crie la nouvelle. La fourmilière se met en marche. Elle emprunte toutes les avenues

ouvertes par les larves. Elle gagne comme une marée à travers l'arbre, descend toutes les pentes, gravit toutes les côtes, se déverse en mille ruisselets comme un fil, aux gouttes vivantes, et déferle sur la ruche. Et comme cette multitude est stimulée par l'aliment sucré dont elle se gorge, elle pond et pullule plus que coutume, devient vraiment intarissable. Les greniers sont pillés, les berceaux sont vidés. En vain les abeilles tentent de faire front. Elles piétinent, écrasent les assaillants. Ils renaissent de leurs cadavres. Alors, épuisées, à bout de vivres, les abeilles périssent sur leur cité détruite, ou bien, lamentables et farouches, elles errent en attendant la mort, dans l'horreur, la frémissante horreur de l'impuissance...



## ARMAGNAC-NOIR

---

Juillet 1921.

Tout à l'heure, Armagnac-Noir, par l'As tarac et La-Bigorre, va partir dans une course de trois ans. C'est la première grande épreuve de plat qu'il dispute. Ménagé jusqu'ici, engagé en dessous de ses ressources, instruit sous une monte habile « à naviguer dans le peloton », il ne s'est point encore tout entier livré, attendant son heure, attendant aussi que le soleil ait repris l'empire. C'est un champion de printemps. Né au bord de l'Adour, au renouveau, dans un haras célèbre dont il est l'orgueil, il a gardé de la saison frémissante où les sèves jaillissent sous l'astre grandi, où tout est bondissement, on ne sait quelle impétuosité, quelle furie « à sauter dans le train ». Et le printemps achève de déferler. Il pousse, il enfle sa houle des grands blés verts encore aux grands bois envahis de feuillée, il roule la terre dans les parfums et les murmures, et le vent allègre qui soulève les crins de l'étalon, soyeux et ondés comme une chevelure, lui parle de

galops aux quatre coins du monde et l'enivre.

En main, resplendissant de reflets sombres, et l'étoile au front comme la nuit, il erre impatientement dans le paddock, il aspire au défilé, et, en érigeant par instants son encolure musculeuse, jette un regard sur la piste, son champ de lutte. Il est d'origine illustre. En outre il a reçu une ossature dense aux longs rayons, des fibres serrées de son père, et de sa mère des tissus fins traversés de nerfs vibrants, et de tous les deux l'énergie, « le cœur », c'est-à-dire l'ardente volonté de l'emporter. Qui vivra le verra ! Il rôde, en mâchant son filet, et les amants des formes pures et pleines, arrêtés sur son passage, l'admirent et le flattent de l'œil. « Longiligne », d'un trait suivi presque, tiré de la nuque à la queue par un rein court, une hanche étendue, inclinée à peine, bien établi sur des jarrets droits, bien d'aplomb sur des genoux larges et fermes comme sur des fûts, il ressemble à un monument, à la sobre façade d'un temple antique. Et souple, équilibré, allant à pas obliques, il ressemble aussi à quelque félin géant, avec le balancement de son col, le jeu élastique de ses membres, le glissement libre à la fois et bandé de son corps. Et il ressemble à l'homme, dès qu'il dresse sa tête fine, sèche, éclairée d'un œil brûlant, farouche même. A l'homme fort, fait pour le glaive ou l'outil, dont il possède

la poitrine profonde, l'épaule épaisse, prolongée, le bras puissant, les muscles sortis, assemblage magnifique d'avant-main où il prend appui pour recevoir la masse de son individu animée d'une vitesse énorme, pour la faire rebondir, foncer, se ruer de nouveau en avant. Noble animal vraiment, en qui le sang qui prime tout, éclate...

Il est venu de loin à cette « condition », fruit de la qualité de la bête et d'un entraînement méthodique. Toutefois, il y est arrivé rapidement. Car à l'âge où ceux de son espèce hors du sang, de selle même, sont encore des poulains, pâturent mêlés à leurs mères, dégingandés et gorgés d'herbe, et ne portent que les mouches, lui, presque fait et soudé, commençait sa vie d'endurance, connaissait les nourritures substantielles, le labeur fortifiant, le poids du cavalier, et le souci et l'orgueil de l'épreuve... Ah ! tandis que l'heure de la lutte approche, que ses concurrents gagnent le paddock derrière lui, comme ses souvenirs abondent !... A peine né, huit ou dix jours après, il prit le large avec sa mère. Son éblouissement et son émoi furent grands. Le balancement et le bruissement des feuillages, la mer verte des prairies immobile devant ses sabots, le toucher du vent courant sur son poil, et le chant des oiseaux sous l'azur éclatant, l'emplirent d'abord de surprise et de stupeur. Mais le

lait qu'il buvait ruisselait d'une mamelle ardente. Il n'eut qu'un instant d'étonnement. La-Bigorre, au pas, s'enfonçait dans le pré : il bondit vers elle. Et, affermi sur ses pieds, il regarda le monde, le comprit d'instinct, et, dès lors, fit tête aux choses... Chaque jour depuis et plus longtemps il sortit, une lampée de lait chaud avalée. Et vinrent durant les premiers mois les galops fous parmi l'herbage, les sauts et les ruades dans le vent, les glissades sur la terre tendre, tous les jeux de force suscités par le sang qui consolidaient ses jeunes fibres. Et ce fut l'existence au grand air venu de l'horizon, de plus outre, de l'Océan, aspiré âpre et salé parmi les hennissements, parfois sous les averses de pluie tiède qui lui trempaient la chair en attendant la sueur. Oui, l'espace et ses agents qui dilatent, assainissent, tonifient l'organisme. Après quoi il rentrait, à l'heure des repas, mêler aux herbes brou-tées les barbotages de son frisé, les rations d'avoine noire, mangés d'abord dans la même auge que La-Bigorre pour apprendre d'elle à mâcher, ensuite à part, dès qu'il sut mastiquer comme un futur champion. Et puis il fut sevré. En même temps on lui parlait, on le flattait, on le caressait. Comme il aimait à grignoter dans la main, on en profita pour l'approcher de plus près, l'habituer aux soins et à la présence de l'homme,

pour le « tripoter ». Oh ! avec précaution et douceur. Il importait de ne point éveiller ses instincts de défense ou de révolte, de le plier à la soumission d'un lent enveloppement, en prévision de l'étalon puissant qu'il allait devenir, et qui, perpétuellement fouetté par la lutte, et doué d'une longue mémoire, et brave enfin rendrait coup pour coup. Éducation qui engage l'avenir, où l'animal en vient à considérer celui qui l'emploie soit comme un maître affectueux digne d'être servi, soit comme un exploiteur brutal surveillé avec rancune. Armagnac-Noir n'était pas né pour souffrir un dominateur. On lui attacha un lad, svelte et fin et doux comme une fille. Tout de suite ils devinrent compagnons. Des doigts légers de l'enfant, en jouant, il accepta le large surfaix rembourré, serré autour du torse pour l'habituer à respirer sanglé, le filet de caoutchouc sur lequel il s'appuiera plus tard en allongeant sa foulée, et enfin la selle avec ses panneaux pressés sur les flancs, son arçon rigide et dur au garrot, comme si une main d'acier y faisait prise. Et un jour, après le pansage, tandis qu'il dévorait une botte de luzerne que le petit lui avait apportée dans son box, il le laissa se hisser gentiment sur son dos... Il fléchit un peu, à peine, comme une branche sous un oiseau, et ce fut chose entendue entre eux.



Son premier règlement de vie remonte à cette époque. Il porta sur le régime. Il s'agissait de créer en lui des réserves : en graisse, en muscles, en substance osseuse. Et partant à amener son estomac à fonctionner librement, sûrement. On lui donna l'habitude de rations identiques à heures fixes. On voulait acheminer son organisme vers l'assimilation régulière de toutes choses : de la nourriture comme du travail, et l'accoutumer à chercher dans la ration une réfection après le labeur. Au reste, il ne s'en plaignit point. Trois fois par jour, dans son box entretenu de litière fraîche, il recevait ses aliments. Trois fois de l'avoine, deux fois de la luzerne. Pour la paille il la ramassait autour de lui à volonté. Il se rappelait que les quantités augmentèrent peu à peu jusqu'à 4 kilogrammes d'avoine et 5 de luzerne. Le tout, bien entendu, coupé de longues pâtures. Enfin, deux fois par semaine, il savoura des mash, de la graine de lin et du riz cuits, de la farine d'orge. Un régal. Aussi connaissait-il l'heure des repas mieux peut-être que son lad. Il était debout dès le jour, il se campait contre la porte, grattait du pied pour appeler, et, le box ouvert, se jetait d'un bond de l'autre côté, vers le mur, en dégageant le passage, et mêlait des hennissements brefs de plaisir aux rires clairs du petit homme.

Alors, quand il fut ferré d'aluminium, les talons abattus, les fourchettes et la sole en contact avec la terre, comme une plante d'homme, afin d'empêcher le sabot de former ventouse dans l'action, il entra à l'entraînement... On pourrait écrire au noviciat, tant la règle y règne en souveraine...

Au jour, lever, pansage sommaire, déjeuner léger d'avoine ; une heure après boute-selle, sortie sur la piste cavalière, inspection ; et puis départ pour le travail. Les canters pris, rentrée à l'écurie, nouveau pansage plus long, graissage et soins des pieds. Sur quoi dîner : eau courante, luzerne, avoine, paille. Et sieste après-midi. A 4 heures, promenade dans le pré. A 6, souper : comme le dîner. Mais la nuit vient : coucher. Horaire, régime, travail immuable. J'ajoute que l'on prononce là deux vœux au moins : celui d'obéissance, celui de chasteté.

Armagnac-Noir évoquait avec fierté ses débuts. Il se révéla vite comme un sujet d'avenir. En tête des autres, quand on se rendit à la file au travail par une allée sablée, « les garçons » devant, « les demoiselles » derrière, de peur même de flirt, il montra le chemin, fait tout de suite au bruit, au mouvement de la vie, comme il s'était accoutumé le premier jour à l'aspect des choses. Dès qu'il s'embarqua sur « la route de galop » pour un canter de 600 mètres,

il eut une ampleur innée de foulée, une aisance singulière d'allure qui frappèrent les regards. Il était calme. Point avec lui de piétinement en rond qui énerve, de sueurs intempestives qui vident. Il était droit. La tête placée, appuyée sur la main, il cherchait d'instinct « à raser le tapis », à filer devant lui comme un trait. De bonne heure il se détacha du groupe dans lequel il s'exerçait, et le quitta pour travailler à intervalle et à distance réguliers avec deux de ses aînés déjà confirmés et rapides. Il les domina. Sa façon de se comporter ne changea en rien. Bien que le débat se fût accentué, il ne parut point se dépenser ou s'animer davantage, et il rentrait en main du même pas élastique et tranquille, tandis que son poil se séchait. « Il encaissait » l'effort sans trouble aucun, pareil à un accumulateur d'énergie et de vitesse progressivement chargé. Alors, comme une grande « demoiselle » de son âge, sa cousine lointaine, de sang égal, primait aussi dans un autre lot et semblait « du même pied » que lui, on les fit galoper ensemble. Elle s'appelait La-Chalosse. Et, soit désir de briller devant elle, soit émulation nouvelle, il augmenta son train, restant maître de la course, mais poliment, juste assez pour le prouver. Ce furent de délicieux canters, quelque chose comme des tours de galop auxquels il s'adonnait avec joie et passion,

parmi l'odeur vivante de la pouliche rabattue par le vent...

Ces luttes avec La-Chalosse affirmèrent sa qualité, en achevant de le mettre en forme. Il sentit ses poumons s'ouvrir, son cœur battre plus fort, son sang affluer à ses tissus, ses veines saillir en même temps que ses côtes, et, lorsque au retour du travail il passait devant une vitre claire, il y pouvait voir chatoyer sa robe sombre aux reflets huileux. Et vint l'essai « sur l'herbe », où l'on juge le « racer ».

Courant sur le sol d'un train uni, sans s'élever presque, comme une yole sur les flots, il « sema » le peloton, il sema le hack dont la ligne connue devait mesurer la vitesse. Le vieux jockey qui le pilotait « n'avait jamais eu mieux en mains ». Et il aborda, de deux jours en deux jours, les canters de 1 000 et 1 200 mètres, pris aussi vite que possible, avec une pointe à la fin où il prodiguait toutes ses ressources. Et il « brûla toutes ses graisses », élimina toute chair inutile jusqu'à ne plus présenter que les muscles nécessaires à la propulsion, et il « éclaircit » sa sueur, et il la tarit presque, au point de ne plus en rendre que quelques gouttes limpides, germées sur sa fibre compacte comme de la rosée sur un bronze. Et enfin il acquit « le style », une manière d'arriver, de passer le poteau dans une allure

irrésistible, foudroyante, comme l'aigle fend la nue, comme l'éclair troue l'abîme...

Mais l'heure décisive sonne. On fait l'appel des partants, Armagnac-Noir s'avance. On sent qu'il a deviné les ordres : s'engager doucement, progresser à mesure què le peloton s'égrène, serrer, prendre la corde, attendre un jour et s'y précipiter, puis rejoindre celui qui mène, et puis, le poteau entrevu, attaquer brusquement, puissamment l'adversaire pour le briser, et gagner !... C'est-à-dire l'arrivée de haut style, l'arrivée ramassé sur soi-même, oreille pointée, bouche ouverte, buvant l'air retentissant d'acclamations, buvant la gloire. Gagner ! c'est-à-dire un nom obscur qui tout à coup resplendit, des couleurs nouvelles qui éclatent, quelque chose comme un avènement connu du monde entier... Armagnac-Noir le sait.

Sait-il le précédent illustre ? Il y a deux mille ans, un étalon syrien triomphait de même à Olympie. Il portait le nœud de pourpre d'Alexandre le Grand. Le fait fit aussi le tour de l'univers antique. Et, plus tard, sous la tente, rappelant à ses familiers cette victoire hippique arrachée devant la Grèce assemblée, le conquérant mêlait le nom d'Olympie à ceux d'Issus, du Granique et d'Arbèles dont il avait jalonné les sables étincelants du désert... Armagnac-Noir est digne de ce souvenir.



## A LA RECHERCHE DE L'ANGUILLE

---

Août 1921.

C'est un poisson mystérieux. Participant d'une double nature puisqu'il vit également hors de l'onde et dans l'onde, nage et rampe, est d'eau douce et d'eau salée, s'assouvit gloutonnement et se rationne jusqu'au jeûne complet et prolongé, passe du mouvement le plus libre à l'immobilité léthargique gardée des mois ; il se fait à tout et sort de tout, et même de cette espèce d'anéantissement, sans rien perdre de son agilité ni de sa vitalité. Cette élasticité d'organisme est le signe distinctif de l'anguille, comme aussi sa faculté de changer de couleur suivant le flot qu'elle fréquente, soit pour se dérober, soit pour guetter, à l'exemple de nombre d'animaux qui se confondent avec les feuilles, l'herbe haute ou le sol. De peau noire et jaunâtre dans les eaux limoneuses, noire sur le dos, jaunâtre sous le ventre, l'anguille, dans les eaux claires, devient vert olive et blanche. Une chose toutefois la décèle : le brillant de ses couleurs. Incessamment lubrifiée de

la tête à la queue par une liqueur huileuse exsudée d'une série d'orifices latéraux, elle luit et chatoie, pareille aux algues qui serpentent, aux agates roulées, qu'un rais de soleil allume à travers un gave rapide.

On n'oublie pas quand on l'a vu ce poisson au corps cylindrique, d'un volume égal presque d'un bout à l'autre, qui se dilate et se rétrécit à volonté, dont tout se suit dans la nage et la reptation, comme mû à la fois. Non plus que sa tête petite, armée de dents aiguës, si étroite que lorsque la bête se met en couronne pour se reposer on ne sait où la tête et la queue commencent et finissent. Cette impression d'ensemble est accentuée encore par une nudité de serpent. Elle possède des nageoires et des écailles, mais si minces, celles-ci, qu'elles restent invisibles et échappent au toucher, et si rares, celles-là, qu'elles ne marquent pas sur le limon le plus tendre. Les unes et les autres n'en remplissent pas moins leur rôle. Les nageoires permettent à l'animal des courses sans fin à travers les eaux, des plonges vertigineux ; les écailles le protègent contre les heurts, les chutes et l'usure de la reptation. Ces écailles sont si dures que, séchées, elles servent à polir le ciment, elles lui donnent l'éclat mat du vieil argent. Et l'admirable adaptation de l'organisme à la vie se poursuit. Comme l'anguille doit main-

tenir son allure sinueuse, l'ondulation perpétuelle de ses anneaux, quel que soit l'élément qui la porte, elle est douée d'une ossature singulièrement flexible. Disposée tout en longueur, assise sur des côtes courtes légèrement attachées, étayée sur de fins faisceaux d'arêtes intermusculaires, cette charpente soutient partout l'individu sans apporter de rigidité nulle part, laissant au corps une souplesse prodigieuse. L'anguille peut s'enrouler et se dérouler et pendre comme une corde, et se bande et se détend comme un ressort... Après le mouvement, la respiration. Celle-ci est assurée avec le même souci. L'anguille reste des heures à terre, en voyage ou à la chasse. C'est pourquoi ses branchies ne sèchent pas au vent comme celles des autres poissons. Restant humides de l'eau d'où sort l'animal, enduites de l'humeur dont il s'arrose, elles gardent la ductibilité nécessaire au passage du souffle. Enfin, et puisque la bête par sa forme et son rampement tente la prise de la main, des ongles ou des dents, il n'y a point jusqu'à ses muscles qui ne soient animés d'une action réflexe. Dès que l'anguille est appréhendée, elle se gonfle, contracte subitement ses anneaux, d'autant plus énergiquement qu'elle est serrée plus fort, et prenant appui sur cela même qui l'étreint, coule, échappe et jaillit hors de l'étau...

Les anguilles arrivent au printemps à l'embouchure des fleuves, du fond de l'Océan, soit après leur naissance en agglomérations de milliers d'individus gros comme des lombrics, soit en bandes d'adultes. Ces bandes sont innombrables. Dans l'eau tiède, tout de suite, les paquets vivants se défont, et ces multitudes pénètrent dans les terres, bien entendu par échelons, suivant la force et l'âge, suivant aussi l'expérience des lieux où certains vieux émigrants reviennent en habitués. C'est un envahissement d'êtres muets et quasi insoupçonnés : car les anguilles ne progressent que la nuit. Elles vont tantôt par voie d'eau, tantôt par voie de terre. Elles n'hésitent pas à passer d'un cours d'eau à l'autre à travers champs. Elles ne se trompent jamais d'orientation. Nul obstacle ne les rebute. Et elles choisissent le chemin le plus court ou le moins rude, et, sur terre, elles prennent les bandes humides d'infiltrations ou du passage de sources souterraines. Elles savent qu'elles y retremperont leurs anneaux, qu'elles y rafraîchissent leurs branchies à la sueur ou à la vapeur d'eau qui en monte quand le soir tombe... Chez nous, elles cinglent d'abord vers la barre de l'Adour. Et puis elles s'engagent dans le fleuve, traversent Bayonne, assise sur ses arceaux ; retrouvent à la sortie les landes nues où paissent des troupeaux de chevaux et de moutons

errants ; visitent les pignadas du Marensin pleins de piliers, de portiques et de voûtes sonores ; longent Dax-la-Jolie, nourricière d'oies éclatantes, sœurs des cygnes ; bifurquent dans le Midour à moitié trajet, atteignent Mont-de-Marsan étalé sous ses platanes ; et, touchant presque au terme, débouchent dans l'Armagnac, où la vigne pleure, où le blé court en herbe souple sur la terre grasse, et se dispersent et s'éparpillent au fil du Ludon, de l'Izaute, de la Moule, de la Sole, et par le réseau des sources, des ruisselets et des surgeons. Elles ont couvert 200 kilomètres ou plus. Elles ont subi les assauts des choses et des bêtes, des flots hostiles qui grondent sous les arches et se précipitent aux chutes, des épaves dont le choc étourdit, des roues des moulins qui broient, des brochets carnassiers, des lougres dévorantes : je ne parle pas de l'homme et de ses engins. N'importe. Rien n'arrête ces foules glissantes dans la traversée décidée par l'instinct. Les pêcheurs du golfe de Gascogne qui aperçoivent les premiers les anguilles parmi l'écume salée, frappés de la périodicité et de l'ampleur de leur migration, l'appellent : la « montée ». Ils la comparent au flux infini venu de l'autre bord des mers, à une marée non plus soumise à l'influence des astres, mais soulevée et amoncelée par l'expansion irrésistible de la vie...



Parvenues au but, les anguilles se creusent des trous dans les berges, sous les racines ou dans les interstices terreux des pierres. Elles les font plus larges que leur corps afin de s'y mouvoir à l'aise, elles leur donnent deux issues pour pouvoir entrer ou sortir ou fuir au besoin par deux portes. Au reste, usant de la marche avant et arrière, elles y pénètrent également par la tête et par la queue. Ce sont leurs demeures du temps normal. Mais vienne un été plus ardent que de coutume, où l'eau baisse sur la terre consumée, alors elles s'enfoncent et s'enfouissent dans la vase, si loin qu'elles semblent s'ensevelir. Non dans tous les limons. Dans ceux qui ne risquent pas de les empoisonner en pourrissant. Et c'est là qu'elles s'endorment du sommeil dont j'ai parlé, et vivent sans nourriture aucune, attendant le retour des eaux.

Les anguilles font deux parts de leur vie. Le jour, elles dorment dans leurs trous, ou musent au frais sous un amas d'herbes aquatiques, ou visitent leurs voisines. La nuit, elles chassent. Dans l'eau, elles poursuivent les menus poissons, elles gobent les œufs qui flottent, avalent la farine qui tombe des moulins, les débris sanglants jetés des abattoirs, déchirent même les tout petits canards égarés qu'elles tirent à elles par les pattes ; sur terre, elles dévorent les vers, les insectes,

les larves des grenouilles, les chenilles et les limaces. Elles sont en un mot omnivores. Car elles adorent aussi les pois nouvellement semés. Dès que le fruit s'attendrit en germant elles le déterrent et le croquent. Elles ravagent les planches. Elles vont ainsi toute la nuit, sillonnant les eaux, ou épousant dans l'herbe les reliefs du sol, cherchant les coins d'ombre pour cheminer, prêtes également à l'attaque et à la fuite. C'est un miracle si l'on songe qu'elles ont de mauvais yeux. Mais le sens du toucher, celui de l'odorat sont si développés chez elles qu'elles semblent jouir d'une intelligence avertie, au courant des habitudes de leur proie.

On les chasse à leur tour. On ne pêche point les anguilles chez nous, on les capture dans leur trou. On les chasse l'après-midi et le soir : « au soleil et à la lanterne. » Le plus souvent les ruisseaux abondants en écrevisses le sont en anguilles. On se donne donc rendez-vous par un beau jour au bord de l'un d'eux, celui de Bernetz ou celui du Tchîn. Une demi-douzaine de jeunes gens le rallient des métairies voisines. Ils arrivent, pantalons troussés, pieds nus dans leurs sabots, et qui portant un seau, qui une hache ou une pioche, qui enfin la lanterne et une grande pelle de bois, celle dont on se sert dans les greniers pour remuer le blé. Tout le monde là, on pose la lanterne jusqu'à la

nuît, et on empoigne les outils. On abat des branchages et on les enfonce dans le ruisseau ; on pioche de la terre et on la fait ébouler sur ces fascines. On élève rapidement une digue. La digue montée, on saute en aval dans le lit, à sec presque maintenant. Mais des poches restent, quelques-unes profondes, que l'eau, en tourbillonnant tout l'hiver, a creusées, et que les fuites de la digue maintiennent à niveau. Il s'agit de les vider en hâte. Si le flot s'est perdu en aval, il s'accumule en amont. On n'a qu'un quart d'heure. A grands coups de pelle, vite, vite, on vide les poches par-dessus les berges, comme un bateau avec une écope. On perd pied dans la vase, on s'accroche aux épines ; des choses froides et visqueuses fuient entre vos jambes : ce sont les poissons mêlés à l'eau que l'on étanche. Les anguilles, elles, au bruit, ont regagné leurs trous. On est enfin maître du flot. Et vite, vite encore, les plus hardis plongent leurs bras dans tous ces trous béants, au risque de se couper aux arêtes des cailloux, au biseau des racines ; au risque surtout de mettre la main sur un serpent. Les vipères, l'été, hantent les cours d'eau. Personne n'y pense. Et les anguilles une par une sont tirées au jour, au bout des poings, toutes vibrantes ou crispées. Vainement elles cherchent à échapper. On a enfoncé un couteau dans leur chair huilée, pour

empêcher leurs anneaux de glisser, un couteau tenu ouvert dans la main. Alors la digue croule. On bondit sur la rive, tout arrosée d'écume. Et l'on étourdit les anguilles en les frappant à la tête et on les jette dans le seau, et « en avant », plus loin. On recommence tant que le soleil dure... A la première étoile on allume la lanterne. C'est la seconde phase de la chasse. Cette fois on n'arrête rien, on ne vide rien. A pas feutrés, sur l'herbe tendre, on suit le ruisseau. On fait halte à l'endroit le plus clair. On se penche. Sans bruit toujours. On se couche à plat ventre. On promène la lanterne sur la face de l'onde. Et puis on la dirige, on la fixe sur un point du fond. Les flots s'animent, luisent, passent. Parmi les ombres remuées, avec des rayons subits des herbes courent, des débris tournoient, des goujons fuient d'un battement bref de queue, des écrevisses roulent, pattes errantes. Les anguilles, curieuses, se sont mises à la fenêtre. Attirées par cette lumière inconnue, douce à leurs yeux voilés, qui n'est ni de la lune ni du soleil, elles allongent leur tête et puis leur cou hors de leurs trous. D'un coup, comme avec une pince, on les happe des doigts, à la place où commencent les anneaux. On les secoue, on les bat contre la rive, on leur fait perdre le sens. Mais leur vitalité est telle qu'elles rampent encore inconsciemment dans le seau...

La prise faite, les chasseurs s'asseyent. Ils grillent une cigarette. L'heure est divine. Le soleil est tombé comme il tombe ici : en refoulant encore l'ombre, en laissant un ciel illuminé à la lune ardente. Celle-ci s'est levée, accompagnée d'un vent léger venu des monts, sous qui les fleurs du soir se sont ouvertes et embaument. Une obscurité diaphane descend des arbres vaguement agités, et sur le pré profond déjà la rosée germe. Comme on respire ! Tout est paix, silence. Les oiseaux se sont tus, et le hibou lui-même, dont c'est le moment, le hibou ne déchire plus la nuit de son cri triste. Aucune bête ne rôde. L'espace est vide. Seule, par instants, dans l'air laiteux, une chauve-souris brise et reprend son vol mou. Et profitant de ce repos, tandis que les astres qui poudroient au firmament bleu étincellent, et s'attirent sur leur courbe infinie, des vers luisants se hâtent les uns vers les autres dans l'herbe, et allument leurs petits phares phosphorescents, signal de désir et d'amour. Et tout brûle du même feu, les lucioles et les soleils...

Les jeunes gens se lèvent. Ils ont faim. Ils avisent un toit qui fume. Ils y courent. En été on travaille et on soupe tard. Ils entrent, ils invitent leurs hôtes à manger des anguilles. On applaudit. On choisit dans le seau. On écorche, on décapite. On jette les poissons en tronçons dans la poêle, on les enroule



entiers sur le gril. S'il y a une pièce, on la rôtit. Arrosée d'une fine graisse d'oie, elle blanchit et se dore au feu comme un filet de porc. Elle en a le fumet et le goût presque. Et les mâchoires vont leur train, jusqu'à minuit passé, au bruit cristallin des verres.

Les anguilles retournent à la mer en automne. On dit qu'elles « se relâchent ». Un assez grand nombre demeurent dans nos eaux. Elles ne sont point à compter dans ces multitudes. D'autant moins que les anguilles ne se reproduisent pas en eau douce. L'antiquité, Aristote le premier, les croyait filles du limon ; et le moyen âge les faisait naître sur des cadavres comme les vers. Nous, jusqu'ici, nous les classions parmi les vivipares. Les anguilles sont ovipares : elles pondent des œufs d'où sortent leurs petits. Mais il leur faut l'Océan par un fond de 1 000 mètres, une pression de cent atmosphères, une température de 7 à 8° centigrades, une salinité de 35,2 pour 1 000. Et si elles ne les trouvent point au sortir des terres, elles n'hésitent pas à entreprendre une autre migration, à descendre, par exemple, dans nos climats, de la Baltique ou de la mer du Nord sur les côtes de l'Angleterre ou sur les nôtres, à l'ouest, à la recherche de la profondeur, de la pression, de la température et de la salinité voulues, de l'abîme suffisant. Là seulement,

plus bas que tous les courants, sur des lits de végétations hybrides, elles se livrent à leurs amours, en des enlacements secrets d'une fécondité inouïe : à la mesure de l'immensité de l'élément propice. Et puis tous ces amas de vie éclosent remontent à la surface, avec la sève universelle...

## FENAIISON

---

Septembre 1921

On fauche le foin chez nous en juin. C'est l'époque où les hautes graminées qui dominent le peuple dru des herbes passent du vert sombre au roux « queue de renard », signe de la maturité du foin. Elles prennent cette couleur fauve tout le long d'un petit panache gonflé de graines qui les termine. Les graminées sont perpétuellement agitées, et les paysans pour cette raison les appellent « les herbes tremblantes ». Dès que les herbes tremblantes deviennent rousses, ils emmanchent leur faux. Et ils commencent aussitôt à faucher, à moins qu'il ne faille attendre la bonne lune, celle de juin. Souvent la lune de mai traîne encore au ciel : astre maléfique qui « jaunit et fait fumer le foin ». Chaque soir ils l'épient. Enfin elle tombe, et l'autre apparaît : croissant d'or fin qui peu à peu pâlit. C'est alors pour le lendemain. Au reste les longs soleils sont nés, on dirait avec elle. Soleils qui surgissent avant qu'on ouvre la

paupière et s'abîment à peine quand on la ferme. Ils sont là tout le jour, ruisselant de rayons, couvrant de flamme les planches d'herbe coupée, mais amenant avec eux un vent continu, rafraîchi sur la neige des monts proches, comme s'ils voulaient à la fois aviver et tempérer leur feu, doser leur action.

Les faucheurs abordent le pré « derrière le soleil », tout de suite après lui, quand la rosée roule encore ses pierreries. Ils arrivent à la file, vêtus d'une chemise et d'un pantalon, les pieds nus dans des sabots au « nez » relevé pour écarter l'herbe mouillée, la tête sous le béret, l'ancien béret aux larges bords, dont ils doublent la calotte d'une feuille de chou qui amortit le feu solaire, les flancs ceints d'une bande de cuir où pendent, d'un côté, l'étui à pierre, de l'autre, l'enclume et le marteau. La pierre pour aiguïser la faux, l'enclume et le marteau pour la forger. Cet étui est toujours plein d'eau. Il convient que la pierre y demeure constamment humide, prête à tout moment à servir. Il porte, à son orifice, une sorte de bord retourné comme une lèvre inférieure d'homme tombante, sur lequel on appuie sa faux pour l'affûter. Quant à l'enclume elle ressemble à un cèpe, à un bolet noir, composée d'un chapeau et d'un pied comme lui, et le marteau est fait tout plat, en forme de croissant, juste comme la lune propice de juin à son lever. Ces outils

sont de peu de volume. J'oubliais deux choses encore, jetées en travers sur l'épaule : une paire d'espadrilles à chauffer quand la rosée est évaporée, et une besace où le déjeuner est enfoui dans une poche, où « se fait porter » dans l'autre la bouteille.

Mais la pièce maîtresse est la faux. Un bon faucheur la choisit attentivement, la soupèse, l'essaie sur son ongle, la fait ployer. Il en examine l'acier marbré de cercles bleus, il en suit de l'œil les éclairs froids sous la lumière. Elle doit être souple et résistante, mince et large, de métal pur, de fil ardent, facile à manier, à animer, quelque chose en un mot de prompt, de mordant, qui se glisse et dévore. Mais on ne connaît la valeur de sa faux que sous la pierre, au son que rend l'acier battu. Une faux finement trempée chante quand on l'affûte. D'une voix claire, limpide, comme un écu d'argent qui roule sur la dalle. Lorsque plusieurs faucheurs aiguisent à la fois leur outil, toutes ces notes vives et brèves, montant dans le matin, font croire à un carillon baptismal... Légèrement incurvée du talon à la pointe, la faux est dirigée de droite à gauche. Elle a par là un sens de coupe. On fauche dans ce sens, et donc de droite à gauche, en marchant perpendiculairement devant soi, en se balançant d'un pied sur l'autre, avec le rythme égal d'un pendule. Et l'on va par échelons,



à un pas de distance. La lame est montée sur un manche de châtaignier. Il est muni de deux poignées : l'une au milieu, que l'on saisit de la main droite, d'où l'on commande l'outil, l'autre à l'extrémité opposée à la lame : c'est la place de la main gauche. Le branle est le même que pour couper le blé. On lui donne seulement plus d'ampleur. L'herbe neuve, imprégnée de rosée, gonflée de sève, n'offre pas la résistance du blé sec et rigide. L'oreille ne s'y trompe pas plus que la main. Les deux plantes « ne parlent pas » de même sous le tranchant. Le blé rend un bruit de déchirement comme un bouquet de vieilles feuilles sous un coup de vent d'hiver, l'herbe un bruit mat, étouffé, celui d'une chair vive encore que l'on fend.

Le foin est bien coupé lorsqu'il l'est d'un coup circulaire complet, sans échelles, rejoignant la piste précédente, ras assez pour former brosse sous le pied. Ce travail qui demande de la souplesse, de la force et de l'équilibre fatigue vite. Les faucheurs font des pauses régulières. A l'ordinaire au bout de la bande d'herbe attaquée, la prairie prise dans sa longueur. Ils soufflent un instant. Mais, à ce jeu, la faux à son tour s'est lassée, je veux dire émoussée. L'homme profite aussi pour elle de l'arrêt. Il la soulève, l'appuie à son étui, et la danse sonore de la pierre sur le fer, qui lui rend son mordant,

commence. Après quoi l'on repart en oscillant. Et pour reprendre le rythme rompu, pour le garder, pour alléger aussi la besogne par l'élan que communique un son cadencé, les faucheurs entonnent une chanson qui scande le branle de leur corps balancé, vieille comme l'effort lui-même, triste, lente et filée, pareille à des appels, qui dit la pesanteur du jour et la rudesse de la vie à gagner. Et la faux en sourdine, dans l'herbe qu'elle couche, accompagne les voix de son battement égal. Ils chantent.

Aciu, sou briu de l'aigue, — j'a un prat a dalha, — sér la bruilète, — sér l'abruila, — etc.

Là-bas, au fil de l'eau, — est un pré à faucher, — sur la violette, — sous le lilas, — etc.

Mais une cloche tinte. Il est 8 heures. Ils achèvent la bande, ils gagnent le chêne énorme que tout pré possède ici, sous lequel ils ont déposé besace, enclume et marteau. Ils reprennent à la file le sentier qu'ils ont fait en y allant, afin de ne tracer qu'un seul sillon étroit. Poussé il y a cent ans au moins, maintenu là pour abriter du soleil ou de la pluie les bêtes au pacage et les hommes au travail, cet arbre, vénéré, soigné, étayé au besoin, est l'orgueil du lieu. Pour le moment ils y vont manger, adossés au tronc. Et leur faux avec eux. Il est un principe : chaque fois qu'ils mangent elle doit manger aussi :

ce qu'un tel convive consomme : du fer. Ils tirent du jambon, du pain, du vin, des poches de toile écrue, et ils se rassasient fortement comme ils fauchent. Et puis ils fichent en terre l'enclume, empoignent faux et marteau, et, à petits coups pressés, attentivement, ils forgent leur outil, ils redressent, durcissent et aiguisent à nouveau son fil.

Et debout ! Et le travail chanté se poursuit. Et comme le soleil se fait plus lourd en progressant, ils ajoutent des gloses au bout des phrases. A 11 heures, accablés de chaleur, ils « rentrent sous le chêne ». Et midi sonne, et les femmes de la maison débouchent du bois en lisière, sommairement habillées comme eux : chapeau de paille rude au front, chemise de toile écrue nouée au cou, et jupon battant la cheville. Bien entendu les pieds nus dans l'espadrille. Elles viennent vers leur père, leur frère, leur mari, d'un pas rapide, onduleuses et cambrées, enveloppées d'air vibrant, de cet air lumineux qui palpite ici autour de tout. Elles apportent de la soupe, des cuisses d'oies, et d'autre pain, et d'autre vin, un saladier de cerises. Et puis l'on dîne, et puis l'on dort de compagnie. Et le chêne opulent déploie sur eux son ombre drue, et tout repose, jusqu'à ce que le premier réveillé éclate de rire en secouant les autres. Les hommes sautent sur pied, et « adieu »... les femmes fuient sous la feuillée... A

5 heures, nouvelle halte, nouveau repas. On mange au bout des doigts un quignon agrémenté de belles feuilles rafraîchissantes de laitue, de vertes feuilles amères que l'on trempe dans la même assiette d'huile et de vinaigre battus du couteau. Après quoi debout encore jusqu'à la nuit. Enfin le couchant illumine le chêne. Des racines à la cime il flamboie sans une ombre. C'est la fin. Ils s'en retournent comme ils sont venus, à la file toujours, ruisselants, harassés certes, mais abaissant un regard satisfait sur la jonchée des andains à perte de vue, tandis que leur faux balancée sur leur épaule jette de courts éclairs sanglants.

Le lendemain est fête à la maison. Dès que le soleil a bu la rosée, les hommes portant les fourches et les râteaux, les femmes, les repas, tout le monde, et les bœufs aussi que l'on mène, libres du joug, goûter l'herbe nouvelle, et le chien même qui garde à l'ordinaire le logis, tout le monde descend au pré. La journée est vouée au farniente. Les bœufs vagueront ou rumineront couchés au bord du bois, le chien chassera le mulot le long du ruisselet, les hommes entre deux manipulations du foin deviseront, museront, s'ébattront sous le chêne ami. Car on a invité les jeunes gens des métairies voisines. Toutefois, dès l'arrivée, on ramasse les andains en larges planches épaisses, en sortes de lits

d'herbes profonds ouverts au soleil. C'est son heure. Il domine, il règne aujourd'hui, et du soir au matin fait passer l'herbe, suivant l'expression fameuse. Les hommes « serrent » les andains de la fourche, les femmes derrière eux râtellent les restes de foin échappés. Et des espaces nus parallèles s'étendent entre les planches. Et les femmes « ont peigné » le pré. Il faut ajouter que les hommes secouent le foin en le serrant. L'herbe sèche, dit-on, « au bout de la fourche ». Agitée dans l'air chaud elle abandonne son humidité. Nul ne s'y trompe. Le « grand luisant » accomplit seul la besogne. On laisse les planches telles quelles jusqu'à 2 heures. Et comme les faucheurs la veille, à l'angélus de midi, on dîne lentement, au bruissement du vent des monts dans l'arbre vaste. Et sous l'œil indulgent des anciens, filles et garçons s'animent. Ils se lutinent au partage des cerises, charnues et rouges comme leur bouche. Et les gens d'âge s'endorment, et les jeunes feignent de les imiter, mais, le doigt sur les lèvres, rampent et se rapprochent et regardent, muets, en se prenant la main, l'air accablant danser au ras du sol et le ciel infini pâlir sous l'ardeur croissante de l'astre... L'aveu ou le rêve chez le paysan s'exprime par le geste le plus simple.

On se lève. Il s'agit de ramasser le foin une seconde fois. Les couples qui se sont formés



sous le chêne se retrouvent au bord des planches, les fourches se mêlent comme les mains ; on serre les planches en longues chaînes bossuées qui permettront de rouler ensuite le foin et de l'emporter au bout des fourches pour l'entasser ou le charger, en paquets pareils à des bottes volumineuses dénouées. Cette manipulation a une autre raison. « On enferme » ainsi la chaleur dans les chaînes ; le foin « cuit » sur lui-même. Il émet et se renvoie de tige en tige, de brindille en brindille les ondes caloriques emmagasinées sous l'effusion torride de l'astre. Il exprime toute la dernière sueur terrestre qu'il aurait pu garder au contact du sol qu'il couvrirait. Et la construction des meules commence. On en établit trois ou quatre à la fois sur une large base, afin qu'elles montent le plus haut possible. Les plus fortes des jeunes filles sont désignées pour les élever. Les hommes leur apportent le foin à grandes fourchées, et les femmes comme tout à l'heure peignent soigneusement le pré. La meule grandit, chargée à droite, chargée à gauche par couches égales. Et avec elle la jeune fille monte peu à peu, se trouve enfin en fouler le sommet comme la plate-forme d'un piédestal. On la voit, la face haute, tenant bas sa fourche comme une pique pointée à terre, rayonner immobile dans le soleil qui décline. C'est l'instant où

les garçons s'empresstent autour de la meule. Ils y piquent leurs fourches de proche en proche jusqu'au sommet, obliquement, à la mesure des marches d'un escalier, et ils les y assurent à force de bras. Elle, alors, jette son outil, ramène d'une main son jupon autour de ses jambes, s'appuie de l'autre aux manches espacés des fourches, et sans hésiter, sûre des regards qu'elle retient, dans le parfum de son corps vierge mêlé à la senteur du foin nouveau, descend cet escalier vivant, alerte et souple, souriante... Au bas, celui qui lui tend le poing pour sauter l'embrasse.

A la nuit on se débande. Et les meules se tassent sous la fraîcheur qui vient, pyramides éphémères, mais qui ne sauraient compter cependant les générations qui les ont édifiées.

Il ne reste plus qu'à les charger. Au jour fait on revient au pré avec les chars. On défait les meules, on les étale une dernière fois pour un dernier coup de soleil. Davantage exposerait le foin à se réduire, à se dessécher, à se briser. Il doit rester souple, élastique, odorant, partant savoureux. Pour l'éprouver chacun fait comme le soleil, s'assied, se traîne, se roule sur lui, s'y enfonce, s'y allonge comme pour une sieste de reptile, le palpe, le flaire, et, satisfait de son moelleux et de sa senteur, s'y alanguit un

peu sur le flanc, sur le dos, retrouve obscurément dans la moiteur matinale qui sort encore du sol on ne sait quel souvenir des temps primitifs où l'homme reposait sur des lits d'herbes séchées, parmi les effluves puissants de la terre à ses premières végétations géantes... On charge les chars comme on construit les meules, par fourchées égales, à droite et à gauche, les hommes apportant, les femmes ratissant le foin. C'est un homme d'âge qui charge. Il faut que le foin ait le plus de volume possible, pende jusqu'au moyeu des roues de chaque côté, s'avance en tête jusqu'à mi-corps des bœufs, monte assez haut pour que l'homme qui l'entasse disparaisse et ne laisse plus voir que ses bras happant et étendant les fourchées. Un char bien foulé, bien empli, encore que l'herbe chaude ait tendance à glisser, doit peser de 20 à 22 quintaux. Il importe surtout qu'il soit exactement équilibré, qu'il présente un aplomb tel que « le vent de la jupe d'une femme », passant, ne risque point de le faire chavirer.

Au crépuscule, tous les chars sont pleins et l'on regagne la métairie. Les chars vont à la file, encombrant le chemin, embaumant l'air chargé déjà de l'arome capiteux des fleurs de vigne, baignés d'or pourpré vers le couchant, d'argent bleui vers le levant.

Car le soleil qui s'éloigne a appelé la lune au ciel. Et, derrière, la troupe agreste suit, et comme la fraîcheur tombe, les lèvres s'ouvrent et les voix jaillissent. Et, se donnant le bras, les jeunes gens reprennent le chant des faucheurs, le chant du pré.

Qué j'a très joéns dalhaires, — qué l'an près a dalha, — Qué j'a très joénes hilhes, — qué l'an près à héja. — sér la bruilette, — sér l'abruila.

Il y a trois jeunes gens, — qui l'ont pris à faucher, — il y a trois jeunes filles, — qui l'ont pris à faner, — sur la violette, — sous le lilas...

Et, de proche en proche, les voix gagnent le pays, parmi les grincements du char cahoté.

## VIEUX PRESSEIRS

---

Octobre 1921.

Hier, j'ai vu passer une bande de vendangeurs étrangers, des Bigourdans sans doute. Hauts sur jambes, efflanqués, la courte veste de laine brune aux reins, le béret sur les yeux, ils allaient en groupe, serrés les uns contre les autres comme un lot de moutons, et cherchaient du regard leur chemin. Depuis trente ans ou plus, ces étrangers n'avaient pas été vus chez nous. Les anciens vignobles rongés par le phylloxéra avaient disparu, et la main-d'œuvre du pays suffisait à faire la récolte des vignes reconstituées. Mais la guerre a frappé surtout parmi les hommes des champs, et nous retournons aux coutumes d'autrefois, alors que la masse des fruits à presser nous faisait chercher de l'aide dans les pays voisins.

Les vendangeurs nous arrivaient des Landes, du Béarn, de Bigorre, du pays basque même. Quatre-vingt-dix jours environ après la floraison, les maîtres de maison écrivaient dans ces régions à des chefs



d'équipe connus, afin qu'ils ralliassent au moment voulu le domaine avec leur monde. Avant d'écrire ils inspectaient une dernière fois leur bien. Il s'agissait de fixer la date de la vendange. D'aucuns possédaient une étendue de vignes telle qu'il fallait un mois pour la suivre, et un demi-cent de vendangeurs, et qu'ils devaient établir une moyenne de maturité, une moyenne d'ensemble entre les fruits. Précaution capitale pour obtenir un vin courant de vente ou de chauffe. Il y avait à compter avec les raisins un tantinet verts encore du début de la récolte et les raisins pourrissants de la fin, comme avec ceux provenant des jeunes et des vieux ceps, des plants de plaine et des plants de coteau. Toutes choses qui changent le titre et le parfum du vin. Les maîtres attendaient un bel après-midi. Ils portaient, un bâton noueux à la main, ils allaient voir, toucher et goûter. Car ils ne connaissaient pas le pèse-moût. Ils fouillaient les souches, ils examinaient les fruits, leur couleur et leur transparence à la lumière ; ils palpaient les pulpes, ils en essayaient l'élasticité sous les doigts ; ils picoraient çà et là les raisins en marchant, et savouraient le grain cueilli. Si le fruit brillait, s'il était souple, sucré, de peau fine, assez pour fondre sous la langue, ils le jugeaient mûr, et vert encore au contraire s'il restait terne, résistant, avec un soupçon

d'aigreur. De là, dans leur esprit, ils établissaient leur moyenne et arrêtaient le jour de la vendange. Et ils rentraient, la bouche embaumée. Ils se félicitaient d'être au bout, après avoir tant appréhendé les nuits de lune rousse, les jours d'orage, chargés de grêle, brûlés d'éclairs. Et tout de suite, à la bougie, ils écrivaient aux chefs d'équipe.

Ceux-ci avaient vite fait de recruter leur personnel. Vendanger en Armagnac était une fête annuelle attendue. Il fallait des « coupeurs » pour cueillir le raisin ; des « fouteurs » pour l'écraser à la vigne même dans les « comportes », sortes de cuves cylindriques ; des « presseurs » qui piétinaient au pressoir la grappe écrasée, et la pressaient enfin. Les femmes et les jeunes garçons fournissaient les coupeurs, les hommes les fouteurs et les presseurs. Tout ce monde rassemblé, on se mettait en route, à pied. On venait de 100 kilomètres parfois. On partait au jour, afin de « voyager », d'aller le plus loin possible avant le grand soleil ; on faisait halte à midi, on repartait après un « brin » de sieste. On déjeunait, on dînait au revers des fossés ombreux, à la lisière des bois, le long des prés moelleux propices au sommeil, dévorant à belles dents pleines de rires les œufs durs, le jambon froid apportés de chez soi, le pain bis enveloppé d'un linge blanc, buvant à la source comme l'oiseau. A la nuit,

où on se trouvait, on demandait l'hospitalité dans les métairies. On dînait de tomates crues, de fruits et de pain, et on s'installait dans les granges, les fénrières, les étables désaffectées. Et le sommeil amené par la bonne fatigue de la route était si calme et profond que le chien même, rentré de son tour de ronde au crépuscule, ne se doutait point qu'il veillait sur tant de vivants endormis sous le vieux toit... A l'aube c'était comme l'éveil d'une volière. Les cris et les appels se mêlaient au bruit des portes repoussées, et puis « adieu », bonjour et merci aux hôtes, et « en avant » plus loin, pour une autre étape, de la longueur du jour, du frisson rose de son lever au ruissellement rouge de son coucher... Arrivés au pays à vendanger, ils se dispersaient dans les domaines. Depuis longtemps ils étaient attendus. Dix fois, du haut de la côte proche, les femmes, les enfants avaient couru interroger la route. Ils s'étaient pressés à leur rencontre. Et, dans des éclats de voix, parmi le caquetage effaré des poules, l'aboi déchaîné du chien, tout le monde avait franchi le seuil où, debout, le chef couvert, la main tendue, le maître attendait. Et le soleil, là-bas, qui tombait, sachant quelle intimité l'ombre apporte, au coin de l'âtre, aux serviteurs de la terre, le soleil accélérât sa chute au bord de l'infini...

A table, on désignait les coupeurs, les fou-

leurs et les presseurs. Et les vendangeurs montaient à leurs chambrées, sous les combles. D'un côté celle des hommes, de l'autre celle des femmes, avec des matelas, quelques chaises, et des clous à la charpente où suspendre les vêtements de rechange, les « harrétous », petites serpettes pour couper le raisin, les « tignaus », forts bâtons fourchus pour l'écraser, enfin, dans un sac neuf, le violon. Cela fait, les vendangeurs se couchaient. Les gens du lieu achevaient les préparatifs. Ils comptaient les « nautéts », paniers de bois coniques, étanches, avec anse ; ils graissaient la charrette pour le transport des comportes ; ils faisaient « boire » le pressoir, bien qu'il eût bu huit jours déjà, ils l'inondaient de seaux d'eau, afin que le bois gonflé ne perdît plus une « larme de vin ». Au petit jour, la cloche sonnait, et tout le monde dégringolait de son lit. On déjeunait de pain frotté d'ail, d'un coup de vin, et en route, qui pour la vigne, qui pour le chai. Et dès lors le pressoir devenait l'âme de la maison.

Tout en cœur de chêne, il était formé de deux troncs d'arbres équarris, au-dessus l'un de l'autre, à quelques pieds d'intervalle, et d'une plate-forme étanche qui reposait sur l'arbre d'en bas, et, à droite et à gauche, sur un chantier. La plate-forme se composait de madriers, que d'autres madriers chevillés

encadraient. Les arbres mesuraient de 50 à 60 centimètres au carré, de 8 à 10 mètres de long; la plate-forme 3 m. 50 de côté. Sous elle, une cuve recueillait le vin. L'arbre d'en bas était fixe, celui d'en haut mobile. Ils étaient réunis à un bout par des montants à glissières et à clefs, à l'autre par une vis. L'arbre d'en haut montait et descendait entre ces montants, en basculant sur d'autres, placés entre la plate-forme et la vis. On le manœuvrait avec celle-ci.

Les montants étaient assemblés en queue d'hironde sous l'arbre d'en bas, la vis y était enchâssée, en restant libre de tourner. Elle traversait le bout de l'arbre d'en haut, fourchu à cet endroit, en s'engageant dans un écrou volumineux, boulonné là. Le mécanisme était mû par une roue de 2 m. 50 de diamètre, qui emboîtait la vis, et que l'on actionnait en tirant sur des chevilles distribuées sur les jantes.

Quand la plate-forme était pleine on la couvrait de fortes planches. Et puis on supprimait le point de bascule, on descendait l'arbre d'en haut parallèlement à l'autre le long des glissières, on l'amenait au contact. Et là, après l'avoir coincé avec les clefs, au bout opposé du pressoir, on le forçait sur la charge à grands tours de roue. On s'arrêtait quand l'appareil n'obéissait plus. La puissance développée par la roue était



telle que les pièces énormes ployaient, comme attirées l'une vers l'autre. Effort calculé : car les arbres, tendant à se redresser, continuaient à presser, la roue arrêtée. C'est pourquoi, afin de résister à pareil labeur, la vis était en cormier... La manœuvre inverse détendait le pressoir, en remontant l'arbre sur la bascule rétablie.

A la vigne, les vendangeurs commençaient par la pièce le plus près du poulailler. Les volailles, les dindons surtout adorent les raisins : il convient de les en priver au plus tôt. Chaque coupeur prenait un sillon, emplissait son nautét, le vidait dans celui, plus grand, d'un des fouteurs, et le rang de ceps fini passait à un autre. Les fouteurs gagnaient les comportes réparties dans les allées, y jetaient les fruits, et retournaient vers les coupeurs et puis vers les comportes, jusqu'à ce qu'une d'elles fût pleine. Alors ils y écrasaient les grappes, et cessaient quand le vin affleurait. Et du soir au matin la récolte se poursuivait, emplissant de vin nouveau les comportes, comme de grands verres géants. Dès qu'une charge était prête on l'embarquait sur la charrette, et, lentement, au pas balancé des bœufs, elle roulait vers le pressoir. Oh ! les vendangeurs musaient bien, les mains aux hanches, l'œil sur les passants, et devisaient, riaient, chantaient, émoustillés par tant de grains picorés. La besogne tout

de même se faisait. Mais si les hommes, les presseurs faisaient dire qu'il fallait se hâter pour finir le marc avant la nuit, on se hâtait. Et le soir, le nombre des comportes demandées était ramassé. Et la dernière charrette surchargée, un second rang de comportes hissé sur le premier, grinçant de toutes parts, quittait la vigne en triomphe, suivie de tous, deux par deux, comme à la procession. Sur leurs pas, l'ombre hâtive noyait les premières feuilles tombées.

Et puis, à table. Ils mangeaient à dîner de la soupe, du rata de mouton, du pain et du vin à volonté, et, à souper, les restes. Menu invariable. En ce temps-là, toutes les maisons élevaient des moutons. On gardait les plus gras pour la vendange. On tuait tous les matins comme à la boucherie. Ceci était l'ordinaire des coupeurs et des fouteurs. Les presseurs, de plus, mangeaient à midi une cuisse d'oie ou un poulet, le soir une « sanquette », mets local, fait de sang de volaille cuit avec des morceaux de lard. Ils prenaient enfin du café. Car ils peinaient beaucoup.

Ils avaient souvent deux pressoirs en marche. L'un qu'ils « essuyaient », dont ils extrayaient le dernier vin, et qu'ils débarraient de son marc ensuite et nettoyaient ; l'autre qu'ils chargeaient. Ils essuyaient dans la matinée, ils chargeaient tout l'après-midi. A force de bras, comporte par comporte, ils

vidaient la vendange sur la plate-forme. Ils la foulait. Ils vivaient pieds nus, le pantalon relevé jusqu'aux genoux. Dès qu'un lit de raisins était étendu, à l'aide de grandes pelles de bois, ils enjambaient la plate-forme, et soit appuyés sur leurs pelles, soit en se soutenant des mains à l'arbre d'en haut, ils piétinaient les fruits. Ils « dansaient », dans une sorte de pas gymnastique sur place, élastique et cadencé, qui faisait des raisins une pâte compacte et ruisse-lante. Et à mesure que les lits montaient la danse devenait plus pénible. Et pour se donner du cœur, peut-être aussi parce qu'ils entendaient chanter à la vigne, ils sifflaient entre leurs dents, et accompagnaient de ce filet de son le clapotis de leurs pieds dans les couches des fruits. Pour les derniers lits, ils se contentaient de les empiler, de les aplatir et de les briser à la pelle. Alors, le grand travail commençait. Ils abattaient l'arbre d'en haut sur la charge. Et la roue entrait en mouvement. Et au seul poids de la pièce, au premier tour de vis, la pluie du vin se mettait à tomber : à larges gouttes espacées d'abord, puis denses, rapides, torrentielles, et dégorgeait dans la cuve avec un bruit de hoquet continu. L'arbre d'en bas travaillait à son tour. Et la pesée, exercée en dessus, en dessous, et jusque sur les parois des mardriers massifs, devenait formidable. Et voici

que, de tout le pressoir énorme, aux assemblages chevillés, sous les tours saccadés, irrésistibles de la roue, maniée à grands efforts de reins, des voix sortaient et éclataient : craquements des arbres, grincements de la vis, crissements des montants et des clefs, gémissements de la plate-forme, qui seraient et s'arc-boutaient ; voix sombres ou aiguës coupant de râles multipliés le bruit de flot du vin. Et l'on s'étonnait que tout ne se rompît pas, de ne point voir couler aussi de la sueur le long du bois. Et comme la résistance des arbres augmentait, que les hommes qui les amenaient à leur point extrême de pression s'essoufflaient de fatigue, d'autres soupirs, venus de seins vivants ceux-là, se mêlaient et répondaient aux halètements des charpentés, comme le han rauque et brusque arraché du cœur du bûcheron à la plainte du tronc qu'il attaque. Et les hommes et le pressoir se faisaient écho. Et sur tout cela, dissipant mal l'obscurité du chai, de jaunes chandelles de résine fichées aux murs, suspendues aux poutres, jetaient leurs lueurs fumeuses, et pétillaient en mourant et en renaissant tour à tour, tandis que les choses semblaient palpiter sous ces jeux alternatifs d'ombre et de lumière. Et du dehors, de loin, par la grand'porte ouverte, on croyait assister à quelque scène de géhenne, parmi les ricanements des démons...

Le dernier tour de roue donné, les hommes se précipitaient pour remplir les foudres. Il n'y avait point de pompes alors. Ils dressaient une échelle contre le tonneau. Le plus agile grimpé dessus, les autres, qui sur l'échelle tête à pied, qui s'empressant de la cuve au foudre, ils montaient le vin jusqu'à l'entonnoir. Des milliers de litres passaient ainsi, dans des jarres vernissées, à bout de bras, et vite, vite, certains pressoirs coulant en moins d'une heure de dix à douze barriques de 300.

Après quoi, harassés, ils sortaient pour respirer un peu. C'est le temps où les plus larges lunes cheminent, si éclatantes qu'elles effacent les feux célestes autour d'elles, et baignent le monde de fleuves de lait lumineux. Tout resplendit : les murs, les toits, les choses et les êtres qui marchent dans leur direction, la face de la terre qui repose. Les arbres seuls restent noirs... Les presseurs trouvaient tout le monde dansant. Les vendangeurs dansaient chaque soir : un autre pas que celui du pressoir : le « rondeau gascon », souple et glissant, animé, où l'on cherche les grelots. On roulait une barrique sur l'aire, on plantait une chaise dessus ; le musicien de l'équipe courait décrocher le violon de son clou, et se hissait sur la chaise. Et la voix de l'instrument frémissait dans la nuit, couvrant le bruit des pas des danseurs



en espadrilles. Et la lune, qui amène tant de calme aux champs, regardait étonnée s'agiter ces humains en projetant sous eux des ombres crues, silencieuses et enlacées.

Tout de même la vendange se terminait. On s'arrangeait pour finir tôt. Et puis on courait à la maison faire son paquet et se mettre en tenue de voyage. Et tout de suite à table. C'était le repas d'adieu, pris en commun, le même pour tous, corsé de rôtis, de canards et de dindons « de semence » à bout de service, de pâtisseries lourdes à la graisse, et arrosé de vin vieux, de café et d'un « doigt » d'eau-de-vie. On y restait des heures. La paye suivait. Quarante sous pour les presseurs, trente pour les autres. Tous enfouissaient leur argent dans leur poche, au milieu de leur mouchoir. Le soir ils s'asseyaient sur l'aire. Ils ne dansaient plus. Ils chantaient par groupes, de ces airs tristes si chers aux paysans, venus du fond des temps, comme il convient aux moments des adieux. A l'aube ils partaient. Le maître les saluait d'un geste noble. Et les femmes, les enfants les accompagnaient jusqu'à la limite du bien. Et plus d'un couple, dont l'un s'en allait, dont l'autre restait, qui s'était aimé durant ces jours capiteux, se quittait avec un long regard par-dessus la haie de clôture... Qui n'a connu ces regrets?...

## MENU GASCON

---

Novembre 1921.

On m'a offert un souper de retour de Paris... Nous étions entre amis, entre hommes. Priés pour 7 heures et demie, nous arrivâmes tous à 8 passées. Ainsi le veut l'usage, et aussi le tracas de la fin du jour aux champs. C'est le moment où l'on donne un dernier coup d'œil aux gens et aux bêtes qui rentrent, l'ombre faite, où l'on distribue les ordres pour le lendemain, où l'on règle pour soi-même la journée qui doit venir. Alors seulement on se sent libre, on laisse les soucis « par derrière », on les oublie. On se vêt pour le soir, et la nuit, qui, lorsque le froid gagne, semble appesantir le repos qu'elle apporte, la nuit profonde et pure détend l'esprit avec le corps.

On me traita comme un « carnassier ». Nos paysans divisent les gros mangeurs en deux classes : ceux qui mangent de tout, selon la coutume, ceux qui ne consomment que de la viande, de toutes les viandes il va sans

dire. Ils appellent ces derniers « lous carnassiers ». Ce fut donc un repas de loups, sauf qu'on ne le servit point saignant. Un souper traditionnel, à la mode de nos grands-pères quand ils se recevaient, qui comportait, après la soupe, un service de bouillis, un service d'entrées, un service de rôtis, et puis des pâtisseries ou « blancs-mangers », enfin les « glorias ». Ni légumes, ni dessert. Non ; des mets compacts, de la chair blanche ou noire, dense et onctueuse ensemble, ferme assez pour laisser à la dent le plaisir de la trancher, tendre assez pour ne point interrompre la parole ou couper le rire. Je ne parle pas de certains morceaux délicieux et fondants, fournis par l'oiseau de passage. Pour la pâtisserie, elle se composa de gâteaux ou plutôt de pâtés aussi lourds à la main que la chair elle-même, où la fourchette se fichait comme un pieu. On arrosa le tout de folle-blanche, nommée ici « piquepoult », qui pétillait à travers la fumée des reliefs, et de jurançon, dont le goût et l'arome particuliers aiguisent la saveur des blancs-mangers. Ce jurançon est celui du Béarnais. On lui en frotta les lèvres quand il naquit, afin qu'il devînt gaillard à tous les jeux. Il croît sur de maigres coteaux, dans une terre sèche mêlée de cailloux ébréchés, pierres à fusil d'autrefois, pierres à briquet d'aujourd'hui, et là, trempant et baignant dans la flamme, celle qui

couve aux veines du terroir, il prend on ne sait quel bouquet, on ne sait quelle senteur de chose incendiée, pareille à l'odeur même de l'étincelle qui jaillit du silex... Bien entendu, les glorias étaient tous faits avec de l'armagnac. Produit illustre : depuis l'eau-de-vie blanche, encore un tantinet cuivrée, que l'on mêle au café pour le parfumer ; depuis l'eau-de-vie jaunissant sous le verre, consommée en « brûlots », jusqu'à l'incomparable liqueur centenaire, versée avec respect, longuement chauffée dans la main et respirée, humée, bue de la narine en silence, avant de l'élever jusqu'aux lèvres...

Nous nous mîmes à table dans une vaste salle dallée, lambrissée, aux caissons de bois. Les poutres énormes descendaient sur nos têtes. Une cheminée régnait au fond. De la largeur de la muraille presque, elle avançait de plusieurs pas dans la pièce, et son manteau reposait sur piliers comme un toit, et son foyer s'ouvrait comme une porte d'ombre. Il faisait trop doux encore pour l'allumer. Aux deux bouts de la table des candélabres étincelaient, buissons de bougies étagées. C'étaient deux bronzes à demi drapés, deux femmes debout sur leur socle, aux profils droits, et qui, de leurs bras levés, portaient tout cet embrasement. La lumière ruisseauait des bougies comme une eau chatoyante, et les épaules rondes et les flancs évasés des

porteuses paraissaient tressaillir sous ce toucher de feu. Et la table, large comme une aire, rayonnait doucement avec ses porcelaines, ses cristaux, et l'argent de ses couverts, ainsi que la terre au clair de lune...

Cependant, on « approchait » les plats. La soupe aux choux verts d'abord, mitonnée et gratinée, dans sa casserole de terre, sous une couche de chapelure et de fromage râpé, fumante de toutes parts ; et puis les bouillis : une pièce de bœuf sombre, épaisse, persillée, une poule et un chapon face à face, poitrine contre poitrine, également rebondis, différents de volume seulement, à l'avantage du chapon dont l'ossature était restée d'un mâle ; enfin, terminant le service, un important morceau de côte de porc. Ceci était quartier de choix. Venu du fond d'un pot où il s'était imprégné de graisse fine depuis l'hiver d'avant, passé par la marmite pour y nourrir la soupe, tout en abandonnant son excédent de gras, il ballottait à présent sous le couteau, et révélait une chair rose, lisse, d'un fumet subtil comme une émanation. Et la sauce passa. Une sauce héroïque, de vinaigre et de bouillon battus, chargée d'ail et d'oignon hachés : offerte pour humecter le bœuf ou le porc, et « mouiller » la poule et le chapon farcis de mie de pain et d'oie confite. Le piquepoult circulait comme un flot. Et l'on apporta les canards en sàlmis



et la croustade de viande : les deux entrées. La croustade eut les honneurs... Composée d'une compote de volailles corsée et sans liaison ; montée en pyramide dans une tourtière graissée, garnie d'une pâte constituant comme une seconde terrine, substance onctueuse, exactement dosée de farine, de blancs et de jaunes d'œufs, et battue, pétrie, roulée ; recouverte d'une autre bande de pâte semblable, à la façon d'un toit circulaire ; décorée de dentelures à la fourchette tout autour ; surmontée enfin d'un clocheton ou vragé de farine prise encore, elle rappelait ces petits temples indiens où sommeille, assis, quelque bouddha millénaire. Et certes, ni le soleil, ni les siècles, ni les mains et les fronts des suppliants, en s'y traînant, n'ont roussi ni patiné les murs saints plus que le feu vif de dessus et le feu amorti de dessous les parois et le dôme de la croustade dans le four de campagne... Les rôtis suivirent, des dindonneaux entre autres, poussés et gavés depuis plusieurs jours avec des boulettes de maïs concassé, que l'on présenta à deux bras tant ils pesaient, côte à côte sur le plat empli comme deux bœufs couchés... Mais rien n'effaçait la haute croûte, quand, précédés d'un bruit de fricassée, achevant de rissoler dans le jus exsudé de la chair même, des ortolans apparurent dans leur caisse étroite de papier huilé. Six ortolans pour

chacun, fondants comme un fruit, et nus, polis à l'œil comme l'ivoire, qui avaient pris sur les charbons des teintes de feuilles mortes.

Ils venaient de loin... Ils arrivaient du Nord dont ils sont fils. C'est là qu'ils s'accouplent et nichent, au cours du printemps, au retour de la traversée qui les ramène d'Afrique où ils hivernent. Ils passent deux fois chez nous, du 15 août au 15 septembre en y allant, du 15 avril au 15 mai en en revenant. Premiers et derniers migrants que l'on voit, ils ouvrent et ferment la chasse aux oiseaux voyageurs. Ils passent si tôt et si tard parce que très délicats, extrêmement fragiles, ils fuient le gel qui les tue. Tout au reste leur est nuisible, et la grande chaleur autant que le froid presque, car ils naissent dodus et arrivent vite à l'embonpoint excessif. Pourtant, ils cherchent le soleil. Mais un soleil apaisé, comme uni, celui qui couve le sable sans l'altérer, au désert, l'hiver, celui qui baigne sans les brûler les feuillages opulents des pays septentrionaux, l'été. Ils paraissent n'aller et ne venir que par souci de leur santé, pour s'assurer un climat propice. Non point comme les bécasses qui veulent aimer dans les solitudes, parmi « les empires vides » de l'Ancien-Monde, comme les palombes qui cinglent vers les terres profondes peuplées d'oasis

pour y abriter et y fortifier leurs petits... Les ortolans arrivent en vols d'oiseaux gris tachés de roux, et se posent à des heures fixes : le matin en été, à midi au printemps. Ils voyagent ainsi avec la fraîcheur de la nuit à l'aller, de la matinée au retour. Ils ne changent d'heures que sollicités par un temps particulièrement favorable ou pressés par le danger. A l'ordinaire, au premier passage, ils montent dans les feux du soir, s'orientent, prennent le vent, la brise du nord-est qui naît ici quand meurent les rayons, et partent dans le courant aérien. Ils s'embarquent, au second, par vent de sud-ouest, avec le jour, et se hâtent dans le soleil éclos. Ils aiment les souffles qui règnent haut, soit qu'ils les trouvent plus libres, soit qu'ils les sentent plus égaux loin des obstacles de la terre. Ils s'élèvent avec eux sans hésiter, comme dans un élément naturel. Quand ils descendent, ils atterrissent en s'éparpillant. Ils hantent les couverts pour s'y reposer et dormir, taillis, vergers, haies surtout où ils se coulent, et les points d'eau pour se rafraîchir. Ils boivent plus qu'ils ne mangent. Ils sont uniquement granivores. Ils picorent dans le millet ou les avoines, ou ramassent les menues graines tombées des hautes herbes. Chacun d'ailleurs vit pour soi. Cette indifférence vient sans doute de ce qu'ils voyagent séparément. Les mâles

passent d'abord, les femelles ensuite. Jamais dans un vol de femelles, toutes grises, on ne capture d'individus portant jabot jaune, signe du sexe chez le mâle. Le contraire est vrai de même. De plus, on ne voit point de petits. On ignore les raisons de cet ordre de marche comme de cette absence de jeunes oiseaux. A moins de penser que la nature, consciente de leur fragilité, ne pousse au voyage que des oiseaux faits, et n'ébranle les mâles les premiers que parce qu'ils sont plus forts.

On les chasse avec des « matoles », pièges rectangulaires, en bois, bombés et treillisés, en tout semblables à des dessus de cages. On les arme d'un côté d'un fil de fer demi-circulaire fixé au bas des montants, de l'autre d'un bâtonnet au bout d'une ficelle : l'appareil, pris dans sa longueur. On choisit une aire unie, dans un champ ou un verger, et l'on y distribue les matoles : toujours sur le chemin aérien habituel aux migrateurs. On les place par rangs, le côté du fil de fer touchant terre, l'autre soulevé, et reposant sur le bâtonnet qui porte lui-même sur le fil... Équilibre instable... Et l'on jette du millet dessous, et l'on dispose à l'entour les « appelants ». Ce sont des ortolans mâles capturés lors du dernier passage et mis en cage. Cela fait, on se dissimule. L'ortolan qui voyage chante ou plutôt pépie, sur une

seule note aiguë, un cri bref et répété. Les appelants entendent et répondent. Le vol s'abaisse. Les appelants redoublent. Les autres descendent. Ce sont des oiseaux peu farouches. Ils entourent les cages, volent dessus, se réjouissent de la rencontre, causent de l'œil et du bec. Et puis, ils vont faire un tour sur l'aire. Ils aperçoivent le mil. Éternellement fatigués, ils se félicitent de l'aubaine ; ils n'ont qu'à se baisser et à picorer. Ils se glissent sous les appareils. Ils mangent à petits coups, s'arrêtent, recommencent, et, comme l'heure est douce, ils secouent au soleil leurs plumes ébouriffées. Hélas ! ils sautent sur le fil ou heurtent le bâtonnet : le piège tombe ! Ils ne poussent pas un cri, ne se défendent pas. Ils se livrent à leur destin...

Ils sont mis « en galère », petite boîte individuelle, carrée, percée d'un côté de deux trous. L'un s'ouvre sur un baquet d'eau, l'autre sur une auge de mil. Au dedans, la nuit. Attirés par la lumière qui filtre, croyant fuir, les oiseaux passent leur tête dans les trous et boivent et mangent à l'excès. Ils engraisent prodigieusement. Quinze ou vingt jours après on les délivre. Courte joie. On leur plonge le bec dans un verre d'armagnac. Ils étouffent, ils avalent une gorgée en cherchant à respirer, ils expirent... Mais ils en restent parfumés... Voici comment on les



mange. On les prend par une patte et on les croque d'une bouchée, tout entiers, avec les os, comme un bonbon.

Les ortolans croqués, les voix s'émurent. Un rire d'aise courait la table. Et l'on déboucha le jurançon, tandis que les blancs-mangers entraient. Au sens vrai du mot, il n'y en eut point. Ce fut un « pâté bouilli », solide comme un pavé, et un « millas »... On raconte que la duchesse d'Angoulême, accompagnant son mari qui gagnait l'Espagne, fit halte à Mont-de-Marsan, où elle voulut goûter au pain de maïs du pays, au millas. On le lui servit en gâteau... Délayez une demi-livre de farine de maïs dans un litre de lait chaud ; jetez-y trois quarts de livre de sucre, de la râpure de citron, et tournez jusqu'à ce que la bouillie épaisse ; et puis mêlez un à un huit jaunes d'œufs frais ; et puis battez leurs blancs en neige ferme ; faites cuire enfin le tout dans une tourtière beurrée, au four de campagne, sur feu vif dessus et dessous : et vous aurez ce millas... La duchesse trouva le sien délicieux. Et elle remonta en berline. Le peuple l'acclama. Et lui, qui voit tout, s'aperçut qu'elle était sujette à un tic, qu'elle tournait fréquemment et brusquement la tête sur son épaule, et jetait un regard derrière elle. Geste révélateur d'indicibles angoisses. Il lui venait des jours de la Terreur où elle était poursuivie de

cris de mort, quand sa mère après son père mourait sur l'échafaud...

Restaient les glorias. Ils débouchaient à la file, le café, les brûlots dans des légumiers hérissés de morceaux de sucre, et, portée sur un plateau bordé de petits verres, la dame-jeanne poussiéreuse, la double bouteille d'armagnac. A son aspect, on se leva. Elle datait de 1804 : du sacre de l'Homme. Et les allumettes craquèrent, et l'étincelle prit à la fois aux pipes et aux brûlots. Et ceux-ci, instantanément, se couvrirent de flammes jaunes, vertes, rouges, qui rampaient, s'élevaient, se couchaient encore, tandis qu'un bruit continu de combustion sortait du liquide immobile. Et tous ces feux, au triple reflet, s'en allaient danser, s'en allaient rire sur les lambris, parmi la lueur bleue des bougies renouvelées.

Le maître servit lui-même la dame-jeanne. La liqueur coula, pur filet d'or, d'or femelle, comme apaisé par le temps. Elle était fine divinement, chaude encore, et moelleuse, sucrée, avec un soupçon de rancio venu du siècle traversé. Un puissant parfum de pruneau émanait d'elle, disait son excellence, d'elle, fille du raisin. Il est l'odeur intime de nos eaux-de-vie. Suave et pénétrant, il s'attache à tout ce qu'elles touchent, aux mains, au bois, au cristal. C'est une affinité mystérieuse entre produits du même sol, où peut-

être un arôme particulier circule mêlé aux sèves, comme une âme végétale commune à ses fruits propres.

Les heures avaient passé. Il fallut respirer. On ouvrit les fenêtres. La nuit roulait de l'est, fraîche, limpide, infinie. Tout reposait aux alentours, à l'horizon, au firmament. Et dans cette immobilité, bien que la lune fût couchée, on ne sait quelle clarté flottait autour des choses tant les étoiles palpitaient à longs rayons. Quelques souffles espacés de vent troublaient seuls l'atmosphère. Ils gagnaient d'arbre en arbre en secouant les feuilles. Et les feuilles se détachaient, tombant de plus en plus nombreuses, avec un bruit de chuchotement, emportées toutes d'un côté, le long des fossés, au bord des routes, comme roulées au même abîme. Puis tout se taisait de nouveau... Ce silence, cette ombre irradiée, ce frisson de chute intermittente touchaient l'âme de mélancolie. L'âme est ici facilement songeuse. Et chacun suivit un moment un rêve, l'œil perdu sur les côtes illuminées du ciel... Tout à coup, quelqu'un dit : « Quel temps, à l'aube, pour la chasse au lièvre ! » On fit chorus. Le même reprit : « Allons chercher des chiens courants. » Les plus jeunes gagnèrent la porte. On les vit se hâter un instant dans la lueur projetée au dehors par la pièce ardente, et disparaître vers le Lom, Pot-Ana ou Ben-

quet, chenils connus. Alors, notre hôte, grand buveur, grand mangeur, tueur de sangliers, me demanda : « Êtes-vous satisfait? — Certes : tout ceci est de pure tradition. Nos pères festoyaient ainsi, et partaient ensuite à la chasse au lièvre afin de s'aérer. » — Il hocha la tête, et, tandis que je m'extasiais en moi-même devant l'amas de viandes et de pâtes consommées, il ajouta : « Nos pères mangeaient mieux ; ce soir, ce fut un peu léger... »





« NADAU »  
NOËL EN ARMAGNAC NOIR

---

Décembre 1921.

Nadau, en Armagnac Noir, est pour les paysans la fête traditionnelle par excellence. Elle comporte deux réjouissances, l'une religieuse, la messe de minuit, l'autre profane, le réveillon. Et celui-ci se compose exclusivement de la « daube », mets local, longuement apprêté. Nadau est de plus la fête des grandes personnes. Les préparatifs de la veillée et du réveillon, la course dans la nuit vers les messes carillonnées, le retour par groupes du même quartier, du même coin de terre, le repas avec ses causeries qui atteint l'aube ne permettent ni aux petits ni aux anciens, ceux-là trop tendres encore, ceux-ci trop las de tant de jours besogneux traversés, d'aller jusqu'au bout de la double cérémonie. On couche les enfants de bonne heure, on les emporte endormis de la chaise devant l'âtre dans le lit, afin qu'ils s'aperçoivent moins de la privation, afin de ne

pas les chagriner. Il n'est point pour nos petits paysans de sabots placés deux à deux dans la cheminée, de beaux sabots d'aulne vert et rose, il n'est point de sapins, joie des enfants du Nord. Ils n'ont jamais vu ces pyramides de rameaux éternellement vivants, illuminées, couvertes de cadeaux, glacées de frimas, de fils d'or et d'argent, comme dehors, quand un rayon froid du soleil septentrional touche et allume le givre de l'arbre sur pied... Et, si quelque rêve les enchante, c'est qu'il naît tout seul de leur âme pure, au souffle de la nuit prédestinée... On les couche, et on laisse les anciens auprès d'eux. Ceux-ci les gardent, certes, mais surveillent aussi la daube qui ronronne devant le feu. Le froid gagne, les chemins glissent, l'ombre confond les objets, ils ne sauraient se risquer ; « ha Nadau », faire Noël, n'est plus de leur âge.

Tout le monde au reste a travaillé jusqu'à la dernière goutte de jour. Dans le clair soleil qui se hâte en cette saison, les hommes ont coupé de la thuie pour les litières futures, les enfants ont mené pâturer le bétail, et les femmes, assises contre le mur, vers le couchant, revu les vêtements de la famille ou vaqué aux soins de la maison, du jardin ou du poulailler. Les hommes ont pris seulement deux heures, à la fin de la journée, pour aller couper au bois « lou souc », la

bûche de Nadau. Eux, et la « daune » aussi, la mère, la maîtresse de maison, on dirait presque la dame, qui est partie chercher au village le morceau de bœuf de la daube. La bûche constitue quelque chose d'énorme, pris dans le bas d'un tronc, où la sève en s'accumulant avant de jaillir au printemps a gonflé et dilaté le plus les fibres. Nos métairies possèdent de vastes cheminées de cuisine, larges et hautes de plus de 2 mètres, munies d'une plaque de fond, où se dressent des landiers pesants, bas de pied, droits de tige, qui paraissent se tenir debout comme des « mâts » de pailler. De l'un à l'autre une lourde barre de fer carré est jetée. Les cheminées sont aussi profondes que larges et hautes. Leur manteau repose sur des piliers de bois comme un hangar ; leur voûte forme une arche à la mesure d'un pont ; et, de chaque côté des landiers, à droite, règne une boîte à sel pareille à un coffre à avoine, à gauche, une rangée de chaises comme à l'église. Là, le soir, pour se sécher ou se réchauffer, on s'assied en achevant de manger. Et le souffle ardent, le souffle embrasé qui sort de cet antre où, durant l'hiver, un demi-stère de rondins est empilé, est tel qu'il va ragailhardir jusqu'au fond l'atmosphère des chambres sans foyer, ouvertes tout autour de la cuisine...

La bûche doit remplacer, à elle seule, ce

soir-là, les rondins. Depuis longtemps, elle est choisie. Les lisières de nos bois sont jalonnées de chênes « escos », de tauzins, troncs antiques que l'on a toujours émondés, dont les branches servent aux petits feux pour bouillir l'eau ou les pâtées des bêtes, et qui, à force d'être amputés, ont fini par en mourir. La sève, un jour, a refusé de monter dans ces bois sans feuillage qui ne respiraient plus, et tout de suite le temps s'est acharné sur eux. De ses ongles glacés, qui déchirent le marbre même, aidé de la pluie, du soleil et du gel, agents dévastateurs quand les choses souffrent, il les a dépouillés de leur écorce, pénétrés, desséchés jusqu'au cœur... C'est un de ceux-là que les hommes sont venus chercher. Ils savent qu'il remplira son office, qu'il tiendra le feu vingt-quatre heures : rendant assez de flamme pour maintenir une chaleur continue autour de la daube, abandonnant assez de charbons pour lui faire une ceinture renouvelée de braises vives. De là, un point de résistance et de sécheresse que certains escos présentent seuls. On scie l'arbre trouvé au ras du sol. On l'abat. On arase à la hache les nodosités, on coupe les derniers rejets, décharnés comme des bras rongés, et on le charge sur des essieux découplés, attelés d'une paire de bœufs. Les bêtes et les roues sont venues au bois avec les hommes. Des

cordes pendent au joug. On en lie le tronc sur les essieux. Et l'on s'ébranle vers la maison. On va, et le long des chemins de terre inégaux, où l'humidité s'étend avec l'ombre, tout cela cahote et grince, tandis que les jeunes gens, l'aiguillon en travers sur l'épaule, sifflent pour égayer et pour soulager les bœufs qui pèsent de tout leur front. A la maison, on le décharge. On le roule vers la cuisine. Il passe la porte en long, sur de petits billons glissés sous lui, et le voici dans l'âtre à grand renfort de leviers. Et là il s'assied, il occupe la place en sursautant, il secoue les landiers qui se raidissent pour ne point plier, il se carre enfin contre la plaque du fond. La plaque, sous la pesée brutale, rend un long, un sourd murmure...

La bûche assise, on soupe rapidement, sobrement, de restes froids de midi, rien que pour couper la faim. Et l'on court chercher des sarments, on les distribue sous l'arbre, on y boute le feu. Celui-ci prend en un moment : il éclate, il atteint le tronc, il s'y écrase, et s'ouvre, et se divise, tâte le bois énorme, s'élançe, l'enveloppe de flammes hautes, d'ardentes langues instantanées, et de place en place l'allume, se met à le dévorer. Et puis toute cette ardeur tombe. Le souc brûle seul, parcouru de courtes lueurs bleues, tandis qu'un rien de fumée monte vers l'air libre. Parfois l'arbre pousse un sou-



pir, et se fend sous cette suprême épreuve... La daune alors apporte la daube. Lentement, respectueusement. On se range pour la laisser passer. Elle est portée dans un pot de terre, haut sur fond, large de bouche, dont la paroi épaisse la défendra contre le coup de feu possible. Il y a là un quartier de choix, veiné de filets de graisse, lourd comme de la pierre, divisé en morceaux roussis à la poêle. Comme garniture, du hachis de jambon, du hachis d'oignon, et quelques gousses d'ail. Le tout baigne dans un mélange d'eau et de vin : par moitié. Enfin on couvre le pot d'une feuille de chou, grasse, charnue, qu'une large brique comprimée, un carreau à bâtir maintient. Le couvercle flotte assez pour permettre à la vapeur de s'échapper, puisque la daube doit mijoter et non bouillir, s'applique assez pour la forcer à se réduire, à se fondre en elle-même. Une bonne daube, à fin de cuisson, offre un relief friable et onctueux, dont le jus a la consistance et le velouté presque d'une gelée légère. Viande et sauce sont un régal. Et encore un mets rare. Nos paysans ne consomment à l'ordinaire que de la viande blanche, volaille ou veau, volaille surtout, au fur et à mesure des naissances et du roulement des bêtes au poulailler. Le bœuf est réservé aux solennités : fêtes locales, fêtes de famille, et à Noël. Il n'y a point de Nadau

sans daube. Elle possède l'intangibilité d'un symbole.

La daube en place on sort, qui, donner un dernier coup d'œil à l'étable, qui, visiter la grange, qui, tirer la claire-voie sur l'enclos, et les femmes quérir au grenier « las iroles », les châtaignes, qu'on mangera après la daube. Ce n'est que pour un instant. Chacun se hâte de rentrer. On fait cercle autour du feu, l'hôte annuel au centre, le berger de la montagne descendu dans nos pays aux premières neiges, et, entre les chaises, le chat et le chien de la maison, intéressés par l'éclatement des marrons poussés sous la cendre chaude, après avoir été fendus. Et la veillée commence. Les hommes fument, les femmes songent. Un grand silence règne. Mais, sollicité par on ne sait quel besoin de s'épancher, le berger se met à parler de lui-même. C'est l'heure où ses souvenirs l'assaillent, ses regrets d'homme à demi nomade. Les enfants sont déjà couchés, emportés doucement, et les anciens immobiles ont l'air d'être perdus dans leur passé... Et il dit les longues routes qu'il a faites, celles qui le mènent dans les plaines l'hiver, à travers les villages quiets où les êtres restent réunis, celles qui le ramènent vers les monts, le long des eaux courantes où ses agneaux nouveau-nés vont boire, et qui mêlent leur bruit glissant aux voix des siens qui l'appellent.

Il dit les nuits solitaires, passées, l'été, avec ses ouailles, parmi les hauts plateaux encadrés de pics, alors qu'il erre sans ouïr d'autre souffle humain que celui de son sein, et que l'absence de celle qui dort loin de lui, en bas, arrache à son cœur un sanglot si profond qu'il en devient un chant. Il dit les soirs d'alerte, de cris et de fureur, emplis du grognement des ours rués sur le troupeau, des abois des chiens géants des Pyrénées, qui roulent de gorge en gorge comme un tonnerre, des coups de feu à bout portant, tandis que, se précipitant au bruit de lutte reconnu, d'autres bergers accourent des pagages voisins pour lui prêter main-forte et secouent des torches crépitantes au-dessus de la mêlée. Il dit enfin l'aspect de ces sommets, où l'on monte de la vallée une fois par semaine seulement pour le ravitailler, où croissent la gentiane, la réglisse, l'arnica, plante salutaire, où la framboise et la fraise abondent, rubis tendres que chaque aurore verse, où des massifs de rhododendrons se balancent au souffle de vents vierges, où l'on cueille cette merveille inconnue ailleurs : la rose sans épines... Il dit, sans éclats, sans gestes, et, devant les yeux enchantés de ces hommes de la terre, d'autres Pyrénées qu'ils n'ont jamais vues surgir à l'horizon, pleines de faces nouvelles, insoupçonnées, passent toutes dentelées sur l'azur infini...



Le berger s'est tu, le maître se lève  
 « Allons, minuit arrive, habillons-nous. » —  
 On obéit. On « approche » les sabots, garnis  
 de paille rompue qui tient chaud, les capes,  
 les tricots de laine brute, les lanternes enfin,  
 car la lune à Nadau est souvent tardive.  
 On y met des bougies. Et voici que des voix  
 s'approchent dans l'enclos. Des gens frappent  
 à la porte en appelant : voisins et voisines  
 qui viennent les chercher pour cheminer de  
 compagnie. La porte s'ouvre, on part. On  
 cause, on rit d'abord, et puis les propos  
 tombent. Et l'on va, muets, gagnés par le  
 recueillement de la nuit bénie où beaucoup  
 de femmes communieront, attentifs à suivre  
 l'orbe lumineux des lanternes qui oscille au  
 balancement des pas. Dès le seuil franchi,  
 au dehors, les cloches les ont accueillis de  
 leur chant. Des quatre points cardinaux,  
 elles ébranlent l'air de leurs carillons, dont  
 le calme de la nuit accroît la force ou la  
 limpidité, comme prises d'émulation, comme  
 si leur bouche d'airain s'échauffait en vi-  
 brant. On reconnaît celle de Mormès, petite  
 et vieille, qui chevrote un peu, quoique restée  
 claire ; celle de Magnan, baptisée par le der-  
 nier curé, et qui babille comme un oiseau ;  
 et celle de Toujun dont le timbre est lim-

pide comme un son d'argent ; et celles du Houga, les plus hautes sous les cieux, qui égrènent des gammes de cristal parmi les coups mugissants du bourdon. Et toutes se hâtent de chanter joyeusement, et comme si leur fanfare éveillait des échos jusque sur les chemins, des bruits secs, métalliques, des bruits rythmés montent de la terre martelée, des lisières, des sentiers battus, des chaussées ferrées, à la rencontre des éclats aériens ;

Et ce sont les sabots, les sabots sans nombre en marche vers la crèche, qui claquent sur le sol, mêlent leur tintement d'humbles choses à la sonnerie éclatante des bronzes bénits... Et les lumières s'unissent à l'hymne des sons... Convergeant de tous les points du pays, dans leur enveloppe de verre, descendant, gravissant les pentes, au bord des fossés, le long des haies, s'attirant on dirait entre elles, se confondant aux carrefours comme des gouttes de feu qui se grossissent les unes les autres, elles débouchent sur la route qui conduit à l'église, elles s'avancent comme une nappe scintillante aux remous sinueux. La route en est emplie, l'alentour illuminé ; et un halo flotte au-dessus d'elles comme sur un incendie. Et lorsque, arrivées au porche saint, étales un moment, elles oscillent avant de s'éteindre flamme par flamme, on croirait voir quelque semis d'étoiles, quelque autre voie lactée étendue



là pour les pieds purs de l'Enfant attendu...

Nadau est la fête propre aux paysans. Les autres dépassent leur conception, leur rêve. Ils y sont passifs. Et si la beauté des cérémonies sous les voûtes aux vitraux peints, les chants de l'orgue pareils aux grands vents dans les futaies, le déroulement des processions aux lueurs des flambeaux, les psaumes, les prières, les exhortations, les bénédictions répandues parmi l'encens fumant, les y attirent et les y retiennent, Nadau seul les captive en les associant à son mystère. Sa familiarité divine les attendrit. Ils le comprennent, ils se livrent. Ils savent ce que c'est que d'errer, « de muda » : de changer d'asile, de venir au monde dépouillé, de vagir entre des murs de torchis, de gagner son pain, d'être en butte aux hommes et aux choses, de vivre obscur, de souffrir dans sa chair et son cœur, et d'aller sur la terre en semant son grain sans être sûr de la moisson. Et puis ils ont agi au jour prédit de la Nativité. Les premiers ils ont adoré l'Enfant. Ils lui ont apporté les fleurs de leurs âmes avant même qu'il eût souri, les fruits de leurs champs sans qu'un signe étoilé les appelât. Ils lui ont prêté l'étable qui l'abrite, la paille qui le couche, l'âne et le bœuf qui le réchauffent. Ils l'ont gardé avec leurs chiens, et réjoui de leurs pipeaux. Ils l'ont enveloppé de sollicitude, de tendresse, d'adoration, ils l'ont

pris presque dans leurs bras, comme un de ces agneaux qui naissent sur le chaume, et qu'ils emportent contre leur sein, suivis pas à pas de la mère inquiète... C'est pourquoi Nadau les ravit. Ils sentent obscurément aussi :

Qu'une immense espérance a traversé les cieux,  
avec la pitié, la charité, la fraternité, filles  
de ce berceau rustique.

Aussi comme ils chantent à Nadau chez nous ! De vieux airs gascons, venus des bergeries du temps jadis, quand on filait la laine des habits, et qu'en gardant les ouailles ou tournant le rouet, les anciens et les anciennes les composaient au bruit de la pédale ou du vent. Ils sont naïfs et savoureux, rieurs et frondeurs, d'aucuns las, résignés, traversés de traits pathétiques, et tous familiers avec la Divinité, comme pleins des soucis du sol. On y rencontre des dialogues entre les anges et les pasteurs, où, par un respect hérité, l'auteur fait parler l'être ailé en français, l'homme en gascon. Voici ce qu'ils se disent :

#### L'ANGE

Un Dieu vous appelle, — levez-vous, pasteurs,  
— Courez avec zèle, — vers votre Sauveur. —  
Le Dieu du tonnerre — promet désormais — la  
fin de la guerre, — la paix pour jamais.

LE BERGER

Dèchem droumi, — n'ém benguis pa troubla la cerbele ; — déchem droumi. — Tire én auan, seg toun cami, — n'ey pa bésoui dé sentinele, — ni ney qué ha de ta noubele : — déchem droumi !

(Laisse-moi dormir, — ne viens pas me troubler la cervelle, — laisse-moi dormir. — Va-t'en plus loin, suis ton chemin. — Je n'ai pas besoin de sentinelle, — ni n'ai que faire de ta nouvelle, — laisse-moi dormir !)

L'ANGE

A cette merveille — peut-on sommeiller ? — Elle est sans pareille, — il faut s'éveiller...

LE BERGER

Encoère un cop, — m'ès quita la palhasse — encoère un cop, — jou t'harei courre au gran galop. — Se taléu sorti dé ma jasse, — n'espérés pas quartiè ni grâce, — encoère un cop.

(Encore une fois, — si je sors si tôt de ma paille, — encore une fois, — moi je te ferai courir au grand galop. — Et tout aussitôt sorti de mon aise, — n'espère pas quartier ni grâce, — encore une fois.)

Et ceci, où la tristesse, la fatigue de la vie à gagner, à porter, se résume en un vers du berger, ceci qui est amer et beau :

L'ANGE

Venez rendre hommage — à ce nouveau-né, — portez-lui en gage — ce cœur obstiné. — Levez-

vous sans craindre, — faites un effort, — cessez de vous plaindre, — dans votre heureux sort.

#### LE BERGER

Lou sort urous — n'é pa jamé nouste par-tatje. — Lou sort urous — n'é pa end'ous praues pastous. — Pér quin estrange badinatge — bos-tu qu'augem pèr un majnatge — lou sort urous...

(Le sort heureux — n'est jamais notre partage. — Le sort heureux — n'est point pour les pauvres pasteurs. — Par quel étrange badinage — veux-tu que nous ayons par un enfant — un sort heureux...)

Mais, petit à petit touché, saisi par la voix de l'ange, le berger se lève. Je traduis à mesure. C'est alterné.

Je vais me lever, — mais, croix de paille! — tu pourras t'en mal trouver!

Ouvrez vos paupières, — un Dieu charitable — vient briser vos fers... — C'est dans ce village...

Que me dis-tu? — Dans ce pauvre lieu? — Ce n'est point croyable. — Le bon Dieu dans une étable? — (Aco bé sémble bère fable). — Cela me paraît une belle fable!...

Un cœur fidèle s'en rapporte à moi. — Allez dans ce lieu, — près de ce bocage. — Vers cet enfant, vers ce Dieu!

Ange! sois béni. — Je vais sauter, courir vite. — (Excusats mé, sei mau parlat), — excusez-moi si j'ai mal parlé, — Lou Lugran m'enseigne la piste. — L'étoile du Berger me montre le chemin. — Je l'aurais tout de suite vu! — Ange — sois béni...

Ainsi, depuis des temps immémoriaux, nos paysans franchissent le seuil familial de leur église. Et la crèche rayonne jusqu'au fond de leurs yeux, avec sa paille d'or, fruit de leurs sueurs.

La terre, chez nous, semble prendre part aussi à l'espérance humaine... Comme appelée par le dernier carillon qui s'est tu, la lune s'est levée toute pure, tout irradiée. Énorme un moment à l'horizon, alors qu'elle dépassait les bois et les coteaux à son niveau, elle est montée en décroissant dans l'infini, pareille à un grand lis ouvert. Un ruissellement laiteux, une bruine lumineuse tombe d'elle. Les chemins, les toits, les flancs des collines, les cimes des futaies paraissent d'argent, et les ombres qui marquent les vallons et les enclos poudroient de lueurs bleues comme le firmament sous la pluie des soleils. Dans le lointain, à travers le pays, entre des mamelons comme des seins pâles, une trouée s'ouvre sur les Pyrénées, une coulée semblable à un fleuve spacieux. Un fleuve qui roule muet. Rien ne bouge. Les plus hauts peupliers demeurent immobiles. Le vent qui suit l'astre à l'ordinaire ici, n'est pas né ce soir. Point de gel, de givre, point de neige. Le froid de la nuit n'est qu'une fraîcheur vive, il épure seulement l'atmosphère. Il n'impose point de lourds vêtements, il laisse le plaisir de marcher sans hâte. Et comme



un sourire est répandu parmi l'espace... Toute bête est endormie ou tapie, fait halte ou trêve. On n'entend pas rôder de renard aux écoutes, hululer de hibou en chasse, glapir d'épervier au vol de l'oiseau égaré.

Aux abords des maisons, les chiens mêmes n'aboient plus au pas de l'étranger. Ce n'est que paix, silence, attente. Et la terre a senti qu'une aurore inconnue éclôt...

\*  
\* \*

Les messes dites, tout le monde sort en tumulte. On se hèle, on s'accoste, on se pourchasse ; c'est la détente du long recueillement. Les rires jaillissent, les propos sonnent. Une rumeur roule dans la rue : bruit de la foule coupé de cris et de sifflets. Et tout à coup, des voix éclatent. « A las canoles ! à las canoles ! » Ce sont « les cocasères », les marchandes de gâteaux, de canoles, nom générique des pâtisseries de Nadau, qui promènent et offrent leurs gâteaux. Il y en a de toute sorte : des ronds et des bombés comme des couronnes, des tressés comme des nattes et d'autres tortillés en forme de huit, et d'autres levés en forme de petits pains. Ils sont croquants, sucrés, et parfumés de grains d'anis. En un moment les corbeilles sont vidées. Chacun fait emplette pour les petits, pour les anciens. On

en met partout : dans ses poches, au bout des cannes, enfilés, dans les lanternes soufflées, les uns sur les autres. Et l'on se groupe de nouveau comme à l'aller, quartier par quartier, et en route pour la maison. A mesure que l'on arrive, on s'égrène et on se quitte. Et les sabots ont repris leur chanson, mais seuls, cette fois, sous la lune qui inonde le pays de ses feux doux. La lune qui ramène ces gens chez eux avant de s'en aller, si claire encore qu'elle projette des ombres crues, par-dessus lesquelles on a envie de sauter.

A la maison, le même spectacle enchante chaque année ceux qui rentrent. Les lampes sont mortes, les anciens dorment sur leurs chaises. Le souc ardent éclaire seul la cuisine. Au courant d'air de la porte qui l'attise, il jette un long reflet. Et les animaux apparaissent dans leur attitude instinctive. Le chat ronfle en boule, la patte encore tendue vers les châtaignes trop chaudes pour y toucher, le chien, l'ami fidèle, accroupi comme un sphinx, les oreilles droites, écoute le ronronnement du pot de daube. En même temps il veille, et sur le félin, compagnon peu sûr, et sur les vieillards qui peuvent choir. Le maître, en effet, l'a commis à la garde des choses et des lieux. Il n'a point bougé d'une ligne... « Bou diu ! » il avait autre chose à faire vraiment, cette nuit, qu'aboyer aux passants... Mais les voici re-

venus. Il n'est plus de faction. Il gambade et se fait caresser. Et les autres s'éveillent en sursaut. Et le maître commande : « A table ! » — Et les assiettes et les couverts et les verres courent sur la toile cirée, et le fils « galope » à la cave chercher le « bourret », quelques bouteilles de vin nouveau, dépouillé par les derniers froids, et que l'on va goûter. Enfin, la daube est mise sur la table. On s'assied. On la découvre. Elle emplit la pièce de son odeur. On la hume, on la vante, on la déguste d'avance. Et puis chacun pioche dans le pot. On se tait. Car le paysan s'assouvit en silence. Mais le bourret circule. Il ragailardit les langues. Les paroles abondent, comme après la messe, là-bas. D'ailleurs on sert « las irolles ».

Le bourret coule de plus belle. Le vin est un tantinet piquant, le fruit un tantinet sucré : leurs saveurs fondues se font valoir. Et les cosses s'amoncellent à mesure que les bouteilles descendent. Et ce serait un pillage sans la daune qui se lève. Tous l'imitent. Elle replace la daube devant le souc pour le lendemain, et le fils rapporte à la cave le reste du bourret, qui doit être achevé au premier de l'an. Le chien, il va sans dire, a goûté de tout, en récompense de sa faction. La tête sur les genoux du maître, il a tout pris de ses doigts.

On se couche enfin. Le lendemain et le

surlendemain seront fêtes encore. Non seulement pour les hommes, mais aussi pour les animaux. Si l'homme les a prêtés à l'Enfant-Dieu, ils l'ont complaisamment assisté : « Qu'an bien bouhat » : ils ont bien soufflé dessus. On les lâche sur des chaumes où marquent encore leurs pas, dans les landes fraîchement rasées, sans garde aucune. Là, tandis que les maîtres se récréent ou flânent, à la chasse, en visite dans les métairies voisines, et que les anciens s'assoient au soleil, les mains sur les genoux, toutes les bêtes libres pâturent ou ruminent, ou se délassent au vent tiède qui souffle de l'Espagne. Il convient qu'elles connaissent aussi un jour « lou sort urous ». Seulement, pour les retrouver le soir, on suspend des clochettes à leurs cous, des clochettes accordées, d'un son différent pour chaque troupeau. Elles se répondent de pacage en pacage. Elles tintent de tous les points du pays. Et, quand l'ombre est faite, et que les troupeaux, inquiétés par la nuit, se rassemblent, avant même qu'on les cherche, ces sonnailles agitées plus fort évoquent les carillons de l'heure miraculeuse, mêlés au bruit du vol de l'Ange.





## LE RENARD

---

Janvier 1922.

Tout le monde connaît cet animal. De la taille d'un chien de berger, il pèse de 8 à 9 kilos. Il porte la livrée de la terre, je veux dire qu'il est, dans nos pays, soit roux, couleur de foin mûr ou de feuille morte, soit gris comme les taillis dépouillés, les guérets pacagés ou la lande rase. Roux, il l'est entièrement, sauf quelques décolorations aux pattes et à la queue, et gris il l'est sur la tête et le corps, queue et pattes restant noires. Le pelage gris vient de ce que toutes les pointes des poils sont blanches sur fond de robe sombre. Ce renard-là est dit « charbonnier ». Rousse ou grise, la bête est armée de dents longues et tranchantes, d'ongles aigus qui prennent sur le sol. C'est une admirable bête carnassière. Allongée, basse sur terre, la tête triangulaire, les flancs évidés comme pour fendre l'air ; les jarrets descendus et bandés ; l'échine d'une souplesse et d'un ressort inouïs, au point de se couler et de se tapir à l'ins-

tant quelle que soit sa vitesse, pour échapper aux bonds des chiens, au jet du plomb ; la poitrine profonde, emplit d'une haleine inépuisable presque, elle paraît toujours prête à la défense ou à l'attaque soudaine. Son équilibre musculaire est significatif. Elle garde assez de sveltesse pour rester véloce, assez de masse pour rester puissante. Cette force se manifeste dans la manière superbe d'emporter sa proie : à pleine gueule, en travers des dents, tête haute, comme un trophée...

Le renard possède des sens d'une finesse unique. La chute d'une feuille ébranle son oreille pointue, animée de frémissements continuels, ouverte à toutes les vibrations aériennes. Il ne confond jamais les bruits, voix d'homme, cri de bête, rumeur des choses ou du vent ; il n'erre jamais sur le point d'où ils arrivent ; il les entend à une distance énorme. Il penche la tête et devine. Son nez est aussi subtil que son oreille. Marchant toujours dans le vent, l'émanation la plus fugitive l'impressionne. Il perçoit un monde d'odeurs révélatrices dans un souffle, le moindre vestige reste imprégné pour lui d'une senteur vivante. Quand on pose un piège, il faut chausser des sabots neufs. Pour ses yeux, ardents et inquiets, mobiles, dilatés, comme si des images lointaines les emplissaient, ils ont la promptitude et l'étendue, l'infaillibilité de ceux de l'aigle. C'est

un spectacle frappant d'assister au départ d'un renard pour la chasse. Lové sur un point culminant, dissimulé dans un fourré qu'il dépasse du front seul, il fait le tour du pays de l'œil, du nez et de l'oreille. Il écoute, il scrute, il renifle l'espace. Il hume l'air par saccades pour l'aspirer profondément, il ferme et rouvre les paupières pour aiguïser sa vue, il avance la tête afin de capter les sons épars. Il se dresse, en découvrant des dents acérées, et bondit en avant comme sur un signe attendu.

Quand un renard aborde un pays, il cherche tout de suite des logis. Il lui en faut pour le jour et pour la nuit. Il gîte, le jour, sous les fougères hautes, dans les thuies fines, au milieu des mousses, des fourrés, à vue des maisons afin d'en surveiller le mouvement, à proximité des sentiers qui descendent à la futaie ou à la source, par où les dindons vont à la glandée, les canards à la pêche aux loches d'eau. Il s'y fait des nids, s'y roule en boule à la façon des chats, la tête appuyée au sol, et s'y met en sentinelle. Rien ne lui échappe. Il remarque jusqu'aux habitudes des gens et des bêtes, jusqu'au temps que la maison reste seule, lorsque le travail presse aux champs, comment, surtout, la rentrée du soir s'opère au poulailler, à l'heure où les femmes, pour rassembler les retardataires, jettent dans la

campagne un long cri d'appel... Pour s'abriter la nuit, comme pour recéler sa portée, ce qu'il fait avec des précautions infinies, s'interdisant à ce moment toute incursion dans les poulaillers voisins de peur d'attirer hommes ou chiens, il s'empare d'un terrier de blaireau. Ce souci vis-à-vis de sa portée vient de ce que les renardeaux naissent les yeux fermés. En cas d'alerte, le père et la mère doivent les emporter, les sauver un à un. Donc, le renard ne se creuse pas de domicile. Il trouve son temps mieux employé à la rapine qu'à la fouille. Il aime un terrier à flanc de coteau, à l'abri des crues des ruisseaux proches, muni de plusieurs issues par où fuir, aménagé dans une terre souple, du sable de préférence, facile à déplacer s'il y a lieu. Les blaireaux occupent de véritables logis, distribués, aérés, percés de couloirs, avec des chambres garnies de lits d'herbes moelleux, le tout d'une propreté extrême. Ils ne souillent jamais leur demeure. Le renard ne l'ignore point et veille. Les blaireaux sortis, il entre, il « s'oublie » par places, abondamment, il attend. La puanteur est telle que les légitimes possesseurs, au retour, préfèrent abandonner le lieu que le disputer... L'autre s'installe... Parfois les blaireaux éventent la ruse. Ils font tête. Alors, aidé de sa femelle, de compagnons auxquels il rendra le même service, le renard les assiège. Une bataille

ardente se livre de couloir en couloir. Lourds, chargés de graisse, courts d'haleine, les blaireaux sont mordus, décimés, jetés dehors. Ils roulent ensanglantés sur leur seuil...

Le renard « travaille » jour et nuit. Toutefois, le jour, s'il pleut trop ou s'il neige, il s'arrête et se terre. Il est au contraire dehors par tous les temps la nuit, à toute heure, suivant l'occasion. Il recherche même les soirs de pluie pour chasser les bêtes perchées dont l'eau lui apporte plus vif le fumet, comme il choisit les nuits de grand vent pour courir le lièvre. Celui-ci, étourdi déjà par le fracas des choses, inquiet au delà de tout, perd la tête dès qu'il le lance. Il le lève à la voix comme un chien... Le renard tue au gîte, à l'affût, sous les arbres, dans l'eau, partout où se trouve une proie. Chair et poisson, fruits et sucreries, il dévore tout. Il ne se trompe point de qualité. C'est toujours la volaille la plus fine qu'il ravit, le perdreau le plus tendre qu'il surprend au nid, la tanche la plus grasse dont il vide la nasse, le fruit le plus juteux où il goûte, le miel le plus parfumé qu'il pille. Le mot du fabuliste : « Ils sont trop verts », se réédite à chaque vendange. L'œil de tourd, le muscat, particulièrement sucrés, ont ses préférences : il les avale par lampées, en crevant doucement les grains sous sa langue. Et il faut le voir attaquer une ruche, sans souci des



piqûres. Les yeux mi-clos, il fouille des ongles et des dents dans les rayons, par la fente de l'arbre. Quand il est couvert d'abeilles, il recule et se roule. Et puis il revient, répète la manœuvre jusqu'à ce qu'il se débarrasse, en le lassant, en l'écrasant, du bataillon ailé... Il a encore un goût immodéré pour les œufs. Mais il les veut frais pondus. Il a remarqué que les pintades et les dindes cherchent à dérober leurs œufs dans les taillis, les fourrés herbeux ou les blés hauts, et que, avant de couvrir, elles pondent de jour en jour ceux qu'elles doivent couvrir, et il fait sa tournée de nids. Il les découvre bien avant les filles de basse-cour. Il les saisit entre ses pattes, les casse du bout de ses dents et s'en délecte. Bien entendu, s'il le peut, il commence par tuer les mères. Il relève leurs allées et venues, le sillon qu'elles suivent pour gagner leur nid, il se poste et se détend comme un ressort à leur passage. A vrai dire, il est souvent éventé. Perpétuellement aux écoutes, l'œil perçant, elles l'aperçoivent, le soupçonnent, elles fuient. Elles y sont aidées par les petits oiseaux. Ceux-ci sont les ennemis jurés du renard qui les croque volontiers. Il s'allonge au bord des haies, immobile comme le sol, fait le mort, et quand la gent ailée descend des branches pour le voir, s'enhardit et le frôle, il saute dessus, pattes et gueule ouvertes.

Les survivants ne lui pardonnent point. Alors, du plus loin qu'ils le voient, ils le signalent. Ils lui font la conduite de haie en haie. Et le merle siffle : « Voici l'ogre ! Alerte ! » et les mésanges s'égosillent à chanter : « Alerte ! Il prend le bois ! » et la pie, dont la voix est retentissante, qui aime à se percher à la pointe des peupliers, crie vers les quatre horizons : « A l'assassin ! »

C'est contre la basse-cour que le renard déploie toute sa stratégie. Dès qu'il connaît bien une métairie, il l'investit. Surtout à l'époque de l'allaitement et du sevrage de ses petits, où il faut des mamelles pleines à sa femelle, des repas substantiels aux renardeaux. Il commence à l'aube. Hardiment, assis sur ses pattes de derrière, il se poste aux abords du poulailler. Il sait que l'on ouvre les portes par le dedans, que les hommes vont tout de suite aux étables, et que le chien fatigué dort à cette heure. La première poule qui sort est pour lui. Et il détaille... Arrive midi. Si l'on est au printemps, les gens restent à table pour se délasser et souffler ; ils vont faire la sieste, si c'est l'été, durant les lourds soleils, sous les cieux blancs de chaleur. Il n'a garde de l'oublier. Les volailles seules sont dehors, à l'ombre des lisières épaisses, ou picorant sous les futaies. Il se glisse, il rampe, invisible parmi les foins mûrs, les grandes fougères

ou les blés épiés plus hauts que lui, et en deux bonds en saisit une. Elle n'a point le temps de crier. Si la pièce est trop lourde, il l'entraîne par l'aile, ayant expérimenté que le cou cède... A sa vue, ses petits sautent de joie. C'est le moment où, quand leurs dents pointent, il leur apprend à déchirer une proie. La femelle les amène devant le terrier, sur l'aire étroite de l'entrée, et la leçon se poursuit morceau par morceau, au grand soleil. Plus tard, il leur enseignera à guetter, à suivre une voie, à tuer. Autour d'eux, la torpeur incendiée de midi règne, à peine on entend le ruissellement d'une source... Quand la nuit vient, le renard reprend la piste. Il bat les environs, il rôde, il se rend compte s'il ne reste pas un poulet égaré à ravir, un dindon perché à fasciner, et puis il se coule le plus près possible du poulailler, attentif aux rondes du chien, attendant la pleine nuit qui le couvre ou la lune qui l'éclaire. Le gloussement, le nasillement incessant qui sort la nuit des basses-cours, le chant du coq le renseignent, le guident. Toute clôture est franchie ou traversée, toute porte entre-bâillée passée, toute fente au torchis agrandie et utilisée. Entré dans la place, de peur que les bêtes ne lui échappent, il se hâte de les mettre à mort. Il les saigne d'un coup de dent derrière la tête. Et tout de suite, allant et venant, il

emporte les plus belles dans son terrier et cache les autres aux alentours. Il viendra les chercher les jours suivants. Car, son coup fait, pour détourner les soupçons, il disparaît, abandonne ce champ d'opérations, et court à l'autre bout du pays se remettre aux aguets. Il opère en maître, sans un bruit, sans une hésitation, sans un coup de croc à côté.

Je laisse à penser les fureurs qu'il soulève. Les métayères lui vouent une rancune véhémente et ameument contre lui les hommes de la maison. Ceux-ci le traquent avec acharnement. On sait que l'on abat le renard au fusil, le soir, du haut d'un arbre, au clair de lune, et qu'on le force au chien courant. Nos paysans, pour épargner leur poudre, le prennent à l'ordinaire au piège : soit à la « haginère » seule, traquenard à palette et à dents, soit avec la haginère accrochée au « picot », forte branche garnie de ses ramilles coupées court et appointées. Le renard, outre les viandes, les poissons, les fruits et le miel, outre les serpents dont il fait une grande consommation, exclusive presque en septembre, par régime sans doute, pour se rafraîchir avec cette chair froide et comme exsangue après tant de chair chaude toute saignante et pantelante, le renard se régale encore de vers blancs. Les gros vers à peau tendue, que l'on voit cheminer en ondulant,

après les semailles, le long des saignées d'irrigation dans les champs. Le soir et le matin, sous la rosée ou le serein, qui les rend plus tendres encore, il les dévore goulûment. C'est là qu'on le chasse avec la haginère et le picot. On les étend dans la rigole, bien à plat, les ramilles enfoncées dans la terre, et on les couvre de feuilles, d'herbes et de mousses, de choses enfin qu'il a l'habitude de fouler. Il arrive, suit la saignée, et absorbé par les vers, marche dans le piège et s'y prend. Il tire furieusement. Les ramilles mordent de plus en plus dans le sol, il est cloué sur place : on le capture... Prendre un renard à la haginère seule demande une longue patience. On opère dans le terrier. On place un piège dans chacune des issues, aussi loin que possible, on le cale. Le premier jour, le renard tâte l'appareil. Celui-ci se détend, l'animal se manque, reste en arrêt devant l'engin dressé, réfléchit et recule. Le second jour, il n'essaye point de passer. Le troisième, espérant que le piège que l'on a repris pour le réarmer est enlevé, il tente de nouveau de sortir. Même résultat, même attitude. Après quoi il travaille à pratiquer un boyau, un passage à côté. En vain. Alors, il renonce, il compte sur le temps. Illusion cruelle ! Il n'a point pensé que la faim est proche, que, torturé par elle, il se décidera coûte que coûte à en finir ; il ignore surtout



que le chasseur vient de tendre un second engin devant le premier. Affamé, croyant que celui-ci franchi il n'y a plus rien, à bout de résistance, il le fait détendre, et saute par-dessus... Il tombe dans le second ! Que ne l'a-t-il risqué avant?... Certains renards durent treize jours. La bête capturée, on la jette dans une brouette avec l'engin et l'on roule vers la métairie. Là, ce sont les cris de joie des enfants, les invectives des femmes, les abois déchaînés du chien. Et puis on passe un panier à chaque brancard du véhicule, et en route pour les maisons des environs. Sur chaque seuil, même accueil de colère et de liesse ; et qui donne des œufs, qui des poules en « présent », en remerciement de la prise. Paniers et brouette s'emplissent. Et jusqu'au soir, les pattes tenaillées, broyées, l'animal est promené de porte en porte, pêle-mêle avec les dons, torturé par sa blessure, brûlé par le contact de ces bêtes chaudes qu'il n'ose même plus flairer. Si on le menace, si on le frappe, il se ramasse sur lui-même en silence. Ses yeux seuls s'allument. Il ne daigne ni gronder ni gémir. Il sait qu'il va mourir.

J'ai toujours admiré ce mutisme stoïque des renards capturés, comme aussi l'insouciance qu'ils montrent, eux si avertis et prudents, à la saison du désir. Ils s'accouplent en décembre, durant les longues nuits lim-

pides, sous les lunes ardentes qui s'attardent, heureuses d'inonder de leurs feux blancs la terre dévêtue. Elles la font resplendir, miroitent sur les prés comme sur des lacs, luisent par places dans les bois comme sur des dalles, au milieu de colonnes, et rayonnent aux pentes des coteaux comme sur des coupes. Et quand le vent se lève, elles attachent des scintillements doux à toute chose qui remue, dans un balancement égal de tiges et de cimes. C'est à cette pâleur vive que les renards se cherchent et s'appellent. Couverts de leur plus riche fourrure, paraissant d'or clair quand ils sont roux, et quand ils sont gris d'argent pur, ils errent sans souci des hommes et des chiens parmi ces lueurs laiteuses. Les mâles, ces grands circonspects, emplissent les échos de leurs appels. Ils glapissent, ils aboient, ils miaulent, ils hurlent longuement, ils poussent des cris tristes comme dans la solitude et l'abandon, ils ont toutes les voix de l'attente, du désir, de l'amour. Les femelles se laissent convier. Enfin ils les croisent dans les carrefours, les clairières, les chemins creux où elles rôdent de leur côté, l'oreille attentive, parcourues de frémissements instinctifs. Les mâles ne s'attachent point aux premières qui sortent des halliers : ils choisissent. Ils sont jaloux, fidèles, passionnés. Ils les entraînent pour un long temps, car ils élèvent ensemble leurs

petits jusqu'à l'âge adulte. Chacun courtise la sienne. Et le couple se flaire, se contemple, la femelle inquiète un peu de l'examen, immobile, le mâle allant et venant, tournant autour d'elle, comme pour l'enchanter avec cet encerclement. Et puis, accordés, de front, au trot, ils gagnent les fourrés où leurs robes d'or ou d'argent soyeux jettent un court éclat. Leurs ombres mêlées courent à côté d'eux sur le sol. Et, de nouveau, ils donnent de la voix, mais doucement, par jappements assourdis qui sont presque des paroles, un moment, jusqu'à ce qu'ils se taisent perdus dans la douceur et la volupté de caresses félines. Et le silence ami de la lune reprend...



## « LOU CERCLÉ »

### LE FAISEUR DE CERCLES

---

Février 1922.

Ce n'est point un sorcier qui trace la nuit, du bout d'un bâton sur lequel il a craché, des cercles magiques autour des maisons qu'il veut envoûter, ou qui, au clair de lune glacé de l'hiver, s'en va danser sur les prés de ses ennemis des rondes silencieuses sous lesquelles, à la « prime », des végétations inconnues pousseront, néfastes aux bêtes qui les pâturent ; c'est un bon et rude ouvrier spécialisé dans la fabrication des cercles pour vaisselle vinaire. Il fend, il « ripe », il « trempe » tous les cercles qui corsettent les fûts, bandes de bois brunes aux ligatures d'osier d'or. Et ceux de la cuve, du tonneau où le vin est foulé, logé, où il fermente et s'éclaircit ; et ceux de la barrique où on le soutire pour l'affiner ; et ceux de la « pièce » ou du baril où il est précieusement bondé, converti en armagnac, flot de feu parfumé et sucré. « Lou cerclé » vit toute l'année



dans les bois, à part des autres hommes qu'il ne retrouve que le dimanche, à la messe, « au billard de quilles », autour d'une partie de cartes flanquée d'une bouteille de piquepoult. Et s'il rentre chaque soir chez lui pour souper et dormir, il ne voit les siens qu'entre deux bouchées, comme ces passants de nuit qui heurtent à la porte, vident un verre, font un somme sur la paille et s'en vont.

On fabrique des cercles avec du châtaignier, du noisetier et du saule. Non point avec tout, pris n'importe où, à n'importe quel âge ou quel moment. Le « cerclé » vous dira qu'il faut prendre le châtaignier sur les pentes, au revers des coteaux, où l'on a l'habitude ici « d'arrêter la charrue », car les bêtes n'y sauraient cheminer accouplées ; et le noisetier et le saule dans les bas-fonds, les terrains lourds, le long des ruisseaux. Le noisetier et le saule, en effet, manquent de crue dans les terres fortes et sèches, le châtaignier de résistance dans un sol mou. Ce n'est point assez dire pour ce dernier. Poussé dans les bas-fonds, il devient trop « gras » et casse comme verre dès qu'on le fend. Il vous apprendra que tout bois doit être acheté à l'âge de cinq ou six ans ; qu'avant comme après il est inutilisable, ne possédant qu'à cet âge précis le cœur et l'aubier voulus ; plus de celui-ci que de celui-là. Même, le

sujet de huit ans ou plus expose à des mécomptes certains. Mis en place, c'est-à-dire ajusté sur le fût, il ne tarde pas à se « piquer », à passer à l'état de « crible », perforé qu'il est d'une multitude de trous de vers, par où il s'en va en poussière. Vous saurez enfin que le bois abattu sur la sève « fermente ». Jonchant à peine le sol, il bouillonne en lui-même, il est le siège d'on ne sait quel travail d'échauffement interne, d'on ne sait quelle désagrégation invisible, et se brise infailliblement sous l'outil, et quel qu'il soit, de châtaignier, de saule ou de noisetier... Faits d'expérience contre lesquels il n'y a rien... Ce n'est point tout. Il reste à « s'intéresser », à porter attention à la santé du taillis. Les perches doivent jaillir de la souche, bien droites, bien denses, nourries, offrant une peau lisse et charnue, régulièrement marbrée. Bien entendu, il les faut drues, non mêlées de sujets morts. Le bois sec est un indice d'anémie du tronc. D'un hectare à l'autre, souvent il existe en plus ou en moins une différence de 200 faix à débiter sur les 600 à 800 que contient une coupe. C'est pourquoi l'ouvrier a besoin de posséder un coup d'œil juste. Il achète à vue. Il divise le taillis à marchander en zones, il les jalonne, il les examine et les évalue ensuite l'une après l'autre. Il s'attache à relever le nombre des brins ; tout en se cou-

lant des bras et des épaules dans la foule des rejets pressés, il fait son prix.

Le « cerclé » n'abat point son taillis. Il le donne à « coucher » et à élaguer à des voisins qui manquent de petit bois et qui, pour ce travail, se réservent les ramilles et les pointes, bien qu'ils ne coupent pas ces dernières. On verra pourquoi. Ils prennent encore les rejets morts ou défectueux. Ce débris sert dans les maisons aux cuissons rapides, à faire frire un œuf ou griller un « pan » de saucisse, ou encore à pousser la pâtée du cochon. Et puis ces brouilles sont gaies, émettent une flamme brillante et pétillent, on les aime... Le bois élagué, l'ouvrier arrive. Il « épointe » aussitôt les perches. Il les sectionne à 4 pieds et demi de la base, ou à 6, 7, 8, 10, soit de 1 m. 50 à 3 m. 33 de long, suivant les besoins de sa commande. Il obtient des barres de toute dimension entre ces mesures, qui, fendues en deux, trois ou quatre de bout en bout, fournissent les lattes d'où sortent les cercles. Lui seul est apte à cette opération, sachant seul ce qu'il doit livrer. De plus, économe de sa matière, il emploie tout le bois utilisable. Les barres coupées à dimension, il songe à s'installer. Il se construit un abri. Il le place au centre du chantier, afin de rayonner sans perdre de temps, sans avoir surtout à transporter trop loin ce bois vert et pesant. Il rayonne

à l'ordinaire sur une centaine de mètres. Tout est à bas autour de lui, il ne se trompe point de dix pas. Il plante quatre piquets, deux par deux et croisés, en forme d'*x*, à 3 mètres de distance de pied à pied sur la même ligne et à 1 m. 50 au-dessus de terre. D'un couple de piquets à l'autre, une lourde perche de 4 mètres est jetée. Sur elle s'appuie la charpente. Oh ! rudimentaire et limitée à une seule pente. Elle est formée de seize à dix-huit barres de 3 m. 33, donc les plus longues, qui, fichées en terre par le gros bout, appuyées et distribuées ensuite le long de la pièce transversale à 20 centimètres d'écartement, s'élèvent à angle aigu, montent obliquement vers le firmament. Ce n'est encore que l'ossature. Il reste à couvrir. Les copeaux qui sautent au fil de l'outil servent de tuiles. Le « cerclé » commence par les accumuler au ras du sol, au pied des barres, afin de les empêcher de basculer, et puis, de jour en jour, il les pousse en couches successives jusqu'à l'extrémité de ces sortes de chevrons. Les couches sont étendues régulièrement, elles s'étagent sur une épaisseur de 25 à 30 centimètres. Et l'appentis est terminé. Il se dresse, ouvert de trois côtés. On comprend que l'orientation donnée à l'abri soit chose importante. Chez nous, où les ruées du vent et de la pluie débouchent de l'ouest, il fait face au levant. Et comme les

chantiers changent, avec eux l'horizon, le « cerclé », pour ne point orienter son apprentis à faux, s'en remet au soleil. Il relève « le rayon de dix heures », et le trait d'or ou d'argent venu du fond de l'espace jusqu'à ce coin perdu lui indique la direction et l'axe de l'humble toit.

Là il vit toute l'année. Il arrive à l'aube grise quand la dernière étoile s'éteint, il s'en va à la nuit quand la première étoile s'allume. Souvent il perce la soirée. Il travaille à la lueur d'une lanterne, vitrée sur les quatre côtés, foulant les copeaux qui floconnent à ses pieds. La couleur de la lumière, la position de l'astre, les bruits de la campagne autour de lui, l'exhalaison ou l'évaporation des brumes lui indiquent l'heure ; et le sens du vent, la fuite des nues, les reflets que le ciel indécis fait courir sur la terre, le halo de la lune ou l'arc du matin, le temps qui va venir. Comme les poules, il n'erre point sur la durée des averses. Il continue à besogner à l'entrée de son abri, s'il doit pleuvoir longtemps ; si ce n'est qu'une ondée, il s'enfonce dessous et attend la fin de l'eau. Le sol, d'ailleurs, est un livre ouvert où il lit en marchant. Il y apprend l'état de l'air. Ainsi les mousses, les herbes, les feuilles amassées restent molles et mouillées quand l'atmosphère est chargée d'humidité ; elles deviennent raides et bruissantes sous un



effluve sec ou sous le souffle du nord qui épure l'horizon. Les saisons se renouvellent pour lui sur la face des choses. Il voit le ciel pâlir, le soleil s'abîmer plus tôt ; il voit poindre et s'ouvrir les bourgeons ; naître, s'épanouir, rougir, passer la fleur et le fruit des bois, la violette et la fraise ; se tarir la source, tomber la châtaigne sur la feuille qui roule, et il dit : voici l'hiver, le printemps, l'été, voici l'automne ; et l'écoulement des mois et des jours traversés de tant d'événements n'est marqué à ses yeux que par ces signes. Les migrants lui apportent le secret de l'espace. Lorsque les ortolans et les palombes qui cinglent vers l'Afrique hâtent leur passage, il sait que les frimas seront précoces ; il sait que l'astre retient sa flamme, qu'avril hésite si le coucou tarde à jeter son cri égal. C'est pourquoi il n'a souci des moyens des autres hommes pour régler ses apprêts, se vêtir ou se dévêtir par exemple sous ses habits de velours, les seuls qui résistent aux frottements du bois ; il dédaigne les montres, les calendriers et ces objets où se mesure « le trouble du temps ». Et puis tous les jours sont propices à ses yeux. La solitude est une enchantresse. Il ne cherche pas à tuer les heures.

Au moment de ses repas, à 8 heures, à midi, à 4 heures, quand ses bras arrêtés laissent son esprit songer, il fait le tour de

ces lieux avec son âme. A midi, surtout, où il a plus de loisir. Son feu brille, copeaux ardents qui se tordent en brûlant, devant lesquels sa soupe et son rata se réchauffent. La veille, après avoir revu ses vêtements, tandis qu'il dormait, sa femme a rempli la marmite en tôle émaillée, à double fond, des mets qu'il aime : de jambon, entre autres, de « tranches », comme on dit ici, chair compacte qui « tient » le plus l'homme au travail ; et elle a garni de vin et de pain la besace. Lui, au réveil, en sortant à pas assourdis, a tout emporté à la hâte, satisfait du poids du contenu. Et maintenant, il mange lentement. Son chien, accroupi en face de lui, attend sa part, en particulier un bout de mie trempé dans la sauce. Il est son compagnon assidu, silencieux, mais non muet. Il parle avec ses yeux, sa queue, avec les frémissements de son être fidèle. L'un et l'autre sont heureux. Rassasiés, le chien muse, regarde les oiseaux voltiger dans les branches, ou, entendant des trottinements, reniflant une odeur sauvage, part à la chasse de quelque bête maraudeuse ; l'homme réfléchit sur sa destinée. Il se rappelle qu'il trouve tout ici : le vivre, le vêtement, le couvert pour les siens et pour lui, son gagne-pain en un mot, et la santé du corps par la saine fatigue, et la paix du cœur dans la tâche accomplie, et la joie d'exister

par surcroît. Alors il se met à chanter. Parmi les craquements et les sifflements du bois qui vole et se fend, sa chanson jaillit comme les trilles d'un chardonneret dans le bruit du vent. Il n'a point de ces airs habituels aux paysans, dont la tristesse les suit jusqu'au repas de noces, il ne connaît que des refrains alertes, aux longs éclats. Il prend le ton au cri du merle, au rire du ruisseau, au tintement d'une sonnaille, et, tenté par les échos qui répètent ses finales en les amplifiant, il finit pour recommencer. Et là-bas, dans le cirque végétal aux portiques multipliés, on dirait que des voix amies se répondent...

Voici ce qu'il fait en chantant... Ses perches transformées en barres, il les transporte sous l'appentis en quantité suffisante pour alimenter son travail. Après quoi il apporte son chevalet et ses outils : le couteau-plane et la serpette. Le chevalet est une pièce courbe assujettie à deux pieds jumelés et munie d'une forte cheville à droite, une sorte d'établi qui ressemble à une chèvre pour soulever les voitures. La serpette se compose d'une large lame avec un bec en haut, à angle droit, et d'une poignée dans laquelle elle s'emmanche ; le couteau-plane a la forme d'un couteau allongé et égal, légèrement cintré, terminé aux deux bouts par une pointe recourbée, enfoncée

dans une poire. La première sert à fendre le bois, le second à le « riper ». On manie celle-là en tous sens, celui-ci horizontalement. Les outils sont d'acier fin, de fil ardent, résistants, sonores au choc, animés de reflets gris bleu, mobiles comme des rayons sur l'onde. Toutes qualités recherchées. En place, l'ouvrier fixe le pied de son chevalet et empoigne une barre. Il saisit la serpette, il en enfonce le bec dans le bois, à l'un des bouts, et bute fortement le tout contre la tête du chevalet. La barre se fend, il l'ouvre tant qu'il peut en opérant une pression sur l'outil de droite à gauche ou inversement, et puis il lâche sa serpette. Il prend la barre à deux mains, la droite en avant, la gauche en arrière, il introduit la cheville dans la fente commencée. Alors, guidant et poussant la barre avec la main gauche, l'aidant de la droite à éclater, à s'ouvrir, il fait fendre le bois jusqu'au bout, dans le sens du fil, sans le perdre jamais. Son habileté est telle qu'il sent au toucher seul comment et jusqu'où se fend la barre. Sa main gauche surtout est experte. Il la serre, il la desserre, il suit le gonflement de la fibre ; il en palpe, il en devine les résistances. Bref, la barre sort de ses doigts fendue en deux, trois ou quatre selon sa force, glisse hors de sa prise comme un « cinglan », comme une de ces grosses coulevres des champs sur qui on met par-

fois involontairement la main, quand on coupe le blé à la faucille... Il a obtenu des lattes. Celles-ci ont deux faces, dont l'une couverte de peau, çà et là bossuée de nodosités. Il s'agit de les amener à l'épaisseur demandée pour les cercles, soit d'un à un centimètre et demi. C'est le travail du couteau-plane. On « descend » avec lui deux ou trois « veines », c'est-à-dire on amincit la latte, on enlève l'excédent du bois. Ces veines ne sont autre chose que les lignes circulaires qui marquent la croissance annuelle des arbres. Quand elles sont descendues, on dégauchit les lattes à l'intérieur, pour qu'elles plaquent plus tard sur le fût. Tout cela dans le métier s'exprime par le mot « riper ». Le cercle est fait : mais un cercle encore tout en long, qui gît sur son lit de copeaux.

Il reste à le plier. Alors l'ouvrier le « trempe », il l'immerge deux ou trois jours, s'il se peut dans une eau vive, courante, pure, qui lave le bois en roulant. Pendant qu'il trempe, le « cerclé » prépare ses « moules », autant qu'il y a de dimensions de cercles. Ce sont des formes faites de huit piquets plantés en rond, dans l'intérieur desquels il plie et empile ses lattes, il les « roule ». Il les tire toutes ruisselantes du ruisseau, saturées d'eau. C'est là que la peau laissée joue son rôle. Si elle se détache pendant la flexion, on juge que le cercle sera mauvais, et on l'écarte ;

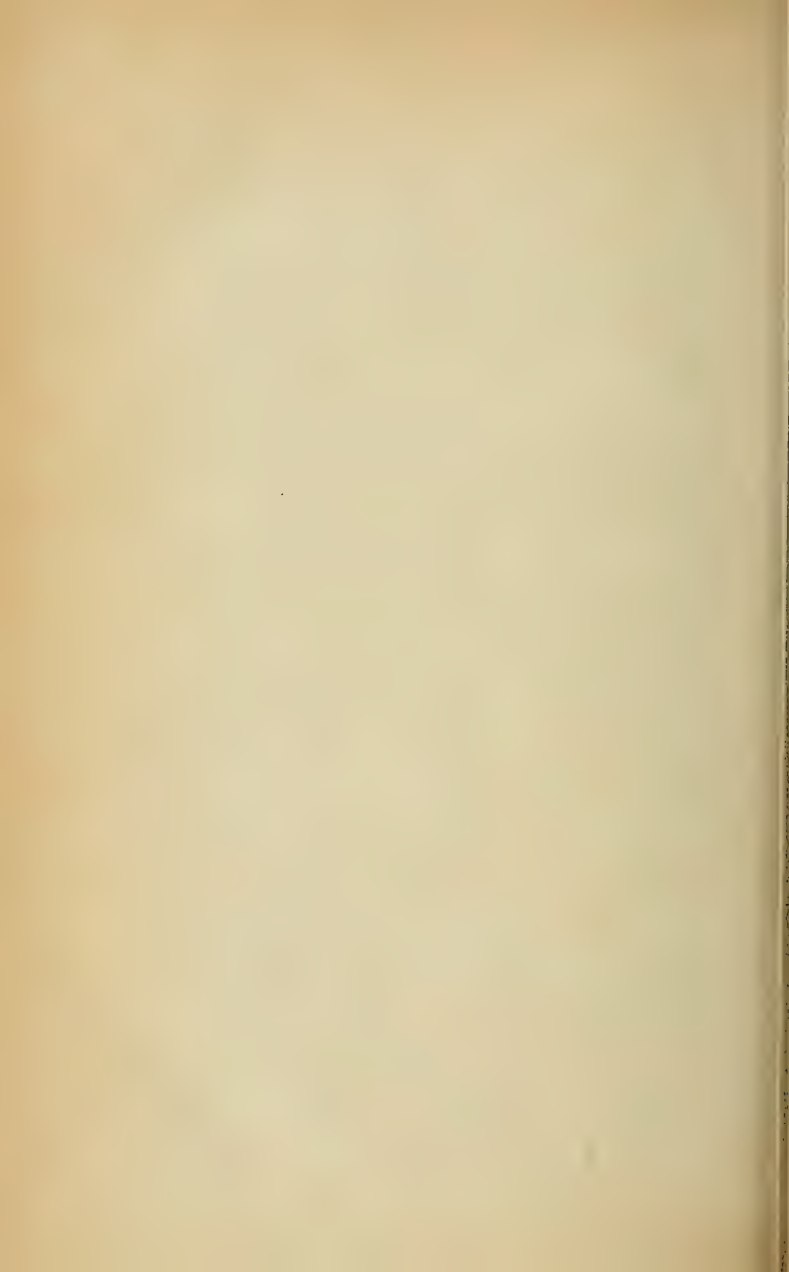


si elle reste adhérente, il est bon, il entre dans le moule. Il y entre à l'ordinaire facilement, amolli qu'il est, distendu au possible par le bain. Il n'y a plus qu'à livrer les cercles. Les tonneliers des environs viennent les choisir. Ils les repassent, ils y pratiquent des encoches aux extrémités pour arrêter les ligatures, ils les ajustent sur les fûts. Ces ligatures sont fournies par des pieds d'osier plantés dans les vignes bien tenues, à la tête des sillons, et que l'on coupe chaque année. Ils donnent de beaux brins lisses, droits, éclatants sous le soleil, qui ressemblent à des faisceaux évasés, ou mieux à des éventails géants aux branches d'or, à demi ouverts par la brise... Les cercles assemblés, ajustés, le tonnelier les frappe. Le « cerclé », là-bas, sur son chantier lointain, mais vers qui le vent porte, entend. Le son profond et martelé lui arrive, par bouffées, pareil à un roulement étouffé de tambour. Souvent, il n'y tient pas. Il quitte tout pour aller voir si son bois « fait l'affaire ».

On le retient à dîner. Il accepte, il a trop envie de savoir. Et puis, il est tranquille. Son chien, qui est resté, montera la faction durant son absence. Couché sur les copeaux, il veille sur les lattes, le chevalet, la lanterne, les outils. Il n'y faudrait point toucher. L'ouvrier pioche dans la soupière. En mangeant, il vante ses cercles, ses cercles de bois. Ils

valent mieux que les bandes de fer. Plus épais, noueux par endroits à l'extérieur, ils protègent la douve du fût roulé plein sur le sol. Le fût porte sur eux ; avec les cercles de fer, il appuie tout entier sur lui-même. Le « cerclé » boit à son ouvrage.

Qu'il vide son verre avec contentement ! Il a bien, longtemps, courageusement travaillé... Rentrant l'autre soir, je vis s'allumer à fleur d'un coteau une lumière inconnue. D'un éclat fixe qui illuminait le bord du ciel où elle brûlait seule, elle fascinait l'œil, pareille à ces brasiers attisés pour donner l'alerte. Soudain, comme porté par son rayon, un chant s'éleva. Il vibrait dans l'air immobile. Je compris. Le « cerclé » du voisinage achevait la provision de perches de la journée. Père de neuf enfants, au feu de sa lanterne, il s'attardait à gagner leur pain avec amour. Bientôt d'autres flammes apparurent au-dessus. L'abîme nocturne s'emplissait de constellations. Je m'arrêtai, ému, attentif seulement à la lumière de la terre. Allumée par une main d'homme pour l'aider à remplir sa destinée, elle effaçait à mes yeux tout cet infini irradié, tous ces foyers d'astres indifférents.



## « LOU FLIC »

---

Mars 1922.

C'est un chien. Il appartient à Jeanty Parins, métayer au Glaoudi. Il y a toujours tout gardé : et les bêtes qui marchent et courent, et celles qui volent, et le jardin et les terres, et, quand ils étaient petits, les enfants. Chacun dans le pays, où il est renommé, l'appelle « lou Flic », comme l'on dit ici en parlant d'un homme : lou (le) Lartigolles, lou Nalis. C'est un hommage rendu à son intelligence et à sa fidélité, l'une et l'autre de longue réputation. Car il est très vieux. Devenu sourd à demi et aveugle, boiteux, édenté, perclus presque, il se traîne au coin du feu les jours froids, au soleil par les beaux jours ; il n'est plus bon à grand'chose. On veut le pendre, pour le tuer vite, sans qu'il souffre. Aux champs, les vieux animaux et les vieilles gens, lorsqu'ils se sentent inutiles, désirent eux-mêmes s'en aller. Le pendre, mais quand ? Son maître, âgé aussi, moins que lui, retarde toujours

la date. En ce moment, devant la porte, assis sur un banc de bois et appuyé au torchis, le chien couché à ses pieds, il prend l'air du matin, regardant se lever l'astre frissonnant de la saison nouvelle et la sève montante empourprer les bourgeons à la pointe des arbres. Il songe à ce compagnon qu'il va falloir sacrifier, il repasse en son esprit l'histoire de cette créature attachée et dévouée « qui s'est ruinée au travail ».

Lou Flic naquit à la métairie voilà quatorze ans, à la prime, avant Pâques, d'une chienne de berger de la Bigorre venu hiverner avec ses ouailles, à la chute des neiges. Il naquit en même temps que le premier agneau du troupeau. Le métayer acheta à la fois les deux bêtes, le chien 6 francs, l'agneau 15. Le destin de celui-ci fut court. Quand les cloches, retour de Rome, sonnèrent la grande fête, il fut saigné. On le servit le lendemain en gigots croustillants, sur un lit de cresson. Le chien, lui, était promis à un sort lointain. Fils d'une race pure, d'une lignée habituée à toutes les factions, à tous les services, et même à assaillir les ours durant les nuits constellées d'août où ils rôdent sur les hauts plateaux en projetant leur forme, il possédait un tempérament calme et résolu, une intelligence réfléchie, ouverte aux impressions, une mémoire indéfectible, un esprit observateur à l'égal



de celui d'une personne, et, plus que bien des gens, le souci émouvant du devoir. Au physique, s'il était chien des ongles aux crocs, il se montrait vêtu comme un mouton. On le voyait trapu, ramassé, avec de fortes jambes aux jointures descendues, la gueule demi-ouverte plantée de canines tranchantes d'un ton éclatant, promener une sorte de manteau de poils longs, abondants, rudes et laineux, qui le couvrait tout entier, et jusque sur ses yeux roux, ardents, attentifs, striés de points rouges, et jusque sur son nez noir camus incessamment en mouvement, pendait autour de lui en boucles emmêlées. Sans doute, à force de vivre avec les ouailles, non pas précisément par lui-même, mais par sa longue ascendance, il leur avait pris les plis épais de leur toison. Personnellement, à la métairie, il n'avait jamais gardé que les bêtes puissantes aux têtes armées, dont il faut savoir manier la force.

Ici, le métayer posa son pied chaussé d'une espadrille sur le flanc du chien, et le caressa doucement en le poussant, du mouvement avec lequel il aurait donné le branle à un berceau. Ses souvenirs lui revenaient en foule. Comme il l'avait élevé, dressé avec précaution, patience, avec justice ! Quel contentement en voyant son instinct se changer peu à peu en facultés humaines presque ! Il

l'avait nourri d'abord comme un enfant, avec du lait, jusqu'à trois mois ; du lait, du pain sec, des restes de la table jusqu'à six ; au delà, avec des os tendres jetés à sucer et ce qui se ramasse aux pieds des gens. Entre temps, il lui apprit à suivre, tout petit, quand il roulait encore de motte en motte, à saisir les commandements et les intonations de la voix. A six mois, il était devenu l'ombre même du métayer, n'obéissait qu'à lui, comme il convient pour obtenir une exécution immédiate et précise. Ce fut l'époque où il commença son éducation matérielle et morale, le dressage minutieux d'un chien de son espèce. Dès ce moment, il cessa de lui-même de jouer, empli du sérieux de ses fonctions, de la confiance mise en lui. Il devint peu soucieux de caresses qui distraient et amollissent.

Parins se rappelait l'avoir endoctriné notion par notion. Il lui fit connaître les terres où il devait garder, les chemins qui y conduisaient. Il le promena partout, passant et repassant par les mêmes sentes. Il lui apprit à attendre que les claires-voies fussent ouvertes avant d'entrer dans une pièce ou d'en sortir, à s'arrêter devant le tertre ou la haie qui séparait le bien de celui du voisin, à connaître surtout les limites de la métairie. Leçons répétées souvent, accompagnées d'une récompense ou d'un châtement, morceau de

sucré, coup de baguette d'osier donné à propos. Et chaque fois les objets furent nommés : « Entre dans la lande ; » « Passe dans la vigne ou le champ » ; « Allons voir le bois ». Et ici : « Halte ! le voisin commence après ce tertre » ; et là : « Couché ! c'est la route, on ne sort pas. » — Si bien que l'animal s'arrêtait seul au bout du bien, et ne continuait que sifflé. Si bien qu'il ne regardait même plus par-dessus le tertre jointif, qu'il discernait les pièces mieux qu'un pâtre. Au reste étonnamment doué. Le métayer disait : « Il a sa connaissance, comme moi. » On le vit à la leçon donnée sur les bêtes. Le « parc », c'est-à-dire l'étable et ses entours, était bien garni au Glaoudi. On comptait là toujours dix-huit ou vingt têtes. Chaque bête avait son nom. Parins siffla lou Flic, et tous deux entrèrent dans le parc. Toute une rangée de croupes blanches ou grises, grasses, luisantes, régnait, les animaux bien à leur place, bien couplés. Bœufs, vaches, bouvillons, génisses. Le métayer passait dans les stalles, caressait l'un sur le front, l'autre sur le flanc, répétant : « Vois, celle-ci, c'est la Rougette ; celui-là, le Bouët » ; et ainsi de suite de bête en bête. « Retiens, car si je te commande « bire », détourne de là le Bouët, il ne faudra point t'en prendre à Marty. » Enfin, au bout de quelques jours, Parins dit : « Compte avec moi maintenant. Il y en a vingt. Apprends.

Lorsque je te confierai dix bêtes, tu devras en ramener dix, non sept ou neuf. Compte : un, deux, trois... » Lou Flic regardait, notait dans sa tête, allant et venant sur les talons du métayer, et ses yeux roux, striés de points rouges, qui avaient l'air de se dilater, répondaient : « J'ai compris... » Certes, et au point que, depuis, il s'aperçut toujours d'une place laissée vide par une bête égarée, vendue ou morte.

Là-dessus, un beau matin, comme celui d'aujourd'hui, ils partirent tous deux garder... Les herbes avaient achevé de fumer sous la rosée dissoute. Un jeune soleil ruisseau sur les choses, et les rayons étaient traversés d'effluves tièdes montés de la terre caressée. Une terre qui s'éveillait, tout humide et déjà parfumée, du sommeil hivernal... Il y avait au fond du bien une vaste pièce mi en blé de l'année, mi en graminées de toutes sortes, poussées sur une jachère. Parins ouvrit les claires-voies jusque-là, détacha les bêtes et commanda : « Allons ! » Ravi, lou Flic s'empressa, courut s'assurer que chaque bête avait quitté l'étable, et puis sur un signe, et puis sur un autre, poussa la queue, poussa le flanc de la foule encornée en marche, et à travers la lande, et par la grande allée de la vigne, tout le monde déboucha sur la pâture. Ici, une autre leçon mémorable fut donnée. Il s'agissait de maintenir le bétail

sur la jachère, de l'écarter du blé, et par suite de ne point confondre les terrains entre eux et ce qu'ils portaient. Démonstration capitale, car elle serait répétée au sujet de toute récolte. Le métayer sacrifia une bande de blé. Il siffla le chien à ses pieds. Se croyant oubliées, les bêtes, bouvillons et génisses en bondissant, bœufs massifs, vaches charnues, pas à pas en broutant, tout le troupeau entama la planche. Alors Parins lâcha lou Flic. « Bire ! bire ! Fais le tour. » Et, comme le chien s'amusait après une génisse : « Laisse ! Pique la Brette, pique Marty ! » Et il le rappela, le caressa. Le blé était dégagé. Trois fois encore, avant midi, il fallut intervenir. La dernière, le métayer n'attendit point que le blé fût atteint. Dès qu'il vit les bêtes en prendre la direction, il lança le chien : « Tu vois, comprends : c'est à présent qu'on doit arrêter. » On rentra dîner. L'après-midi, retour au pacage. Tout de suite, de lui-même, le chien défendit l'abord de la planche. Il avait réfléchi en mangeant. A vrai dire, il opéra maladroitement, brutalement, quoique effectivement. Il aboya ; il mordit les bêtes au jarret ou à la queue ; ou encore il les attaqua en tête. Parins se tint coi... Mais, peu à peu, les jours suivants, il lui apprit à assurer son service en silence, de peur que des abois intempestifs n'embarquassent la bête dans la direc-



tion défendue, ou ne la fissent se précipiter à son dam, les vaches pleines en particulier. Il lui apprit à mordre au bas du paturon, qui se termine là par deux petites pointes cornées, « lous unclouns », et rien que là, et non point jusqu'à « tirer du sang », seulement assez pour inspirer une crainte nécessaire, pour « donner du respect ». Quant à la queue, on n'y touche pas, car on l'épile et on la déchire, ce qui nuit à la vente. Enfin il lui apprit qu'attaquer en tête était donner prise sur soi. La bête fonce, ou recule ; et c'est vous qui êtes mené. Un bon chien, un fils de vieux parc comme lui, de fait en imposer au point de maintenir en place tout un troupeau, rien qu'en se dressant... Le taureau même peut bien mugir, mais passer, non pas...

Dès lors le métayer lui confia son bétail. Il ouvrait les barrières, revenait, détachait les bêtes et lui criait : « En route pour la lande ou le pré, jusqu'à midi. » Et lou Flic partait avec le troupeau. Il trottait derrière, sur le flanc de la colonne, gourmandait la Rougette arrêtée à se gratter à un arbre, mordait Bouët ou Marty qui mangeait une haie, poussait du nez telle génisse, la sachant trop tendre pour ses crocs, et, arrivé sur le pacage, dispersait son monde et s'établissait lui-même, se couchait devant la clôture qu'il ne fallait point franchir, la culture où il ne

fallait point toucher. A la moindre incartade, il se levait, tête haute, grondait à mi-voix, et si la bête insistait, il l'abordait avec le nez ou la dent suivant sa force, sa malice ou son obstination. Il ne tolérait point de luttes, où les bouvillons s'écornent, où les bœufs peuvent se percer ou contracter un effort. Il était l'âme vivante, partout présente et agissante du maître. Et quand des intrus apparaissaient, « des têtes de bétail » étrangères, qui moins bien gardées, sortaient de leur pâtis, comme il les chassait ! Celles-là apprenaient à connaître ses crocs. Il leur sautait à l'oreille, au flanc, au jarret, où l'on blesse... Tant pis !... Et il retournait se coucher. A l'angélus, debout au premier son, il ralliait le troupeau, et l'on reprenait le chemin de la métairie, en ordre, sans traîner, comme à l'aller. Et puis, il faisait obliquer les bêtes vers la mare, attentif à ce qu'elles allassent toutes boire ; et puis, il les « rentrait ». Ce sens de l'heure, à midi, lui venait de l'habitude, le métayer, quand ils gardaient ensemble, s'en allant et le sifflant dès que le carillon tintait. Mais le soir ? Car on pacage aussi l'après-midi. Et même la faction est plus ardue. Les bêtes, rassasiées depuis le matin, cherchent à s'écarter, tentées par ce qui croît autour, surtout par ce que l'homme attend et espère. Le soir, donc, sans que rien l'avertît, sinon le soleil qui

croulait, ou les pas muets de l'ombre, ou la moiteur froide qui sort à cette heure du sol, ou le bruit des oiseaux qui se couchent, ou l'onde immense de silence qui submerge la terre, dès que les objets se tassaient à l'œil en brunissant, il joignait l'animal le plus éloigné, le rabattait sur le reste du troupeau, et en avant vers le Glaoudi. Jamais Parins ne s'expliqua cela. A l'étable, les paires en place, il les comptait. Et si par hasard une bête manquait, échappée à un tournant tandis qu'il était occupé ailleurs, la place reconnue vide, il repartait la chercher. Il n'y avait pas à souffler mot. Où qu'elle fût, il la trouvait, il la ramenait sans ménagements. Le métayer en riait tout son souï... « Sauf attacher et détacher les bêtes, il faisait tout. »

Bien entendu, lou Flic gardait aussi la maison, la nuit, et l'après-midi, le dimanche, quand tout le monde se donnait congé, ce qu'il y avait autour et dedans. Il empêchait par exemple les poules d'entrer au jardin, où elles grattent, déterrent, dévorent les semis ; et le chat de se glisser dans la cuisine où le pot refroidit, reculé sur la plaque. D'aucuns disent qu'il faisait se lever les corbeaux abattus sur les emblavures, étendant sa surveillance jusqu'aux terres...

Il n'oubliait point les renards... Ceux-ci étaient ses ennemis jurés. Il connaissait les carrefours où ils rôdaient, les sentes qu'ils

suivaient, les trous de haie où ils se glissaient ; il les pourchassait avec acharnement. De la cuisine même, toutes portes fermées, le soir, occupé à broyer un os, il les devinait, il les sentait d'une lieue. Il quittait sa pâture, et grattait à la porte pour demander à sortir. Et on le voyait détalé dans la lueur courte de la lampe projetée au dehors... Parins sourit à ce souvenir. Il avait toujours pensé que lou Flic était exaspéré par les amours des renards plus encore que par leurs rapines. Il ne s'agissait point de jalousie : les chiens et les renards ne s'accouplent pas. Mais ces maraudeurs, on le sait, repus de viandes fines, à l'époque où ils revêtent leurs plus riches fourrures, en décembre, par les nuits éclatantes de lune, se livrent à leur entraînement. Ils donnent de la voix pour s'appeler, et l'air que le froid rend plus sonore porte au loin toute cette musique languide et sauvage. A travers les bois dépouillés, il en disperse les échos dans la campagne, jusqu'aux murs des métairies où ils se brisent. Un chien, las du travail de tout le jour, a autre chose à faire qu'à prêter l'oreille à ces éclats ardents. Et puis le vent aussi aide à la suggestion. Il roule ces relents de désir, ces émanations vivantes, cette odeur chaleureuse de possession, si subtils que les choses mêmes s'en imprègnent. Alors lou Flic, quoique réservé, aussi peu vagabond que pos-

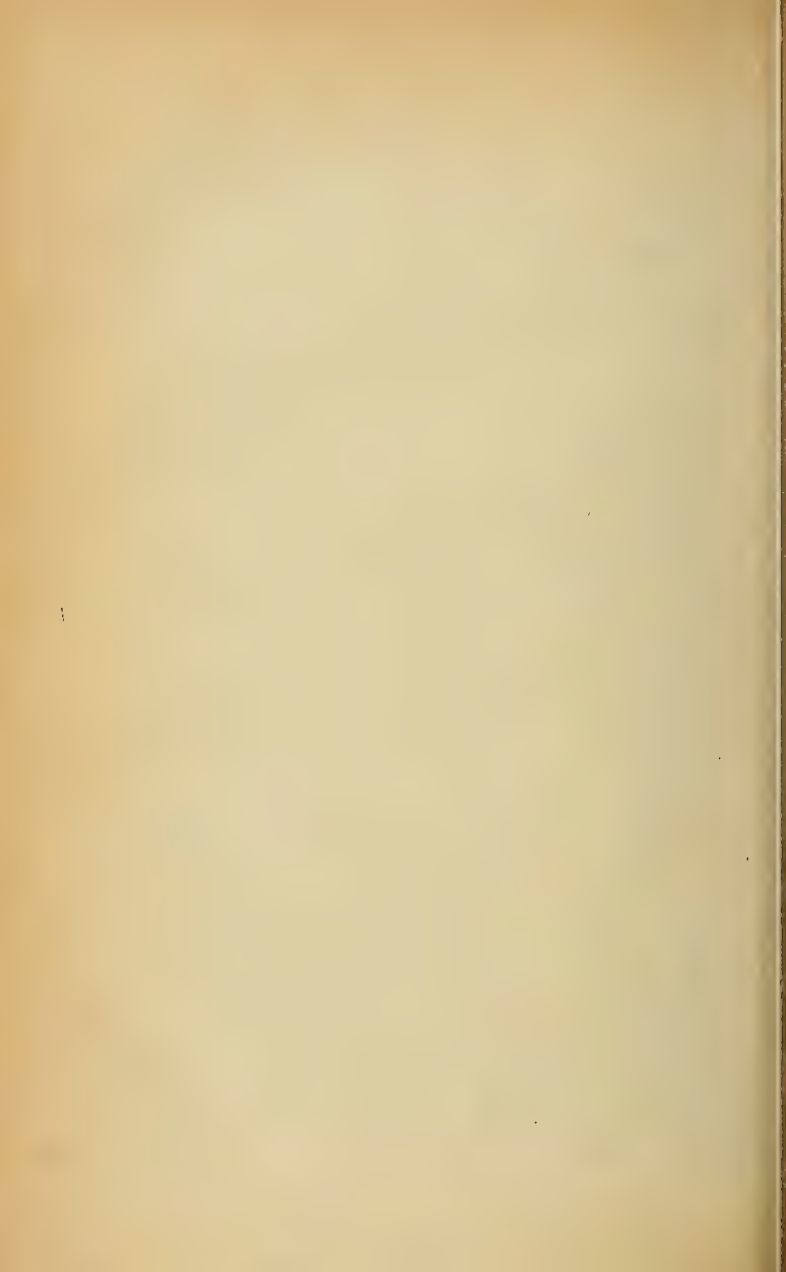
sible, n'ayant point de temps pour satisfaire l'appétit, soucieux enfin de ses fonctions, ne laissait pas de se sentir troublé. Des frémissements l'emplissaient. Il était envahi par quelque chose d'aveugle et de brutal qui lui brûlait le sang... Il s'enfonçait dans la nuit lumineuse pour dissiper cet enchantement...

N'est-ce point délibéré?... Et ceci?... Lorsqu'une vache était vendue, et qu'il trouvait sa place vide, pourquoi refusait-il de la chercher? Que lui disait la stalle inoccupée? Et lorsque le maître, le soir, allait visiter quelque ami lointain, et l'amenait, et repartait dans l'ombre noire, presque à tâtons, incertain de sa route, comment l'animal le guidait-il, le devançant, l'attendant aux tournants pour lui montrer le chemin, le tirant de la dent par la blouse, s'il hésitait? Ou encore, commis à la garde des enfants, où prenait-il l'initiative de les écarter de la mare profonde, de leur interdire de toucher à la hache aiguisée, au fusil chargé? Lui, si doux avec eux à l'ordinaire, il grondait furieusement, il montrait les crocs, il feignait de les mordre. Pourquoi cette peur subite de l'eau où il aimait lui-même à se plonger, du fer affilé sur lequel il veillait parfois entre deux coupes, du fusil qu'il écoutait partir contre les blaireaux? Et enfin, quand le tocsin eut secoué le pays, et que l'aîné, le père de ces petits, prit la rude voie qui menait au grand chantier



sanglant, quelle inquiétude divinatrice traversa l'esprit de l'humble bête? On l'entendit hurler, ce silencieux, comme si la mort rôdait déjà, hurler des jours, devant le lit de l'absent. « Qui donc lui parlait bas », parlait à son cœur fidèle?... L'aîné ne revint jamais...

Tout ce passé tourmentait le métayer... Le chien, comme s'il suivait les pensées du maître, comme s'il les comprenait pour l'avoir tant servi et tant aimé, le chien avait changé de place, et puis, après quelques tours indécis sur ses pattes usées, il était revenu se coucher aux pieds de l'homme, en posant dessus sa tête emmêlée. A cette caresse, Parins, qui déjà dans sa mémoire unissait au deuil inconsolable de son fils le regret de cette bête amie qui l'avait pleuré, se leva brusquement. Et ce maître, dur à lui-même, dur aux autres, pour qui le travail à faire primait tout, même la maladie et la douleur, laissa une larme lourde tomber de ses yeux. Et il prit son haut bâton noueux, terminé par une petite fourche aiguë dont il transperçait les serpents, et se dirigea vers la métairie voisine. Il voulait en finir. Il allait prier son ami lou Poun de pendre l'animal, loin de lui, sans qu'il le sût... Et l'on vit le grand vieillard, raidi par une émotion inusitée, s'engager dans le bois jointif et disparaître à pas pressés sous les rameaux baignés de sève et de rayons...



## L'ÉPERVIER

---

Avril 1922.

Ce nom hautain, en gascon surtout, *l'esparbès*, lui vient du mot allemand : *Sperber*. L'appellation, avec la rudesse des syllabes teutoniques, dit bien la brutalité de ce rapace, tout de choc et de cruauté. Pour ce qu'il attaque, volatiles de toutes sortes, c'est la foudre vivante. Et il déchire, il lacère, il dévore avec une joie silencieuse et implacable.

Nous connaissons ici trois espèces d'« esparbès » : l'épervier de passage, dit siffleur, roux uniforme, couleur feuille morte ; l'épervier blanc ; l'épervier de pays, de plume rousse comme le premier, mais ocellée de gris. L'épervier siffleur et l'épervier blanc sont uniquement chasseurs. Je veux dire qu'ils n'attaquent pas les bêtes domestiquées, filles du toit de l'homme. Ils n'assaillent jamais les couvées, soit qu'ils manquent de hardiesse, de cœur, soit qu'ils leur trouvent un goût faisandé venu des

relents du perchoir, un goût de poulailler. L'épervier de passage vit des petits oiseaux migrants. Chardonnerets, pinsons, linottes, alouettes sont ses régals préférés. Il les suit à l'aller et au retour, prend ses quartiers d'hiver et d'été parmi eux et les décime sauvagement. Il ne les chasse point isolés. Il aime les vols épais, les couches profondes de plumes et de chair vive, où il se laisse tomber comme une pierre. Il sait que ces oiseaux se réunissent pour changer de climat, espérant se soutenir et s'entr'aider ou pensant en imposer par le nombre. Il sait qu'ils commettent l'imprudence de chanter en cinglant. L'alouette même élève sa note à mesure qu'elle monte. L'onde aérienne s'emplit des éclats de son amour ou de sa gaieté. Alors, lui, caché dans la nue presque, il opère à coup sûr. Frémissement du vol, frémissement de la voix, il perçoit tout en même temps : il choisit sa victime. Comment échapper? Parfois il arrête cependant sa poursuite, troublé par une inquiétude divinitrice. En été, quand les cieux ont chauffé sous de trop lourds soleils, qu'un orage s'amasse on ne sait où dans le firmament splendide et pur encore, bien avant que la torpeur d'attente de la terre ne l'annonce ou qu'un premier murmure lointain s'entende, les éperviers de passage s'assemblent à l'horizon. Le matin pour l'après-midi, pour

le soir même. Hors de portée, planant dans la flamme pesante, ils tournent, tournent sans fin à grands orbes superposés et poussent de longs cris d'alarme ; chose curieuse, des cris doux, flûtés, plaintifs, pareils à ceux que les courlis battus du temps jettent dans l'ombre, les nuits de tempête, au-dessus de l'abîme soulevé. C'est pourquoi les paysans appellent ces annonciateurs d'orage : les siffleurs... Les petits oiseaux en profitent. Ils font des randonnées dans le ciel, ils rayonnent en vols unis à travers le pays, où ils se débandent dans les champs et s'éparpillent au milieu des buissons...

L'épervier blanc chasse autrement. Le siffleur est un écumeur de nues, le blanc de grand chemin. Il ne quitte point la terre, il rapine au ras du sol. Au reste, il brise là sa coquille. Il ne naît pas comme ses congénères, comme l'aigle, le roi de l'espèce, sur les cimes ou les sommets. Il naît dans un nid à même l'arène, sous les ronces, dans les fourrés épineux ou sous les fougères opulentes nommées osmondes. Quand il en sort, grandi, il commence tout de suite à maudire. Il rase les tertres, les taillis, les revers des fossés, les bords des chemins creux, il bat les environs d'un vol muet, si rapide que ses ailes paraissent immobiles, et saisit au passage l'oiseau qui se lève. C'est un merle qui change de buisson, une fauvette



qui atterrit, un passereau quittant un mur. Il évite ainsi de plonger ou de s'élever ; son atteinte en devient infailible. Ses apparitions sont si soudaines que l'oiseau le plus agile n'a point le temps d'obliquer. Quand on le voit, de loin, à la grande lumière, non point fondre sur sa proie, mais jaillir le long d'un relief, fuir en un clin d'œil, il reluit, il jette un feu pâle comme un éclair subit.

L'épervier roux ocellé est tout à fait un oiseau de carnage et de sang. D'une hardiesse sans seconde, se riant de l'homme, de ses armes et de ses menaces, friand comme lui de viande fine, il dévaste les guérets, les bois, les poulaillers. Il épouvante parfois même les airs. Et pour chaque proie il a une manière d'assaillir, d'étouffer ou d'égorger, de tuer. Il n'est guère plus gros qu'un pigeon. Sa force réside dans ses ailes, dans son bec et dans ses serres. Il possède des ailes étendues, de 60 centimètres environ d'envergure, musclées, effilées, coupantes, admirables d'adaptation, qui lui permettent de tenir l'espace à sa guise, de le fendre et de s'y précipiter, d'y planer et de s'y reposer, d'y séjourner en sommeillant ; et une queue large et ronde, aux plumes raides, sur laquelle il s'assied pour rompre ou reprendre son vol, changer de direction, ralentir son allure ou multiplier les crochets. Il le fait à la façon des hirondelles. Il peut lutter de

vélocité avec elles, de souplesse et de sûreté de course. Son bec et ses serres sont terribles. Il a un bec puissant, aigu du bout, tranchant des bords, courbe dès la racine, qui s'emmanche à une tête courte, arrondie, comme ramassée au-dessus afin de lui donner plus de poids et de pénétration. Il semble qu'il pourrait fouir avec ce bec dans du marbre, il en broie à la vérité, il en coupe et en écrase les os d'oiseaux plus gros que lui. Pour ses serres ouvertes, crochues, acérées, habiles à déchirer, à trouver l'endroit vital à paralyser, elles ont l'air de palper en s'enfonçant, d'être douées d'une dextérité de mains savantes. Enfin, guidant tout cet organisme à l'attaque, il a des yeux d'une acuité, d'une portée incomparable. De longs yeux gris-bleu, couleur d'acier neuf, sous des paupières lourdes, au regard froid, étincelant, avide, aux prunelles incessamment dardées. Rien ne leur échappe, rien ne leur donne le change. Homme ou animal est instantanément aperçu, dévisagé, pour ainsi dire déshabillé. Il n'y a point de bâton brandi, ou mis en joue, qui puisse passer pour un fusil.

Cet oiseau naît à la pointe de l'arbre le plus élevé des alentours, dans un nid bossué, construit de ramilles mêlées à des ronces, où il est soumis aux oscillations perpétuelles de la cime. Cette couche est plate. Il ne sau-

rait s'y blottir, s'y enfouir, y prendre la moindre habitude de bien-être ou de mollesse. Il n'y a ni duvet chaud, ni mousse élastique pour en garnir les bords, ni herbe sèche même que le plus déshérité connaît. Rien n'est jeté sur les épines. Appelé à une vie de hasard, il convient que l'oiseau se plie à la fatigue, qu'il s'endurcisse aux coups du temps et des choses dès qu'il respire. Il est couvé trois semaines. Oh ! sans ménagements. Ce n'est point ici un couple, je veux parler du père et de la mère, où le mâle chante pour distraire la femelle assise sur le trésor vivant, perdue dans les tressaillements organiques qu'elle perçoit sous son aile. Non ; ces rapaces ont des mœurs à eux, des mœurs farouches. Mâle et femelle, quand la faim les prend, partent chasser. Ils ne reviennent que rassasiés. Le temps importe peu. Et là-haut, sur la cime abandonnée, le nid se balance au gré de l'air. Le soleil qui darde à pic, ou bien le vent du sud, venu d'Espagne, plus loin encore d'Afrique, continue l'incubation : c'est le vent embrasé du désert qui, chantent les Arabes, féconde les cavales, les rendant si rapides que leurs pieds ne touchent point à terre ; c'est le soleil grandissant de juin, l'ardent animateur qui pousse à l'épanouissement le monde, dilate et mûrit à sa flamme l'être ou la chose qu'il ne consume point. Peut-être l'oi-

seau leur doit son aile impétueuse et son sang irrité... A peine, d'un bec impérieux, a-t-il brisé sa coquille, cet œuf de la grosseur de celui d'une pintade, et tigré roux et blanc, à ses couleurs futures de combattant, il essuie et la fraîcheur du matin et du soir, et la rosée de la nuit, et les pluies torrentielles de la saison séveuse, et les premiers soleils torrides plus pesants encore que ceux de son éclosion. Il est transi, noyé, brûlé, il achève de s'aguerrir. Toutefois pour amortir l'épreuve, la nature ne le met pas nu au jour ; il sort de l'œuf vêtu. Il se couvre, dans sa prison fragile, d'un duvet rude dirigé déjà en forme de plumes, pareil à un corselet léger de bataille. Et tout de suite son instinct de dévorant lui fait ouvrir serres et bec... Il demande à manger du geste. Car il ne crie point. Sachant qu'il est de sa destinée de vivre silencieux, afin de rendre son approche plus cachée, il n'essaie même pas de pépier. Père et mère s'en vont lui chercher sa pâture. Non point des vers ou des insectes, nourriture visqueuse et sans suc, non point des grains, aliment sans stimulant, mais ce qu'il lui faut à lui — le dépeceur demain de chairs pantelantes — des cellules substantielles, ce que l'on pourrait nommer sa moelle de lion. Il est repu de couvain de guêpes, ces guerrières, rien que de cela, de larves et de nymphes où l'être se transforme. Les guêpes

déposent leurs rayons sur les brindilles de fougères, les bruyères épaisses, au revers des fossés herbeux. C'est là que l'épervier va chercher la becquée de l'oiselet, si ce doux mot peut lui aller... Au reste cela dure peu. Rapidement fortifié par cet aliment, le rapace sort tout de suite de l'enfance. Il en connaît à peine l'hésitation. Il quitte l'aire, volète de branche en branche, et puis étire son envergure, et puis s'enlève de cime proche en cime proche, et se dressant enfin sur la plus haute, immobile comme une enseigne sur sa hampe, commence à darder son regard. J'ignore ce que le vent qui passe lui dit, et s'il lui est apporté un éclat de rocher pour aiguïser ses serres et son bec, mais le premier oiseau qui l'approche est lié...

Il s'exerce en effet au meurtre et au rapt sur les petits oiseaux. Il fond sur les vols comme le siffleur, non point en l'air, lorsqu'ils se lèvent. Il provoque le mouvement. Embusqué aux environs, il attend que la bande qui se pose, repart, revient glanant de chaume en chaume, soit à portée. A demi déployé, il se précipite. Il se hâte à grand bruit d'ailes. Tous fuient. Trop tard, il est sur eux... A l'instant où elle quitte le sol, il atteint sa proie. Il s'abat avec elle, il la dévore aussitôt. Heureusement les oiseaux veillent. Se sentant guettés, ils fouillent du



regard les alentours. Qu'il s'oublie, qu'il bouge le col ou l'aile, il est vu. Un cri jaillit, tel qu'il n'a rien de commun avec la voix ordinaire d'un oiseau, quelque chose de strident et d'étouffé ensemble. Le vol échappe alors, se disperse, s'éparpille éperdu dans les haies, les taillis, les arbres drus, partout où l'aile du rapace s'embarrasse... Il ne connaît point ces déboires avec les perdreaux. Ceux-ci ont des habitudes néfastes. Ils aiment à cheminer de compagnie, à caqueter, surtout au temps de l'amour, à prendre l'air en famille, avec leurs petits « en traîne », incapables encore de voler. Dès le fin matin ils « rappellent » sans retenue, en trottant dans la rosée sur leurs pattes rouges. Ils se disent les nouvelles de la nuit qu'ils passent dispersés, ils se proposent des équipées dans les blés voisins, ou se contentent leurs soucis et leurs désirs. Avant tout ils saluent de leur chant le soleil... L'épervier depuis longtemps est à l'affût. Perché sur un arbre d'où il scrute le pays, l'œil attaché sur les promeneurs, connaissant le sillon d'où ils débouchent, le nid où ils ont couvé, leurs points de glane et de réunion, il prend son temps, choisit, laisse venir à lui. Et puis il tombe au milieu d'eux. Il est surtout friand des petits chancelants encore. L'oiseau de sang le traite comme des mauviettes. Mais c'est quand il pille un perdreau fait que son instinct éclate. L'étour-

dissant de coups d'ailes, le déchirant de ses serres, il l'entame sur place, tout vif, arrache ses plumes, broie ses os, prélève à même des lambeaux sanglants. Le perdreau agonise longtemps. Aussi gros que son bourreau, moins vulnérable à ses ongles, plus lent d'émoi qu'un passereau, il se sent s'en aller morceau par morceau. Et, croyant apaiser celui qui le dévore, il reste tapi, ne se défend point, se tait. Il meurt horriblement...

L'épervier est peut-être plus cruel encore avec le pivert. C'est que celui-ci est pourvu d'armes solides ; il n'y a point à l'assaillir seulement. Ses ongles et ses pattes, pour le maintenir verticalement le long des troncs qu'il explore à la recherche des larves et des insectes, acquièrent une adresse de prise dangereuse, et son bec accoutumé à frapper sur le bois à coups répétés, afin d'en éprouver la fibre, d'en découvrir les endroits creux, a une puissance de pénétration redoutable. Enfin il est hardi, querelleur, rusé. Les deux oiseaux s'épient donc. La plupart du temps le pivert s'expose. Non point sur l'arbre autour duquel, menacé, il tourne, échappant ainsi au danger, mais à terre où il descend quand il se croit perdu de vue, pour satisfaire sa gourmandise. Il adore les fourmis. Du bec et du pied il en crève le logis, s'accroupit auprès, tire sa langue, une longue langue visqueuse, et l'introduit dans la

brèche. Les fourmis accourent et l'envahissent, la couvrent toute. Il la retire et se délecte. Il en oublie l'ennemi, son œil perçant, sa voracité, et cette loi de force qui règne dans les bois. L'autre depuis un moment le suit, de là-bas, du haut d'un chêne feuillu. Il s'abat, il se laisse aller sur lui, l'écrase de son poids, le foule, l'immobilise des serres et de l'aile, et d'un bec implacable le frappe, le frappe à coups redoublés sur le front. Cela sonne comme l'arbre où le pivert lui-même travaille. L'oiseau lié cherche bien à se dégager, à se retourner, à user aussi de ses armes, au moins à dérober sa tête : en vain ! Alors il pousse des cris. Ah ! non plus cette sorte de ricanement éclatant qu'il jette en gagnant les bois, des cris furibonds d'abord, puis stridents, puis déchirants, coupés de spasmes : des appels désespérés à l'aide. Qui les entend alors quelque part, dans une sente, une clairière, un hallier, sait qu'un pivert expire, le crâne troué, les yeux crevés par le piocheur terrible.

A l'époque où les palombes vont en Afrique ou en reviennent, l'épervier se livre à la chasse à courre, à la chasse aérienne. Elles arrivent de jour en jour, en vols compacts dont la rumeur mène un bruit de grand vent, sous laquelle on est étonné de ne point voir les arbres plier. Lui, en cette saison, vit sous

la nue. L'œil à l'horizon, montant ou descendant les courants atmosphériques, il croise au firmament, ou bien plane les ailes grandes, en élargissant ses cercles de moment en moment. Tout à coup il tressaille. Débouchant de la ligne courbe du ciel comme d'une arche les migrateurs apparaissent. Le soleil darde, un miroitement immense sort de ces centaines d'ailes battantes. Le guetteur gagne à leur rencontre. Il avance, les atteint, les survole, fait volte-face, et prend le vent et s'embarque à la suite de la masse ruée. Les palombes, que son ombre domine, accélèrent l'allure. Il double la sienne. Il les pousse pour se donner le temps de choisir. Et puis il plonge sur la foule palpitante. Le vol entier pris de panique s'abaisse brusquement... La parade est attendue... Abordée et saisie, précipitée, une des voyageuses s'abîme avec lui dans l'espace. Si vite, qu'ils paraissent aller se briser sur le sol. A terre il l'égorge, il lui ouvre le col d'un coup de bec mortel... Les palombes le redoutent à l'égal du plomb. On en a vu s'engouffrer en le fuyant dans des granges. On exploite cette frayeur pour les capturer. Dans les Pyrénées, au col de Sarre, par où elles passent en Espagne au moment des migrations, on tend des filets perpendiculaires dans le sens de la coupure. Et des hommes montent sur les bords du couloir, portant des éperviers

de bois. Les migrateurs se présentent. Ayant gagné de cirque en cirque, après s'être attendus les uns les autres avant de tenter le passage, ils s'élancent dans la brèche. En tête, l'individu le plus expérimenté mène la masse. Un bruit retentissant, fait de sifflements et de claquements de plumes, emplit le col. La rumeur s'est changée en fracas. Alors, d'en haut, les hommes jettent les éperviers. Entraînés par le sillage, ils fondent sur les palombes comme l'oiseau vivant. Les palombes répètent leur manœuvre. Pauvre ruse ! En se relevant elles tombent dans les filets. Elles y donnent avec un éclat redoublé. Les ailes, les rets, les parois, tout a l'air de tonner ; et puis tout se tait. Ainsi, une haute marée se brise, gronde sur les rocs, et se répand ensuite en écume muette...

Le rapace arrive ainsi au bout de cette courbe ascendante de meurtres où il y a les bêtes, propriété de l'homme. Dès que les premiers œufs sont posés, il s'approche des maisons. Perché sur un arbre proche, sur le faitage d'une grange, dans un massif, sur un piquet de vigne, aux abords mêmes des murs, il inspecte tout et tous. Rien ne l'intimide, ni cris ni pierres. Chassé, il s'éloigne d'un vol mou, se pose un peu plus loin, et revient. Il regarde aller et venir les gens. Il voit les femmes préparer, au soleil, ces grandes cages rondes d'osier nouveau qui



portent sur des briques espacées, assez hautes pour laisser les poussins entrer et sortir, assez basses pour que rien d'autre ne puisse se glisser dessous ; il les voit chercher l'endroit propice où parquer les dindonneaux, au frais, autour de la dinde attachée par la patte à l'arbre ; il les voit surtout choisir les « clouques », les couveuses, qui garderont ensuite les petits éclos, et dont l'instinct maternel doit aller jusqu'à les défendre contre les intrus, contre lui : et il en fait son profit. Il regarde aussi passer les hommes ; il suit le chien dans ses rondes. Celui-ci aboie ; ceux-là ont toujours les mains chargées de quelque chose : outil ? bâton ? fusil ?... il importe de savoir. Enfin il surveille les bêtes elles-mêmes : les canes que la hantise des eaux lointaines poursuit, qui rêvent de nids balancés sur le flot ; les pintades qui dissimulent les leurs et refusent de couvrir sous un toit. Et il calcule déjà ses coups. Après quoi, malheur au poussin imprudent qui s'attarde hors de la cage à picorer un grain de mil ! Malheur au dindonneau inattentif au gloussement d'alerte de la dinde, trop lent à se blottir sous son aile ! Et encore au caneton s'ébattant sur une eau solitaire, et aussi à la petite pintade, sœur des perdrix, toujours en partance vers quelque taillis, quelque chaume isolé, dont le fumet de demi-gibier lui agréé plus particulièrement. Il rase

la cage, la terre et l'eau, il s'empare de tout. Pour peu qu'il ait l'impunité, confiant dans la rapidité de son vol, dans la prise de ses serres, il attaque à la distance d'un jet de pierre ; il ravit un poussin jusque sous les pieds des femmes, il le poursuit jusque sur le seuil ; c'est tout juste s'il n'entre point dans la maison. Ici encore toute couvée entamée est perdue. Il n'y a qu'un recours, en dehors du plomb difficile à lui envoyer, du piège dont il se méfie, posséder des mères qui n'hésitent point à l'assaillir, comme je l'ai dit. Les chapons qu'on met parfois à couvrir sont les plus braves, ils le poursuivent dans les airs. Enfin il fait ses coups à l'ordinaire vers midi. Il a observé que les hommes, les bœufs et le chien rentrent à cette heure pour dîner, venant des bois, des champs ou de la vigne, et les femmes du lavoir où elles sont allées rincer le linge... Il sait que tout ce monde a faim, qu'attablé il ne se lèvera pas à temps. Il étend sa razzia. A peine un brouhaha subit parmi les poules décèle un nouveau rapt...

On s'étonne que cet oiseau dévorant connaisse l'amour. Il est amant ardent et jaloux. A vrai dire, même en cette lutte pathétique, il reste impérieux. Le mâle recherche la femelle au mois de mai, alors que l'air est embaumé des haleines nouvelles, que les vents circulent semant les germes. C'est le

soir au coucher du soleil, sans doute parce qu'ils n'ont plus rien à poursuivre, que les éperviers s'appellent sur les cimes. Ils rompent à ce moment le silence. Possédés de la flamme souveraine, comme toute créature ils ne peuvent plus se taire. Mais ce ne sont point des soupirs qui leur échappent, ce sont des glapissements brefs, répétés, comme jetés d'une voix irritée. On chercherait en vain à les voir se pourchasser en des jeux souples d'énamourés, se caresser de l'aile, se frôler du col et du bec, du flanc, avec ces ardeurs soudaines mêlées de roucoulements chez la tourterelle, de petits sifflements étouffés chez le pinson. Ils s'abordent brusquement en fouettant les rameaux de leurs plumes, comme pour une conquête ou une rencontre. On entend de grands froissements de choses. Leurs ailes ont l'air de lutter avant de se couvrir, leurs serres de s'opposer avant de se détendre. Et si leurs glapissements soudain s'éteignent, ils exhalent encore des souffles rudes, des râles où frémit toujours leur instinct farouche. Cependant le mâle ne recherche jamais qu'une femelle ; ils vivent ensemble ; ils se construisent un nid où se retrouver ; ils pâturent également leurs petits. Ce sont là abandons de rapaces. Le grand bruit qu'ils mènent se prolonge ; peut-être, assouvis, battent-ils des ailes en signe de joie, redevenus tout à coup muets.

Et là-bas, arrivé au bout de sa course, le soleil des longs jours s'abîme, et projette à travers les branches autour d'eux ses flammes sanglantes.

Écumer terre et ciel, aimer, triompher toujours, quel destin ! s'il n'y avait le revers. Il s'appelle ici « l'atrapiau », la cage-attrape. On arrive à y prendre parfois l'épervier. Sa voracité le perd, comme la gourmandise est fatale au pivert. Nos paysans, sûrs à peu près de manquer leur coup en le tirant, lui tendent donc un piège dans cette cage. Elle est composée de trois compartiments dont les deux du bout s'ouvrent à la façon d'une trappe. Le couvercle soulevé repose sur un bâtonnet portant lui-même sur une traverse. Dans le compartiment du milieu, clos de toutes parts, on place l'appât : un tendre poussin, un dindonneau duveteux, au cri triste, incessant. Bien entendu il est à l'abri, tout en donnant l'impression de pouvoir être ravi. On expose la cage en vue, aux abords du poulailler, à l'endroit des derniers rapt, à midi ; et l'on entre ostensiblement se mettre à table. L'autre est à son affût coutumier. Il se méfie d'abord, commence une tournée d'inspection. Insolemment il descend plus bas que de coutume, rase de plus près les murs et fait mine d'attérir. Personne ne bouge. L'appât pépie de plus belle. Il criait d'abandon, il crie d'épou-

vante. L'épervier cède à la tentation. Il s'abat près de la cage, fixe un instant la petite bête de son œil effrayant. Celle-ci se tait. Alors il cherche à l'agripper à travers les barreaux. En vain. Il se décide, il saute dans le compartiment ouvert. Le bâtonnet tombe, il est pris... Sur le dessus de la trappe on a lié une grosse pierre qui la maintient... Alors on accourt. Et ce sont les rires des hommes, l'aboi furieux du chien, les invectives des femmes. L'énumération des couvées enlevées ne lui est pas épargnée. On dirait un dénombrement homérique. Et l'on glisse la main vivement, on saisit l'oiseau par les ailes, comme une poule que l'on emporte.

Lui, un instant confus, étonné, non abattu, fait tête. Il cherche à griffer, à mordre de son bec tranchant. Il s'agite en défenses convulsives. Il joue du cou en le gonflant, en l'étendant, en le dardant comme une vipère qui se dresse. Il pousse des glapissements aigus, il râle, il siffle. Son regard étincelant jette des éclairs. La mort qui vient, qu'il sent proche pour l'avoir tant de fois donnée ne l'ébranle point. Il veut finir en attaquant, digne de lui-même.



## LA TUILERIE DU HOURQUET

---

Mai 1922.

Elle est sise à mi-côte, au bord d'une route qui descend d'un massif de collines dans la plaine. A leurs pieds, le long de ce parapet géant, les rives chargées de cailloux roulés, l'Adour coule à travers le pays. Celui-ci s'étale, à peine ondulé, jusqu'à l'horizon lointain que les Pyrénées emplissent. Les montagnes à cet endroit ont l'air de murailles vertigineuses, écroulées par pans, que des donjons restés debout dominant. Lorsque les brumes les découvrent en se levant, on croit voir la poussière de cet écroulement prodigieux flotter encore autour... Du Hourquet, on peut compter dix-huit clochers dont les carillons viennent l'égayer par vent du sud, et suivre de l'œil le ruban noir de la voie ferrée et le ruban bleu du fleuve qui se côtoient. Ils courent tous les deux vers les monts... La tuilerie se compose d'une maison d'habitation, de hangars au centre desquels se trouve le four, d'une aire sablée, orientée

sur « le rayon de midi », et d'une manière attenante. Là vivent les Herrera, père, mère, fils, aïeule, plus trois ouvriers, tous gens de labour. Les maîtres sont venus autrefois d'Espagne. Ils en ont gardé l'empreinte, quelque chose de la mine osseuse et calcinée de la sierra natale. Ils sont maigres, anguleux, bistrés, avec de longs yeux chauds et des traits accusés. L'allure est haute, le maintien raide, et, lorsque à la lumière crue ils débouchent sur le chantier, les mains chargées de terre brute à façonner, ils font songer, dans leur rudesse, à ces premiers humains nés des pierres jetées par le couple grec et qui portent encore les restes de la gangue maternelle.

Les Herrera travaillent toute l'année, l'hiver à « arracher » la terre, le printemps, l'été, jusqu'aux derniers beaux jours de l'automne à la malaxer et à la cuire. L'arrachement, l'extraction se fait dans des tranchées ouvertes jusqu'à 3 mètres de profondeur parfois, à la recherche de la veine pure, et la besogne est menée à la pioche. Labour épuisant poursuivi dans un sol suintant qui colle à l'outil, en augmente le poids, qui essouffle les meilleurs poumons. Bien que la journée d'hiver soit courte, jamais, à leur gré, le soleil « ne tombe assez vite ». La marne, avec laquelle on fabrique doit être blanche, exempte de filets d'argile, de grumeaux fer-

rugineux ou d'agglomérations caillouteuses qui ne sauraient cuire, qui laissent des vides dans les pièces. Le sable seul est d'un mélange utile, répandu dans la marne à la façon d'une poudre fine qui l'adoucit et l'amollit. La provision de terre est faite pour l'année. On l'entasse aux abords de la carrière et on l'y abandonne, afin qu'elle se délite et s'effrite à la pluie et à la gelée. Premier pétrissage où les éléments à éliminer commencent à se dissocier d'elle.

L'hiver passé, quand le soleil reprend l'empire, qu'il est assez chaud pour sécher les pièces exposées à son feu, qu'on le voit, sur les labours, pâlir les sillons et durcir les mottes, on transporte la marne à la tuilerie par voyages de 3 mètres cubes, ce qui est le rendement quotidien d'un « mouleur ». L'équipe se compose d'un manœuvre, d'un « mouleur » et d'un « poseur ». Tout le travail est à la main. Point de cylindre ni de presse pour broyer ou comprimer la terre crue, de machine pour la couper. Rien que les moules indispensables à la confection. Et cela qu'il s'agisse de briques dites pleines, de carreaux de « huit pouces », ou de tuiles appelées à « canal », la tuile à l'arc rouge des monuments du Peuple-Roi. Herrera bannit toute machine. Il estime l'instrument trop précis, trop brutal, il lui reproche de tout traiter de même et avec hâte, de ne

savoir ni palper, ni diversifier la trituration. La main reste pour lui l'incomparable outil. Opérant avec insistance et douceur et souplesse ; tâtant, glissant, réduisant les moindres granulations ; ayant assez de puissance pour amener la densité, de discernement pour arrêter à point la compression ; s'adaptant enfin à la matière, elle obtient une sorte de pâte de glaise qui, bien cuite et employée, résiste aux chocs comme aux éléments. Il est sorti du Hourquét certaines briques particulièrement bien saisies, qui, montées en piliers, repoussent le marteau dont on les frappe. Au reste leur son révèle leur qualité. Tous les maçons du pays le connaissent. Elles rendent sous l'outil un beau bruit limpide d'enclume battue, qui tinte du haut des échafaudages. Herrera se plaît à cette musique métallique.

La terre transportée est mise à « tremper » dans des cuves, avec moitié d'eau. Le manœuvre s'en empare. Il en retire la quantité nécessaire à alimenter le travail du mouleur et la piétine d'abord comme on foule la grappe, du même pas de danse élastique et continu, et la pétrit ensuite avec les mains, la jetant et la reprenant à la façon du boulanger qui travaille sa pâte. Il fait fondre ou élimine les corps étrangers ; rien ne lui échappe : ses doigts s'arrêteraient, je crois, sur un grain de mil. Il poursuit jusqu'à ce

que la marne qui colle aux pieds et aux mains au début rende son eau, se détache, forme un tout compact et onctueux « que l'on mettrait au four comme du pain ». Elle est prête pour le mouleur. Celui-ci se tient debout devant son établi. C'est une table qui porte, en avant, du sable fin, criblé; plus près, sous la main, les moules et la règle, et à droite accroché à elle un baquet d'eau. Le manoeuvre « approche » sa terre, c'est-à-dire l'entasse à la droite du mouleur, en meules hautes. Voici comment celui-ci opère. Il trempe dans l'eau le moule dont il veut se servir, le saupoudre de sable pour l'empêcher de s'attacher, puis enfonce la main dans la meule, puis jette la terre prise dans la forme et l'y abat et l'y étale avec la paume, en garnit exactement le cadre : et c'est le premier temps. Il a devant lui une couche de marne aplatie, mais rugueuse encore, non nivelée, de surface inégale. Il n'est point possible de l'exposer ainsi au soleil. L'astre, en les séchant, réduit les pièces de dimension et de volume, provoque un « retrait » dans leur masse. Toute surface imparfaitement plane se boursoufle. Déjà, malgré toutes les précautions, il se produit des rides. Ce plissement inévitable, je l'indique en passant, est effacé par l'emploi d'une planchette à manche. Le mouleur s'applique donc à niveler la matière. Il saisit



sa règle, la mouille, et fortement, d'un coup glissant, la passe sur la terre, l'aplanit. Et il puise enfin de l'eau dans sa main, en répand sur la pièce, et profitant de cette humidité, la « lave » avec les doigts, c'est-à-dire achève de la polir... La terre en reluit toute, on dirait à ce moment qu'il essuie un miroir... Après quoi, brique ou carreau est fini. Il fait glisser le tout à sa gauche, sur une planchette que lui tend le poseur, démoule en levant d'un coup sec le cadre, et la pièce s'en va prendre sa place sur l'aire, à la suite, s'étaler au soleil.

La fabrication de la tuile est plus délicate. On la façonne d'abord comme une brique, sauf qu'on ne la mouille point sur l'établi. Et puis le mouleur la pose sur un gabarit tenu par le poseur : sorte de cylindre sectionné en son milieu, et un peu plus étroit à un bout qu'à l'autre. Il l'y ploie doucement, l'y fait adhérer, et alors seulement la lave, afin qu'elle se lie, qu'elle prenne la courbe, la forme d'arc propre à son type, sans gondoler, sans se fendre. Le poseur l'emporte. Il la « décharge », il la met à son rang sur l'aire, et de nouveau, de crainte d'une fissure subite, la mouille et la polit. Enfin, il l'oriente... Il convient que le soleil porte également sur ce corps demi-cylindrique, « qu'il voie toute la tuile », l'étreigne toute pour amener le même retrait dans la

masse entière. Le poseur la tourne donc vers l'astre, le bout le plus étroit en avant. Ici, le rayon de midi réapparaît. Il doit tomber à pic sur l'axe de la tuile.

Et on laisse faire au soleil. Sur cette aire nue, sablée, où il ne perd rien de sa force, au-dessus de laquelle il circule de son lever à son coucher, brasier incessamment alimenté; où il inonde et submerge tout de ses rayons, la glaise et la chair, les milliers de pièces démoulées comme les hommes debout devant sa face, pieds nus, pantalons troussés, col découvert dans la chemise de toile écrue; où les murs et les toits sous ses effluves ont l'air de dégoutter de feu, il est maître, il est roi, il couve la place, il incendie l'arène, fait fendre le sol, et dessèche jusqu'aux angles vifs des carreaux compacts ou des briques, jusqu'aux pointes des tuiles qui mordent dans la terre. Dans la joie sans doute de sa puissance, il danse en brume ardente autour des choses... On peut, pour l'éprouver, gratter de l'ongle telle pièce que l'on veut, elle résiste, elle est « prise », elle n'abandonne qu'un peu de poussière chaude.

Il reste à mettre au four. C'est une vaste cuve rectangulaire de 4 m. 50 de profondeur, aux parois de briques verticales, dont deux, les latérales, mesurent 4 m. 35, et les deux autres 3 m. 25. Celles des côtés et celles du

fond sont engagées dans le sol, de sorte que la bouche du four se trouve au niveau de l'aire. L'autre s'élève libre. A sa base, et en avant, est placé le foyer, comme sous un manteau de cheminée. On le voit, si l'on charge le four de plain-pied, on descend pour l'allumer et l'alimenter. Il contient à l'ordinaire de 23 000 à 25 000 pièces. Telle est sa structure extérieure. A l'intérieur, à un mètre du sol battu, sur toute la surface, règne la grille. Qu'on s'imagine des rangs d'arceaux à 25 centimètres de bord à bord, en voûte continue, séparés en deux compartiments par un mur de milieu, et percés enfin régulièrement de trous, à 12 centimètres d'intervalle. De là le nom de grille. Du foyer, selon le besoin, on bourre de bois soit l'entrée des compartiments, soit les compartiments eux-mêmes. Il se dévore là, sur ce seuil et dans ces ventres, en cinq ou six jours, 24 à 25 stères de bûches et 25 chars de « faissonnats », de 20 francs chacun. De plus, à la fin, pour « éclaircir » les pièces, des rondins volumineux de 2 m. 50 de long. Le tout de bois de chêne. On enfourne par lits superposés sur la grille. D'abord des briques, fourniture sacrifiée de dernier choix, qui reçoit les coups de feu ; puis les tuiles posées debout ; puis les autres briques et les carreaux. Et alors, le tout arrivé à fleur de bouche, on appelle l'âme du lieu : la flamme...

Activée par le courant d'air qui s'établit entre le foyer et la bouche du four, elle envahit tout de suite celui-ci. Elle pousse ses langues, jaunes, vertes, écarlates, elle prend possession des compartiments. Dévorant bûches sur bûches, elle se glisse sous la grille, la dépasse de ses pointes avides, et là, comme irritée de l'obstacle, se met à gronder. Car elle se heurte à la masse de la fournée. Devant elle, sur elle, lits par lits, briques, tuiles, briques encore et carreaux tiennent la place, et bien que séchés au soleil grandissant, en retrouvant l'ombre et la profondeur, répandent on ne sait quelle atmosphère humide et froide, venue de toute l'eau bue dans la veine-mère ou dans la cuve, échappée à l'astre, et dont il reste toujours des sueurs sous la croûte lisse qu'il a durcie. La flamme se roule, retourne au foyer prendre élan, revient par bonds. Elle assiège l'entassement inerte. Elle sait qu'il faut dissiper cette nuit, réchauffer cet air, rendre ces mille et mille pièces, différentes de forme et de densité, solides, imperméables comme la pierre, sonores comme un écu d'argent. Alors elle monte couche par couche, elle emplit la cuve d'une haleine brûlante et lèche les parois qui l'aident à se dresser. Les faissonnats qui lui donnent plus de force ont succédé aux bûches. Le grand souffle qui l'attise augmente avec elle d'intensité.

Maintenant, à l'écouter, on croit entendre un bruit lointain d'écluse. Et un autre signe ne tarde pas à révéler la progression de son incendie. Quand la nuit vient, sous le hangar, une buée embrasée commence à s'élever, un brouillard qui s'exhale des rangs des briques, filtre le long des murs, quelque chose de rouge qui danse au-dessus de la bouche du four comme la brume du soleil sur l'aire. Et c'est la flamme qui s'annonce... Se relayant de six en six heures sans une minute d'absence, Herrera ou son fils, ses ouvriers tour à tour surveillent le brasier. Armés de longues fourches, à bout de bras à cause de la chaleur qui rayonne, ils le bourrent de faix, l'excitent de l'outil, éveillent autour de lui un crépitement tumultueux. Les chars fondent comme la cire. Et le pourvoyeur, la main devant la face, regarde comment le bois prend, se tord, explose dans la fournaise, attentif à ne point la laisser baisser d'une étincelle. Et il recule et il avance, en secouant l'incendie avec les dents de fer ; et si le jour où toute chose se détache, il paraît dominer l'élément, la nuit, enveloppé du flamboiement immense, il donne l'impression d'être happé, englouti aussi par la flamme inextinguible, contre laquelle il lutte avec des gestes d'épouvante.

Cependant les jours ont passé. Il s'agit de « diriger » le feu. Sa force triomphe. Sous la



chaleur qu'il dégage tout cet entassement de glaise enfle dans la cuve incandescente. Chaque pièce se dilate et la masse entière monte, comme soulevée à la main... Ainsi, au commencement, la lave intérieure plissait la terre... Mais bien qu'éventée, nourrie également, la flamme ne produit point partout le même gonflement. Sous peine de manquer la cuisson, il faut la régulariser en la « distribuant ». On « l'étouffe » à l'endroit où le soulèvement suffisant est atteint, on la couvre d'une couche de terre. La flamme refoulée appuie à droite ou à gauche, s'élance plus impétueuse vers le côté laissé libre. On l'étouffe quand la charge arrive à niveau de la première élévation. Celle-ci mesure à l'ordinaire de 10 à 12 centimètres. Elle est relevée par des moyens empiriques... En bas, tout de suite, le foyer a réagi. Partout arrêté, partout limité, le feu redouble d'ardeur. A quelques pas de la bouche, maintenant, la chaleur incommode, et le jour comme la nuit la buée qui danse dessus se perçoit. Le moment délicat approche où doit « s'éclaircir », c'est-à-dire se colorer la fournée. Il s'agit d'obtenir ce ton chaud, patiné, rose pourpre de la pièce bien cuite qui, avec le son, en révèle la qualité. On demande un dernier effort au feu. On corse sa pâture. Par-dessus les faissonnats, on pousse jusqu'au fond des compartiments les rondins volu-

mineux, à l'aspect de poutre, qui éclatent comme des fétus. Cette fois, le maître est là assistant le veilleur. Il surveille le four. Partout la flamme affleure. Ses têtes pointent, percent la couche de terre, s'agitent comme un flot aux crêtes étincelantes. Et quelque chose d'attendu, qui est tout le secret de la chauffe, se manifeste peu à peu. La masse de terre, en ascension hier, à mesure qu'elle s'éclaircit, baisse, baisse, diminue d'une mesure égale à sa dilatation. Le maître descend : car c'est la fin. Le retrait le lui indique. Aidé du veilleur, à grands coups de pelle, il bouche aux trois quarts le foyer. Il l'obstrue d'une sorte de mur de marne grasse, jusqu'à 25 ou 28 centimètres du cintre, il l'établit en « demi-lune ». Croissant d'un insoutenable éclat. Et là, le dernier jour, il l'alimente à la main, comme il assouvirait un monstre grondant et affamé derrière ses barreaux. Un souffle effrayant s'engouffre sous le cintre embrasé. Tout ce qui passe à portée, feuille, insecte, objet léger que l'on manie, est emporté au fil de l'air sans que rien puisse l'empêcher de tomber dans la gueule qui rugit. Car l'élément formidable, fouetté plus fort, se déchaîne. On dirait un bruit de foule en marche ou un mugissement de vent... Enfin, le feu pâlit à sa propre ardeur. L'arc du foyer paraît trembler, comme l'autre, au ciel, quand des vapeurs courent sur ses

pointes. La température atteint son point extrême. Elle est de 800 degrés peut-être. Au delà tout noircirait ou se tordrait dans le four. On aveugle la demi-lune. Et, soudain, tout se tait.

Herrera s'essuie le front. La nuit est là. Le maître s'assied, tourné vers le pays qui s'obscurcit en bas. Il songe au labeur fini, à ce dur métier qui est le sien, mais qui paye au delà des peines, assurant à son fils un coin de sol, un toit, un gagne-pain. Il suppute le temps qu'il faut compter pour laisser refroidir et défourner, pour empiler les pièces sous le hangar, type par type. Il fait de mémoire le tour de ses clients. Tous sont ses amis ; tous désirent être bien servis. Ils auront satisfaction... Et puis il laisse sa vue errer au loin. Tous les feux du ciel et de la terre s'allument. Les maisons de proche en proche, le firmament d'espace en espace s'étoilent à la fois. Et le fleuve, qui roule vers les monts comme un trait noir mouvant, miroite sous les lueurs jaillies du seuil qu'il longe ici, et berce là les points d'or des planètes qu'il réfléchit. Et c'est, dans l'infini, comme une poussière d'astres éparse entre les mondes... Herrera, muet, contemple ce spectacle étincelant et sombre. Un grand calme règne. Mais un coup de sifflet retentit. Le train du soir quitte une gare voisine. Il jette en partant son avertissement strident.

Le tuilier se lève, comme s'il voulait monter dans le convoi, et avant de rentrer, il écoute le train battre le rail de son galop pesant, sous sa crinière de fumée.

## BÊTES DE NUIT

---

Juin 1922.

Je veux parler du hibou ou chat-huant et de la fouine. Un lien sanglant les unit dans mon esprit : la fouine est le seul animal qui dévore le hibou que son existence nocturne met à l'abri des poursuites, et fasse peser sur lui cette loi de force qui régit les bois. Au reste l'oiseau et le quadrupède aiment également la nuit, nichent dans les troncs creux, hantent nos toits, vivent de chair. Ils s'attaquent aux mêmes proies : rats, taupes, levrauts, oiseaux ; de plus la fouine, née aussi gourmande que vorace, et animée d'un instinct de carnage inconnu au hibou, dévaste les poulaillers. Le chat-huant ne touche jamais à la petite volaille, sans doute dans son désir de rester en bons termes avec l'homme, enclin qu'il est à venir crier autour des maisons, et habitué à chasser aux souris le long des vieilles murailles.

Tout le monde connaît le chat-huant, de la grosseur d'un pigeon, de plumage blanc ou



gris, marqué de roux. On sait qu'il possède un bec fort et crochu, tranchant, des ongles aigus doués d'une faculté de prise rapide, car c'est un rapace, et que son nom lui vient de la ressemblance de sa tête avec celle d'un chat et du cri triste qu'il pousse dans l'ombre. Cette tête, immédiatement rattachée au corps et volumineuse au point de le cacher de face, est caractérisée par l'abondance des plumes qui la couvrent et qui sont droites, effilées, disposées en disque autour des yeux, et par les deux aigrettes qui la surmontent, ce que les paysans appellent « les oreilles ». Elle est animée par des yeux magnifiques qui l'occupent presque toute, eux-mêmes envahis d'une prunelle ronde d'un ton bleu et sans éclat le jour, et emplie, la nuit, d'une lueur ardente et fixe. Il en sort un regard dirigé en avant, pareil au faisceau d'une lentille. Quant à son cri, ce hululement jeté dans le soir, il est d'une sonorité lointaine et troublante, soit qu'il l'élève dans la nuit pure, silencieuse et irradiée, soit qu'il le mêle au sifflement du vent, sous un ciel obstrué de nues. Les bêtes comme les hommes ne l'entendent point sans frisson. Pour moi, lorsque je vois l'oiseau, au crépuscule, se porter sur une cime d'un vol lent, lourd et mou, allure mystérieuse due à ses ailes rondes, je prête l'ouïe d'instinct au cri inquietant qui va jaillir.

On dit que le hibou ne voit point pendant le jour. C'est beaucoup avancer. La lumière l'offusque, certes, trouble sa large prunelle faite pour l'ombre, amie de la clarté laiteuse de la lune et du rayon pâle de l'étoile, mais ne l'empêche point de distinguer les objets ni de fuir l'approche d'un ennemi. Maître d'un hibou capturé, posez-le par terre et marchez sur lui, il reculera, à la vérité tardivement, en vous fixant longuement comme un être embarrassé dont l'œil est ébloui, mais assez pour vous éviter, et, si vous lui en donnez le loisir, il échappera, il gagnera la première branche à portée. La nature ne laisse jamais l'animal tout à fait dépourvu de moyens de salut... Il reste exact que le hibou fuit le soleil. C'est pourquoi il habite de préférence dans les arbres recouverts de lierre, feuillage compact et noir qui forme rideau et accroît l'obscurité autour du nid, ou dans ceux dont les cavités pratiquées par le temps sont si profondes qu'elles filtrent la lumière. Il n'en sort qu'au crépuscule, y dort tout le jour ou y rêve en silence, indifférent aux bruits de la vie. Rien ne le tire de son repos ni de son mutisme, hormis l'approche du mauvais temps : les grandes pluies en hiver, les orages en été. Il les pressent souvent deux jours à l'avance, soit qu'il se considère comme mal protégé contre le ruissellement froid des averses ou les abats de grê-

lons, soit qu'il appréhende la chute de la foudre sur l'arbre qui le loge. Alors il se secoue, bat de l'aile contre les parois de l'arbre, et annonce le changement par un cri doux et étouffé, qui ne rappelle en rien son glapissement ordinaire, qui est une sorte d'avertissement chuchoté... En revanche, la nuit, le hibou jouit d'une vue prompte et sûre comme celle d'un félin : autre ressemblance que je n'avais pas notée. Mais elle semble de peu de portée. Le hibou ne guette point, ne se perche point pour surveiller l'espace, ne fond pas sur sa proie comme une pierre tombe, mais la chasse et la saisit en cours de vol, et ne s'arrête que pour la déchirer. Il rase le sol : les prés, les guérets, les landes fauchées, les ruisseaux dont les éclats intermittents le guident, s'il veut lier une taupe, un rat, un levraut ; et les bois de cime en cime s'il veut s'emparer d'oiseaux, surprendre en particulier les pies dans leur nid. Il fait une grande consommation de taupes et de rats. Il dévore les mulots tout entiers, mais pèle et dépouille savamment les taupes. Pour les levrauts, dont il est friand, il les lui faut tout petits, vagissants encore, sentant le lait parfumé de thym et mêlé de rosée, et il les enlève à leur premier essai de marche. Il chasse les oiseaux l'hiver. Il y a une raison à cela. Nichés, les pies surtout, aux pointes des arbres, dans les fourches

les plus feuillues, ils deviennent quasi invisibles l'été, et trompent ses atteintes. L'hiver les lui livre. Il rôde à toucher les cimes dépouillées, de son vol lent, et plonge en même temps sa griffe et son œil dans les couches de plume et de mousse. Souvent des cris stridents, épouvantés, partent, dans le calme, d'un peuplier immobile, et c'est une pie qui est saisie et se sent étouffer sous la serre mortelle. Les paysans écoutent avec joie cette clameur. Ils disent : « On lui règle son compte. » Ces pies sont leurs ennemies. A la saison des semailles, dès que le dernier attelage a quitté le champ, elles s'abattent sur le sillon, le grattent, déterrent et avalent le grain fraîchement découvert. Elles ont l'air de se donner rendez-vous ; pour peu que le terrain s'y prête, elles ravagent une pièce. Elles font pis encore. Elles « assassinent » les poussins. Elles leur trouent le crâne d'un coup de bec pour paralyser toute résistance, et puis s'en repaissent, ou les portent à manger à leurs petits, lambeau par lambeau, comme des morceaux de cerise.

J'ai cru longtemps que le hibou criait pour effrayer sa proie, la faire fuir, partant l'atteindre plus facilement ; mais, repu, il hulule encore, et perché certains soirs ne sait point se taire. Ce n'est pas non plus qu'il glapisse comme le rossignol chante, pour bercer sa femelle et apprendre à ses petits la mélodie

divine ; il n'a point ce souci. Je pense que la nuit l'enchanté. Il la célèbre à sa manière. En février surtout, quand l'ombre est transparente, envahie par la lune pleine, d'argent rayonnant, si vive qu'elle accuse les reliefs et projette des rais comme le soleil, il monte au faite de l'arbre le plus haut, et là, les pattes réunies et dressé, l'aile à demi pendante, immobile, il promène ses yeux attentifs de la terre dénudée au firmament éclairci par le froid, et paraît entrer en contemplation. Autour de lui, la torpeur des choses, versée par l'heure et par l'hiver, est immense, et les rayons de la planète coulent sur ses épaules avec l'eau des gels qui se forment. Le silence l'environne. Alors il jette son premier cri ; et puis il se tait, il l'écoute tomber dans l'air glacé ou frapper un écho, et puis il le reprend, il le répète de moment en moment jusqu'à l'aube parfois, comme pris d'enivrement... J'y songe, peut-être aussi il salue la lumière, son jour à lui et son astre... Toutes les créatures glorifient le soleil. Elles éclatent en concerts à sa vue ; les océans eux-mêmes se balancent en grondant. Le hibou hulule en l'honneur de la lune, le flambeau mesuré à ses yeux, qui préside à sa vie, sans lequel il ne connaîtrait pas le spectacle du monde ni le frémissement qu'éveille le rayon...

La lune préside aussi aux amours des



hiboux. Ils se recherchent à la nuit faite, au temps de la saison froide, avant de partir à leur pâture, car ils chassent toujours seuls, le mâle de son côté, la femelle du sien. Les mâles quittent les troncs où ils nichent, gagnent les branches hautes, et, dès qu'ils savent les autres oiseaux couchés, appellent les femelles disséminées dans l'ombre. Celles-ci répondent. Les mâles volent de cime en cime vers elles, aux lueurs de l'astre ami. Leur hululement, durant cette approche, se change en un roucoulement prolongé, tant l'amour attendrit les voix, que suivent des cris flûtés, précipités comme des mots entrecoupés par le désir. Ils se joignent en claquant des ailes, et chacun choisit sa femelle, pris à l'attrait sans doute de regards incomparables, et les couples formés s'éloignent les uns des autres d'un commun accord et se partagent les bois. Ils ne prêtent aucune attention au reste du monde volant, ils n'ont rien de commun avec lui. Dans le désert des cieux constellés, ils commencent une solitude à deux qui n'a point de pareille, dont ils se montrent farouchement jaloux. Hormis quand ils chassent, je l'ai dit, ils ne se quittent plus, jamais rassasiés de leur présence mutuelle. Ils errent, rôdent de compagnie, contempnent la face pâle de la terre, plongent leurs yeux sur les côtes illuminées du ciel, récitent à leur tour l'hymne de tendresse et d'extase

devant les horizons infinis chargés de silence ; et, au premier frisson de jour, pour ne rien perdre de leur intimité fervente, retournent au nid obscur qu'ils se sont bâti et continuent là, plus loin de tous encore, leur entretien passionné. Et puis ils se mêlent en des possessions muettes... Et chaque jour et chaque nuit, plus absorbés l'un par l'autre, ils élargissent autour d'eux la solitude qui alimente leur ardeur... Heureux amants !

Cette fidélité est unique comme le souvenir qu'ils gardent de leur union lorsque l'un d'eux est tué ou meurt de mal subit. On en a vu rester attachés à leurs mâles ou à leurs femelles expirés aussi étroitement qu'à l'oiseau vivant. Ils ne cherchaient point de consolation auprès d'individus découplés comme eux ou non appareillés, ils allaient jusqu'à la fin de la saison charnelle sans essayer d'en profiter. Ils revenaient partager leur couche avec la dépouille qui se corrompait, indifférents à l'odeur nauséabonde, la regardant se dissoudre et se consumer, hantés toujours par l'image indestructible de « leurs amours décomposés »...

De cette union naissent cinq ou six petits couverts d'un duvet blanc, qui sortent d'œufs bleuâtres comme la nuit qui vient.

La mère les couve trois semaines, sans se lever, seulement pour courir se repaître au plus près, dans la crainte de laisser refroidir

les œufs. Chose curieuse, ces petits naissent les yeux ouverts. Sans doute parce que rien ne risque de blesser leur regard dans le nid rude fait de brindilles et d'herbe, au toit d'écorce opaque, où ne parvient jamais qu'une lueur de limbe. Le père et la mère leur donnent également la becquée. Je n'ai pu savoir de quoi ils les nourrissent au nid. Dans la nuit où ils volent on ne peut voir ce qu'ils leur apportent à manger, et quand au jour on grimpe jusqu'à leur trou on trouve le nid propre, débarrassé de toute trace d'aliment, où la couvée recule sur elle-même à votre vue, les yeux, ces yeux lumineux démesurément dardés. Les petits hiboux sont vite en état de sortir. Et tout de suite il leur est appris à lier, à dépecer une proie, à s'en gorger. Et la vie nocturne avec ses chasses, ses contemplations, ses amours, sa solitude, commence aussi pour eux...

Reste le destin : je veux dire la fouine. C'est un carnassier digitigrade. Elle est du poids d'un chat moyen. Elle donne l'impression d'un animal tout en longueur : tête effilée, flancs évidés, queue plate, et qui, monté sur des pattes courtes à cinq doigts, semble épouser le sol. Elle possède des points de force bien supérieurs à son volume : dans sa mâchoire très ouverte, puissamment dentée, avec laquelle elle happe et déchire sa

proie en un moment ; dans ses reins et son arrière-train arqués, comme perpétuellement bandés, qui lui impriment une allure légère et bondissante ; dans ses griffes aiguës, habiles à s'accrocher à toute surface rugueuse. Joignez une souplesse inouïe, une faculté unique à s'allonger, à s'aplatir encore, comme si elle était désossée, au point de pouvoir passer dans des ouvertures manifestement trop étroites à l'œil. Ajoutez enfin une fourrure couleur de bistre, à la livrée de la nuit où elle opère, relevée seulement autour du cou et sur la poitrine par un collier de poils blancs retombant. Bref, le type d'une bête de carnage.

La fouine niche, comme le hibou, dans les troncs creux, s'accouple vers la même époque, quelque temps après le renard, met aussi au monde de quatre à six petits, de sorte que la couvée de l'un et que la portée de l'autre s'élèvent et vivent côte à côte. On dirait que, dès le berceau, des relations fatales, des relations de dévorant à dévoré sont appelées à s'établir entre l'oiseau et le mammifère, entre ces fils des bois. Seulement le petit hibou est de nature plus précoce que la petite fouine. Celle-ci naît les yeux fermés. Elle tarde à l'ordinaire quinze jours à les ouvrir, et bien plus à sortir de son trou, à se risquer sur le bord de l'arbre. Sa mère la nourrit de lait un mois, et puis de

chair pantelante. C'est alors qu'elle ose aller dehors, affronter l'abîme au-dessous d'elle, comme si elle attendait cet aliment substantiel, cette moelle saignante pour le tenter. Et elle s'habitue à descendre du tronc, à y remonter, à s'asseoir sur les fourches. Et suivent les randonnées dans le bois natal, parmi les halliers, au bord des sources ; et les jeux dans les clairières ; et puis les chasses au lointain, le long des prés, au fond des landes, où elle apprend à guetter ou à poursuivre un animal levé, à se tapir, à se couler, à bondir, à trancher et à dépouiller une proie. Ceci, c'est la dernière leçon, donnée à trois mois. Après quoi chacun cherche sa vie de son côté.

Depuis longtemps la petite fouine a remarqué le petit hibou. Elle a tressailli à son cri, senti parfois passer son vol bas, vu surtout ses yeux, ses yeux dilatés luire dans l'ombre. Et puis, tous les deux devenus grands, elle l'a épié. D'un bord du ravin à l'autre, par-dessus le ruisseau, elle l'a regardé se glisser dans son arbre avant le jour, en sortir au crépuscule. Elle a reconnu les lieux. La faim et la soif se sont allumées en même temps en elle, fouettées par la passion du sang. Une nuit, elle a abandonné ses sentiers de chasse et, muette, s'est levée, s'est tapie au pied du tronc observé. Le hibou n'a pas de soupçons. Il s'abat lourdement,



gagne son nid de branche en branche, repu, pressé de se reposer. Silencieusement, la fouine gravit le long de l'écorce. Elle étouffe le grincement de sa griffe, s'arrête derrière une fourche, retient son haleine, écoute... Elle est seule... Elle reprend sa reptation verticale, jusqu'au bord de l'orifice. Et là, maîtresse du moment, elle respire, elle ouvre et fait claquer ses dents, elle miaule de plaisir. L'autre, stupéfait, doute d'abord, comprend, recule. Il siffle de terreur, il bat de l'aile désespérément. Son attente est horrible. La fouine se décide. Elle s'aplatit, s'amincit et s'allonge pour pénétrer dans le nid, elle y entre comme un serpent dans son trou... Un cri, un glapissement strident, et tout se tait... Nul bruit ne révèle plus la courte lutte. L'ombre comme le silence s'épaissit autour de cette mort. Et la nuit est sans souffle, sans écho, sans rayon.

## « LOU PERAQUET »

### LE CHIFFONNIER

---

Juillet 1922.

Le mot vient de « perac », chiffon, et doit se prononcer en appuyant sur l'e final et sur le t, et en se souvenant qu'il n'y a point d'e muet dans la langue d'oc. C'est un mot tout gascon. Le peraquet est un beau drille de haute mine, jeune, musclé, agile, avec des yeux ardents et des dents éclatantes, et, au bout d'un nez droit des narines ouvertes qui hument l'air. Une courte moustache arrêtée aux bords des lèvres les souligne. Toute la face est ferme, bien modelée, d'un ton mat et chaud, teinte de bistre venue de l'imprégnation sarrasine, apparente en lui jusqu'en ses mains sèches et ses pieds étroits. Au moral, fils du désert encore, aimant le débat d'affaire et de parole, la couleur et l'image, la musique, la poésie. Il est un des musiciens que l'on invite aux fêtes locales, aux noces et aux bals, et il sait mieux que lire une partition, il suit la

ligne mélodique d'une phrase, goûte la beauté d'un son et la mélancolie d'un accent. Et quand il part, le matin, sous sa longue blouse bleue, visiter à pied sa clientèle, son haut bâton professionnel à la main, « lou bourdoun » qui se termine par une petite fourche et qui est à double fin, dont il se sert pour s'aider à porter son sac plein sur l'épaule et pour écarter les chiens de ses jambes, c'est toujours une chanson à la bouche qu'il passe son seuil et gagne le pays.

Il est né chez nous. Tout le monde l'a vu grandir et tout le monde le tutoie. Aussi craint-il peu la concurrence, sauf à l'époque des oies grasses, de décembre à février, où les chiffonniers ont l'habitude d'empiéter les uns sur les autres, à la recherche de la plume nouvelle. De plus, il semble flairer l'aubaine de ses grandes narines animales. Il s'entend « à diriger sa tournée ». Il dort volets ouverts afin de s'éveiller avec le jour. C'est le moment où il calcule avant de se lever. Il classe ses commandes dans sa tête, il fait de mémoire le tour des maisons où il a chance de trouver sa marchandise, car il vend en gros et en détail, fournit le magasin comme l'alcôve, s'adresse « aux petits comme aux grands ». Il a étendu peu à peu son commerce, joignant les lies et les tartres aux chiffons, les plumes aux objets de fer et de cuivre, les peaux de lapin et d'agneau à la

« sauvagine », c'est-à-dire aux fourrures de renard et de fouine, aux dépouilles de sanglier ou de blaireau. Il sait deviner les besoins, les envies de chacun, et tout est à jour dans son esprit. Il n'y a point à lui apprendre que tel négociant tonifie ses piquettes avec de l'acide tartrique, que tel vigneron jette aux pieds de ses souches le résidu de la lie pressée, rendant au cep un peu de la force et de la vie qui en ont ruis-selé. Il a noté que Jacot, le bouvier de Taille-magre, cherche des peaux pour couvrir la tête de ses bêtes au joug, qui les garantissent des intempéries et préservent en même temps les courroies ; et Mariette, de Flaqué, une descente de lit d'usage ; et Marylis, la fille du riche métayer de Tastet, qui « va épouser », un col de fourrure ou un tour de cou ; et plus loin, Jeannette, sur le point d'être mère, de la plume pour le berceau : et il leur destine ses prochaines emplettes. Il réserve à Jacot deux peaux de blaireaux, et à Mariette un « dos » de sanglier, tués par le Platiou ; à Marylis, un choix de fourrures de renards charbonniers pris au piège, et donc intacts, par Jean du Tchîn. Pour Jeannette, elle aura la fleur de la plume « sortie » du Soubot, où l'on pousse les oies jusqu'à l'extrême embon-point.

Il se renseigne minutieusement sur les prix. Il n'entend ni être dupe ni duper. Au

reste, honnête homme. Il s'ingénie à prévoir. Il suit, par exemple, le cours des fourrures, pour profiter de la mode de l'année. Il achète les catalogues des grands magasins, espérant discerner à l'abondance des annonces l'orientation du marché, si le renard sera plus en vogue ou non que la fouine. S'il n'agit point de même pour les peaux de lapins et d'agneaux, dont on fait des gants, c'est que le cours en est aussi variable que le temps. Pour les chiffons, il établit un prix d'ensemble et les livre par catégories : ceux qui constituent le gros, en tissu végétal, comme le raphia, destinés à se muer en engrais ; ceux de laine, transformés en bourre, pour être mêlés ensuite à des éléments neufs et rentrer dans la confection d'autres vêtements ; et les « blancs », ceux de lin, dont on compose la charpie. Chez lui, où il a construit une sorte d'entrepôt, tout cela s'empile tas par tas ou pend accroché aux poutrelles, attendant l'écoulement, et lorsque, la porte ouverte pour aérer, le soleil pénètre dans la pièce, on voit ces choses mortes ou fanées se ranimer : fourrure qui chatoie ou tissu qui rayonne comme aux flancs de la femme ou de la bête, cristaux de tartre étincelants sous le rayon, comme des pierres.

Levé, débarbouillé, son déjeuner avalé, le peraquet est aussitôt dehors. Son sac sous



le bras, son bourdoun à la main, il dévale les pentes, gravit les coteaux, grimpe sur les tertres, saute les ruisseaux, prenant au plus court entre les maisons, et toujours par les sentes. A travers bois, champs et landes, il les connaît mieux qu'un renard, et sait, à l'égal d'un lièvre, les trous des haies. Au reste, attentif à refermer les claires-voies et à reboucher les passages derrière lui. Et sans cesse son air sifflé ou chanté aux lèvres. C'est sa manière de s'annoncer aux portes et aussi la précaution dont il s'avise contre les chiens. Ceux-ci dans tout le pays lui en veulent, parce qu'il les a agacés et tourmentés quand ils étaient petits, et le guettent en silence, qui debout au tournant d'une allée, qui tapi sous un hallier ou couché dans un blé. En chantant, en sifflant, il les force à se découvrir. Ils ne résistent pas à la tentation d'aboyer. Et c'est un beau tapage.

Arrivé, tout de suite il cherche « à faire son entrée », à gagner l'oreille de la cuisinière ou de la maîtresse de maison :

— Eh ! bonjour, Jeannille. Avez-vous de la plume, de la laine, une poignée de chiffons ? Une paire de peaux de quelque chose ? — Rien, mon pauvre. — C'est peu. — J'ai déjà vendu. — A qui ? — Tu m'ennuies... Il me reste peut-être de la plume... Combien la payes-tu ? — Il faut voir. — Bah ! la plume est toujours de la plume. — Ou vieille

ou neuve, ou terne ou luisante. — Tu jugeras.

La ménagère court quérir sa plume toute prête, le peraquet tire sa romaine de son sac instrument invariable, poinçonné.

— La voici. Qu'en donnes-tu? — Quarante sous la livre. — Je la garde. J'en veux cinquante. — Je ne peux pas. Tenez... coupons le marché; quarante-cinq. — Pèse. — Pas tout à fait deux livres. — Tu as mal vu, ou ta romaine est fausse. Ces chiffonniers, tous voleurs. — Alors, je m'en vais. — Ne te fâche pas. Il y a voleur et voleur. — Tout de même, vous dites des choses. — Allons, prends ta plume, donne l'argent, et bois un coup. — Merci, le vin fera glisser l'injure. Il vaut bien la peine de rester si fraîche pour devenir insolente! — Ah! ce peraquet, comme il sait caresser les femmes!...

Et le gaillard gagne le large, et de seuil en seuil même accès, même débat, même marché, et la rasade, et le compliment au bout. Parfois, il n'y a vraiment rien à vendre, parfois il trouve maison close, les gens étant dispersés au travail. Le chien seul, de garde, le reçoit plus furieusement que jamais. Il continue. Ce sont les déconvenues du métier. Il comptait acheter là des robinets de cuivre. On lui avait dit qu'on liquidait un assortiment de chai... Tant pis! En route pour une autre métairie. Cette fois,

il n'a pas besoin de chercher son entrée. Prévenue par les aboiements, la métayère met le nez à l'huis. « Ah ! te voilà. Je n'ai rien. Mais l'homme sans doute te vendra. — Et quoi? — Ce n'est pas à moi à le dire. Entre. Ils sont encore aux champs. » Comme le soleil a monté, tout à coup, à ce moment, l'angélus de midi tinte. Il y a ici un clocher aux quatre points cardinaux, et par tout vent la voix cristalline porte. « Entre ; tu mangeras la soupe avec nous. — Je ne viens pas pour me faire inviter. — Et tu arrives juste à la prière sonnante. D'ailleurs, regarde-les. » Le métayer et son fils débouchent dans l'enclos. Ils poussent la porte : « Ah ! brigand, tu as senti les choux ! Assieds-toi. » Et l'homme lui serre la main.

Le métayer a du tartre et des lies à vendre, il vient de soutirer son vin. A table, entre les bouchées, acheteur et vendeur amorcent le marché. Ils n'en soufflent mot d'abord. Ils parlent de la grande pluie dernière, « pluie de tonnerre » qui a entraîné les terres ; du retour probable de l'orage après ce déluge, sous le soleil lourd déjà ; des foires où les fluctuations de cours n'ont plus de limite ni de raison ; des fêtes locales, des courses landaises dont l'époque s'ouvre. On l'interroge sur les gens et les choses du terroir : un peraquet qui bat le pays, devant tout voir, savoir ou deviner. Et puis on le

raïlle un peu de son amour du bal. Il a beau répondre : « J'y vais pour jouer du piston, » ses hôtes rient. Pour jouer, certes, et faire danser, entre toutes, une souple fille singulière et belle, sa promise, dit-on, habituée des réunions champêtres où la jeunesse se retrouve, à la lueur des lanternes vénitienes, dans une grange ou une « salle de billard de quilles », les vêpres dites. Elle s'appelle Frise. Tous la connaissent, mais nul ne la nomme. Le métayer reprend : « — Est-ce vrai que le vin monte? » L'autre branle le chef. « — Il est là et là. Vous en avez à vendre? — Non, pas de vin. » Et la conversation tombe. Enfin, le peraquet se décide : « — Vous voulez venir de loin. Si le vin monte, le tartre et les lies suivent. — Eh! oui... Qu'en donnes-tu? — C'est un peu tard. — Laisse-les. Femme, apporte le café. » On le parfume d'armagnac, on le savoure, et soudain le métayer se lève et dit : « Arrive au chai... »

Au chai, on aborde le foudre. C'est un vaste fût de 30 barriques de 320 litres, prêté par le maître. Le métayer l'emplit parfois avec sa part seule. Il est vide et ouvert, sa porte épaisse dressée contre lui, la barre transversale pëndante, large comme la main, dont on se sert pour l'amener à fleur de paroi, à grands tours de clef. Tout en cœur de chêne pur et sonore, cerclé de fer, roussi

par le temps, il siège dans sa rotondité massive, en touchant presque du dos aux poutres, sur les lourdes pièces de bois qui l'isolent du sol. On dirait une maison ; et les douves de la circonférence, en haut, dépassent de plusieurs doigts les bouts, comme le rebord d'un toit. Une nuit silencieuse l'emplit, à l'ombre moite, révélatrice des fermentations dernières, quand s'épurait l'âme du vin... Le peraquet passe le bras, l'épaule, la tête dans l'ouverture. Il hume l'ombre, il renifle l'odeur persistante de grappe, et de la pointe du couteau sonde la couche de tartre et en mesure l'épaisseur. Il en arrache un morceau. Il l'examine, le fait rouler au creux de sa main. L'éclat, aux arêtes vives, accroche la lumière, reluit furtivement. Et puis, l'homme gagne la cuve. La lie, lourde, grise, y dort, pareille à un flot de plomb. Il l'agite du bout de son bourdoun. Il convient de se rendre compte. Certaines bouillies contiennent jusqu'à 40 pour 100 de liquide. Pressées dans des sacs, au fond d'une cuve, d'où le vin s'épanche par un robinet, elles rendent une coulée qui, filtrée par les mailles, égale en qualité les meilleures. J'ai dit à quoi servait leur résidu. Le peraquet alors fait prix. Il offre un franc du kilo de tartre, 10 francs de l'hectolitre de lie. « Et je viendrai lundi matin prendre le tout avec Kroumir. » Le métayer lui frappe dans la main ; le marché



tient. Kroumir, c'est son cheval : un grand trotteur tarbais, osseux, musclé, de poil gris de fer, qu'il emploie bien parfois au transport des lourdes marchandises, mais qu'il a acheté pour courir aux fêtes, aux noces et aux bals en brûlant la route. On regagne la cuisine, on trinque vite, et le peraquet remet le chemin sous ses pieds. C'est que le soleil ne s'arrête pas. L'homme va à grandes enjambées, le long des blés qui jaunissent, à travers les vignes en fleurs dont l'arome l'émoustille, au bord des prés que l'on attaque de nouveau, après le goûter. Il se hâte, il se souvient qu'il doit passer au Platiou chercher les peaux promises ; à Brunet pour marchander de la ferraille. Enfin il se méfie un peu de lui. Il sait qu'il muse à l'occasion, ne se tenant pas de rire avec l'un, avec l'autre. Il veut rentrer avant la nuit, et sa maison est loin encore, bâtie là-bas, sur un coteau orienté vers le couchant. A pic sur une vaste plaine, on la dirait placée pour contempler la fin du jour. Rien de la chute de l'astre n'échappe de son sommet aux yeux. Le ciel, derrière, est plein de lui... Le peraquet aime à revenir à cette heure, à voir le globe s'abîmer, tandis qu'il entoure l'humble toit d'un nimbe d'or ou de pourpre changeant.

Ainsi passent ses jours, coupés par le dimanche et les « extras », c'est-à-dire les

fêtes et les bals où il abandonne le bourdoun pour le piston, et court avec Kroumir faire danser; coupés aussi par les rencontres avec Frise. Il est vrai d'ajouter qu'il s'ingénie à la croiser. Alors il se retarde, sans plus songer à rien... Elle habite Dazéma, un petit bien à l'autre bout de leur commune. Au bas de la terre, né d'une source, en un brusque vallon, serpente un ruisselet. Cette onde agile a pour eux une histoire. Un soir qu'il rentrait par là, chargé, il voulut sauter le filet d'eau. Il glissa, tomba, sac par-ci, bourdoun par-là. Un rire éclatant retentit à sa chute, un rire frais et gras, venu de la fontaine proche. Il bondit sur pieds, se retourna et aperçut Frise qui buvait, au creux de sa main, avec des mouvements de col comme une tourterelle. Il se secoua, s'approcha, elle se redressa, et ils se trouvèrent tous les deux tête à tête. Il la connaissait de tout temps. Il l'admirait sans la courtiser. Mais ce jour-là, était-ce l'heure, la solitude en cet étroit vallon, l'abandon créé entre eux par l'éclat de rire, était-ce leur destin qui passait?... Il lui sembla la voir pour la première fois. Ou plutôt il ne l'avait jamais vue encore avec ce visage. Un pur sourire remplaçait le rire sur ses lèvres sinueuses, un doux rayonnement s'épanchait de ses yeux larges et paraissait se répandre, irradier de ses cils sur sa face

brune aux traits arqués, comme un frisson de jour gagne le ciel nocturne... Et, de cette révélation le jeune homme eut un long tressaillement... De même, il se souvenait, à son retour victorieux après la guerre, comme il mettait le pied sur le sentier natal, il s'était arrêté surpris et captivé devant un horizon étranger à ses regards. On avait abattu un bois, et maintenant, par delà le sol rasé, tout un pan de pays fermé jusque-là se déployait en son relief insoupçonné, s'animait aux jeux de la lumière splendide. La vierge revêtait le même aspect nouveau que la terre ensoleillée...

Il ne fit point un geste, il restait en extase. Il ne trouvait aucune parole à prononcer, lui si loquace, et, d'instinct, il ôta devant elle son béret. Ses regards hardis seuls le décelaient, et la jeune fille les sentait errer sur elle et s'attacher à sa figure levée comme une brûlante caresse. Elle pâlit un peu, elle recula imperceptiblement. Quelques mots vinrent au paraquet, il dit : « N'ayez pas peur... Mais vous êtes trop belle aujourd'hui... Je viendrai vous le dire, si vous voulez?... » Elle ne répondit point, elle fit oui, lentement, des paupières. Et puis il ramassa son sac, son bâton, et la quitta.

De ce moment ils se sont considérés comme promis. Il l'instruit de ses allées et venues, il lui donne rendez-vous aux fêtes et aux

bals où il joue. D'aucuns prétendent que depuis ce temps il a mis des grelots à Kroumir, pour la renseigner sur la route qu'il prend. Elle l'attend parfois en effet au bord du chemin et monte à côté de lui dans son cabriolet : et ils vont comme le vent. D'aucuns racontent encore que l'on sait, de loin, à l'air joué, s'ils sont tous les deux ou non au bal. Elle excelle dans le « rondeau gascon » et la « polka piquée ». Le peraquet ne manque pas d'attaquer ces morceaux. Il souffle de toute son haleine dans son instrument, tandis qu'elle danse, souple comme une herbe, à peine ployée sur le bras de son cavalier, qui n'est pas lui, tandis qu'elle danse en le regardant.

Ah ! comme il aspire à la rencontrer remontant de la source, la cruche sur la tête, toute pailletée des gouttes d'eau tombées du vase, liant une gerbe, fouillant une souche aux vendanges ! Avec quelle joie il fait halte, s'assied sur un tronc d'arbre, et devise ! L'astre peut bien s'abîmer, il n'en a cure. Il trouve toujours en rentrant quelque étoile levée, et qui palpite au-dessus de son toit comme montée de son cœur...





## PÊCHE A LA LIGNE

---

Septembre 1922.

J'ai pris un jour de solitude, si je puis le dire en ce fond de pays où je vis, dans l'enceinte de nos bois et de nos collines, en ce cercle d'horizon agreste dont l'homme au travail trouble à peine le silence, que la bête maraudeuse traverse sans se hâter. Je suis allé à la pêche au goujon, presque seul, le compagnon que j'amenais, vieux pêcheur consommé, étant aussi avide que moi de calme, de repos, d'isolement. Nous sommes partis, lignes, panier, boîte aux vers à la main ; nous avons gagné un pré lointain dans un val étroit, limité par un petit cours d'eau buissonneux, adossé à une futaie profonde, où de grands bœufs gris pâturaient. La rosée s'évaporait encore, et le long des sentiers tachés déjà de quelques feuilles rousses, tombées, les oiseaux achevaient de saluer le soleil. On ne voyait personne. Nous avons appâté nos lignes d'un de ces vers gras de terreau, rouge et rebondi, au corps

annelé, relevé le fond, réglé notre flotteur tricolore, et nous nous sommes assis au bord d'un trou d'eau, au pied d'un peuplier. Et nos regards se sont attachés sur l'engin.

On sait ce qu'est le goujon. Un menu poisson de 3 à 15 centimètres de longueur, de la famille des cyprinoïdes. Il a le corps étroit, le dos arrondi, d'un bleu noirâtre, les flancs ocellés de brun, et il porte des nageoires dorsales et anales courtes, sans épines. On peut ranger dans les signes distinctifs le barbillon qui pend de chaque côté de sa bouche, obliquement, comme ces fils de moustache que l'on dirait faits au pinceau, au coin de certaines lèvres humaines. Tout son individu est preste, vif, d'un ressort puissant qui lui permet des détentes subites et des efforts continus. C'est pourquoi sans doute il se plaît à remonter l'eau sans paraître fatigué par la pression de l'élément, à moins qu'il n'évite comme l'oiseau d'être poussé en queue, ballotté et roulé par le courant. Sa vue et son ouïe sont également aiguës : rien ne leur échappe. Il s'oriente à coup sûr à travers les flots, circule aussi facilement entre deux eaux qu'en surface ou au ras des lits, et semble même rechercher la profondeur. Enfin il hante volontiers le flot trouble, soit qu'il s'y sente mieux porté, soit qu'il y trouve une proie plus abondante, et préfère à tout les arènes de sable où

l'onde roule également. Il habite toutes les eaux douces de l'Europe.

On pêche ici le goujon du 15 février au commencement d'avril, de fin juin à fin octobre. En hiver il n'y a point de prise. Le poisson se gare du froid, se réfugie au fond de l'eau où la température est constante, au milieu des herbes aquatiques, fines comme des chevelures, sur les couches de limon sablonneux, tièdes d'obscurcs fermentations. A la mi-février déjà la lumière croît avec l'heure, la chaleur gagne sur la terre désengourdie, et l'astre qui domine les brouillards et balaye les nuées prépare le ciel au printemps. Le goujon, dans ses retraites, frétille au premier effluve du renouveau. Dans les ruisselets, on l'aperçoit qui fuit d'un coup de nageoire. Il vient se rendre compte, risquer un œil, écouter si les bruits du sol reprennent sous le firmament plus profond. Comme toutes les créatures il aspire au soleil. Cependant il ne sort que tard dans la matinée et tôt dans l'après-midi : du moins on ne le pêche fructueusement qu'à ces moments ; et encore dans les eaux courantes, comme si l'agilité du flot le réjouissait, image de la vie qui va sourdre, ou comme si cette vivacité l'incitait et l'aidait à retrouver la sienne propre. Dans les mois chauds il pique du soleil levé à midi, du milieu de l'après-midi au soleil couché : tant que l'astre monte

vers son zénith, quand il s'en va vers son déclin. Aux heures ardentes du jour où la pierre même brûle sous la main, il fait la sieste comme l'homme, ayant pris chez nous des habitudes de méridional. Inutile alors de jeter l'hameçon. Il paraît de même sensible à l'influence de la lune. Il est plus avide quand elle est passée par son plein, davantage encore lorsqu'elle décroît, et « la faucille d'or » excite à l'excès son appétit. Il faut aussi relever l'action du vent. Les vents d'ouest et les vents d'est règnent successivement chez nous. Les premiers en automne et au printemps, les seconds en été. Or, le goujon les connaît ou les ressent mieux qu'être au monde. Les uns sont chargés d'humidité salée, les autres de sécheresse poussiéreuse. Les uns assouplissent, lubrifient, tonifient ; les autres raidissent, consomment et dévorent. Heureusement ces derniers sont rares. L'homme, l'animal, la plante en sont tout de suite las, brisés. Et le poisson traîne dans l'eau comme les gens et les bêtes sur la terre, soucieux de ne point affleurer sous le souffle aride ; tandis qu'il s'ébat par brise d'ouest comme les flots eux-mêmes qui clapotent, se soulèvent et jouent. Que l'hameçon glisse en cette rumeur de joie, et il est aussitôt approché. Un mot encore à propos de l'orage. Sa venue suscite singulièrement la voracité du goujon. Avant que les premiers

grondements s'entendent, avant que luise le premier éclair silencieux, il sillonne l'eau, monte, descend, se hâte, cherchant une proie, comme s'il s'emplissait avec l'électricité latente d'insatiable faim. Il se jette sur l'appât, on dirait entraîné par le fluide instantané.

Mais pêchons. Nous avons pris place au pied de l'arbre, en face d'un coude du ruisseau. Au-dessus pendent des noisetiers sauvages. Le trou dont j'ai parlé est produit là par le mouvement de l'onde ; on appelle l'excavation un « puits ». Il est fertile en poissons : soit que le goujon aime cette demeure parce qu'il peut à son gré y rentrer à l'ombre ou en sortir au soleil ; soit qu'il s'y plaise à cause des petites proies que le moindre vent fait tomber des rameaux, ou encore que le léger remous engendré par la courbe enveloppe et saisisse les vers imprudents hasardés sur les bords. Au reste, de moment en moment, tandis que nous appâtons, les yeux sur l'eau, des bulles montaient et crevaient à la surface, décelant des errances en sous-onde, et tout à coup un poisson s'élançait verticalement, comme dressé par un ressort, et s'enfonçait, la gueule garnie d'une bestiole happéc. Il plongeait pour la dévorer, et l'élément se refermait sur lui. Alors nous avons commencé à pêcher. D'aucuns disent qu'il faut laisser tomber la ligne bruyamment, pour attirer le poisson, d'autres



qu'il faut la laisser filer, s'immerger silencieusement. Nous l'avons descendue sans bruit ; mais, voulant tout de même appeler son attention, et sachant le goût du goujon pour l'eau trouble, nous jetâmes une poignée de poudre de terre autour du flotteur, de cette cendre granulée dont les fourmilières sont faites, que les insectes élèvent en dôme sur leurs habitats en les approfondissant. Nous en avons fait provision en chemin. Cela est fin, tombe dans l'eau avec la sonorité des gouttes de pluie, et se dissout en la touchant. Le poisson ne manque point d'accourir. Il rôde autour du nuage fluide, y pénètre, le traverse, dans l'espoir d'une nourriture facile à atteindre. Il s'agit d'avoir un bon ver et un bout de crin invisible : un crin blanc, dit de Florence, qui soit de plus solide. Pour le ver, il convient qu'il ait séjourné dans sa boîte convenablement alimenté, afin de s'y durcir. Les vers ramassés et employés le même jour manquent de consistance. Disloqués et déchirés à la moindre secousse, ils trompent l'attente mise en eux. Le poisson les déchiquette morceau par morceau sans risquer l'hameçon. Restés en boîte, ils acquièrent solidité et vigueur, résistent à la touche et incitent le poisson à allonger sa bouchée. Je n'ai pas à ajouter que frais ou rassis tout ver enfilé doit se tordre et battre l'eau de ses anneaux. Les nôtres,

vieux de boîte et triés, ne se tordaient pas seulement, ils vibraient !... Cependant l'émoi gagnait la gent écailleuse. La cendre dissipée, on les voyait frôler les appâts, toute une troupe à la file, décrire un cercle, revenir avec l'air de flairer, et jouer de la queue pour se communiquer en leur langue leurs impressions ; repartir en touchant de plus près aux vers, assez pour ébranler les flotteurs qui, animés d'oscillations courtes, éveillaient rides sur rides de proche en proche élargies, où les choses : les noisetiers, les joncs du bord, les cimes de la futaie jointive et nous-mêmes, réfléchis, ondulations et tremblions la tête en bas. Tous les poissons ne mordent pas de même. Ceux-ci, jeunes et inexpérimentés, ou plus voraces, ou ne l'ayant point encore échappé belle, engloutissent tout de suite proie et fer ; ceux-là, poissons d'âge, circonspects, portant cicatrices, mesurent leur touche, changent d'appât, cherchent à découvrir la pointe. Le succès avec eux réside dans la confiance qu'on leur inspire... Immobilité, patience, silence... Et brusquement le flotteur plonge, glisse sous l'eau, prend du fond. Un coup de poignet bref, sec, on les a.

Nos goujons étaient des vétérans. Mais la concupiscence, celle du manger, fut la plus forte. Tantôt l'un, tantôt l'autre piquait, en robuste poisson qui, sa détermination

prise, n'attaque point à moitié. La cendre tintante ne cessait de pleuvoir de nos mains, épandant son nuage dans le flot. Nous nous avertissions et nous nous applaudissions du regard, comme des complices, épanouis tour à tour à l'apparition d'un captif. Tant que l'élément natal l'entourait, le poisson se laissait haler comme une pierre, soit douleur de l'hameçon, soit espoir de saisir le moment de fuir avec l'aide de ce flot qui s'en allait et puis, hors de l'eau, l'instinct du danger inévitable le poignait, et de tout son corps convulsé il cherchait à échapper à l'inconnu où il entrait, à la mort qu'il présentait peut-être. En vain : débarrassé du fer, jeté dans le panier dont le double couvercle se refermait, où on l'entendait dégorger dans l'ombre visqueuse, il prenait place parmi les autres prises, de plus en plus oppressé par l'air libre, par l'air mortel. Et nous filions de nouveau la ligne. Et le flotteur vacillait, et, les touches étant vives, il sursautait, plongeait à demi, vibrait tout entier, imprimant cette fois au paysage agrèste reflété sur la nappe un mouvement de danse circulaire. Et longtemps, poisson par poisson, la bande aquatique se laissa décimer, sans s'apercevoir des disparitions individuelles, ou sans en tenir compte, en faisant fi du malheur d'autrui. A ces goujons non plus rien n'apprit rien.

Nous fîmes une pause vers 10 heures. Et nos langues se délièrent, et j'appris maintes choses sur nos prisonniers. Il est des goujons sédentaires et des goujons nomades. Les premiers se reproduisent sur place, les autres montent, pour frayer, des rivières vers les cours d'eau qui s'y jettent et se dispersent dans les terres. L'instinct de conservation les conduit et le souci des générations futures. Ils savent que les grands poissons omnivores, les barbeaux en particulier, abondants ici en rivière, détruisent leurs petits par bancs entiers, lorsque ceux-ci, à peine nés, gros comme des grains d'avoine, se répandent dans l'eau tiède ensoleillée à la façon d'un flot plus compact qui en traverserait un autre, un flot vivant. Les dévastateurs se mêlent à ces multitudes flottantes, engloutissant des milliers d'individus en ouvrant et en fermant seulement la bouche. Les pères et mères gagnent donc les cours d'eau propices, pourvus d'abris, dont l'étroitesse même constitue une défense. Ils montrent durant la traversée une énergie inouïe. Non seulement ils remontent des courants violents, résistent aux crues printanières (car le goujon fraye de mi-avril à fin juin), mais ils escaladent encore les digues des moulins qui leur ferment la route. Ils en rencontrent ici fréquemment. Ce sont des obstacles de 2 mètres de haut en moyenne. Il s'agit de

les franchir. Que l'on se figure la difficulté pour les petits émigrants, dont quelques-uns, les femelles, sont alourdis du poids de leur semence. Alors ils vont et viennent au pied de la maçonnerie, inspectent la chute, réfléchissent. Enfin ils trouvent le moyen. Ils passent sous la cascade, s'approchent des filets d'eau constants qui détachés de la courbe liquide tombent au bas du mur, et, se dressant sur leur queue, ils s'engagent dans la colonne qui ruisselle, s'y appuient, gravissent perpendiculairement en un mouvement giratoire obstiné, s'élèvent ainsi en spirale jusqu'au bord de la pierre. Ceux qui choient recommencent. Au haut de la muraille, ils sautent au delà, dans le bassin calme qui alimente la chute. Ils respirent. Et puis ils continuent leur chemin, rompus plus que jamais aux hasards. On ne sait qu'admirer davantage : ou le courage et l'adresse qu'ils déploient, ou la manière insoupçonnée qu'ils possèdent d'atteindre le but.

Pour leurs mœurs elles sont celles de leur gent. Les femelles pondent au sein des eaux leur poussière d'œufs, et les mâles fécondent de leur laitance la substance impondérable. Cependant on dirait que les goujons s'accouplent, qu'il y a choix entre eux, qu'un mâle entre dans le sillage d'une femelle élue, comme si l'union à deux qui régit tant



d'animaux après l'homme, se manifestait aussi chez ces poissons. En effet, que, par une erreur de calcul, ne croyant pas encore le frai commencé (car tout dans la nature échappe aux dates fixes), on pêche des goujons en amour déjà, on prend toujours deux poissons l'un après l'autre, mâle et femelle, et celle-ci toujours la première : je ne crois point à cause de sa curiosité, de son désir d'entamer la proie avant son mâle, mais à cause je pense de l'appétit venu de son état de gestation, commun à tout être qui porte. Quoi qu'il en soit le fait s'atteste, et on est tenté d'en déduire que le goujon se laisse charmer et enchaîner par une compagne convoitée. Et peut-être vivent-ils en famille ; peut-être, quand les nuées d'alevins s'ébattent à la surface des eaux, par les beaux jours lumineux, disparaissant et plongeant à la moindre alerte, en un clin d'œil, pour remonter de même, les couples qui les ont engendrés les escortent-ils en les surveillant indulgemment, comme l'on fait pour des enfants en récréation, heureux de la force et de l'agilité de leurs mouvements. Et il y aurait là de l'âme après de la passion, à l'instar des humains : je le suppose en me souvenant de la parole désabusée et troublante de l'Ecclésiaste...

Nous nous tûmes pour continuer la pêche...  
La solitude que j'avais cherchée était en-

tière. L'absence de bruits semblait grandir avec la lumière, comme il arrive aux champs où le commencement des besognes le matin engendre un brouhaha de départ, sans compter les chants, les abois, les meuglements des bêtes heureuses d'être lâchées. Et puis chacun se disperse à son travail, à sa pâture, et l'effort ou l'assouvissement éteint les voix. Nous aurions pu nous croire perdus dans un monde neuf fait d'arbres, d'herbes et d'eau, sur qui nul cri de vie n'avait vibré, où l'âme hésitait tant le calme du ciel imprégnait les choses, sous un soleil alangui déjà, où la pâleur de l'automne se devinait. Comme on respirait dans cette nature vide toute à soi!... Et jusqu'à midi nous n'avons rien aperçu au firmament, sinon une palombe en voyage, le premier migrateur de la saison, un éclaireur sans doute, qui fit mine de se poser dans la futaie, mais qui à notre vue obliqua et remonta; et nous n'avons rien entendu sur la terre, hors le coup de dents régulier des bœufs qui paissaient d'un mouvement lent et brusque du cou, et qui s'approchaient ou s'éloignaient de nous pas à pas. Et le charme de l'espace inhabité nous enchantait.

Mais rien ne dure... L'après-midi passé, le soir descendit vite, au milieu de cris de geais dans la futaie, qui, ayant avisé un écureuil sautant de branche en branche, s'acharnaient

à le poursuivre. Ils voletaient autour de lui, s'approchaient à le toucher de l'aile, sans l'oser cependant, et menaient un tapage assourdissant. Au reste, depuis l'angélus de midi, le silence était rompu... Nous pliâmes bagage et nous en allâmes, alourdis de notre prise, avec le regret vague de quitter ce val intime.

A la maison, tout de suite, on roula les goujons dans la farine, à peine essuyés, vidés, mais non lavés de crainte de nuire au goût ; on hacha du persil, et on décrocha la plus lourde poêle. Elle est vaste et évasée comme une terrine. On la glissa sur feu vif, emplie d'huile fine, car le goujon est meilleur à l'huile, et tandis que le liquide crevait en bulles sonores, on versa la pêche dedans. Et les poissons de sauter, de roussir au dehors, de blanchir au dedans, et nous de courir à table, afin de les recevoir brûlants, en pyramides, garnis de persil frit aussi et saupoudrés de sel. C'est une chair exquise. Il faut l'accompagner d'un vin d'or, léger, rien qu'en parfum presque.



## LE LIN

---

Octobre 1922.

Voici une charmante petite plante. Elle compte une soixantaine d'espèces herbacées, soit en Europe, soit en Asie, parmi lesquelles la plupart sont cultivées dans les champs, les autres dans les jardins en plates-bandes et en corbeilles. Il y a, parmi les espèces agrestes, le lin froid ou grand lin, le lin chaud ou tétard (je n'ai pu savoir d'où leur venaient ces qualificatifs), tous deux cultivés dans le nord ; et le lin moyen, le nôtre, ici. C'est une plante droite, de 0 m. 60 environ, de tige glabre, rameuse au sommet, et portant des feuilles éparses, lancéolées, aiguës, d'un vert glauque. Son calice se compose de cinq folioles ovales et sa corolle de cinq pétales, de cinq étamines, et d'un ovaire surmonté de cinq styles où choit la semence. Le nombre cinq, si souvent répété, fait figure de signe distinctif, et, bien qu'im-pair, n'altère en rien l'harmonie de la fleur ronde, parfaitement équilibrée. Elle est d'un



bleu doux, fin, suave, pareille à certains ciels nouveaux au printemps, ou à certaines prunelles virginales au regard tendre. Tout ceci a trait aux lins de culture. Les autres rivalisent entre eux de couleurs, il en est même d'un blanc pur, immaculé. On les appelle lin vivace, ou campanulé, ou d'Algérie à grandes fleurs. Ils ont la tige plus grêle, plus élancée, comme s'ils s'épuisaient à monter leur tête brillante et fragile, éphémère, renouvelée plusieurs fois au cours du même été. Car ils fleurissent à cette saison, alors que les lins des champs s'épanouissent au printemps. De là sans doute, de cette époque de floraison dans l'air ardent, le besoin qu'ont ces lins de parterres de l'abri d'une serre tiède en hiver.

Je reviens à la plante textile, au lin moyen. Il a disparu presque de nos régions, et si de-çà, de-là on le cultive encore, on le fait dans un coin, en quantité infime, comme à la dérobée ou à regret. C'est grand dommage. Une terre bien administrée devrait répondre à tous les besoins de l'homme, comme un pays à toutes les nécessités naturelles d'un peuple. Jadis nos biens nous donnaient la laine et le fil comme le pain, le vin, la viande, et du seuil de sa porte, en parcourant du regard ses champs, on pouvait voir sa vie complète assurée. On n'était en rien tributaire de ses voisins. Nos

grand'mères se montraient fières de la richesse de leur armoire à linge. Torchons, draps de toute sorte, à l'usage des gens et des bêtes, nappes, serviettes, chemises, mouchoirs et vêtements d'été, fournis et entretenus par le sol, s'empilaient sur les rayons, éclatants de propreté, épais et moelleux à l'œil comme des pelages fins. On ouvrait et on fermait avec dilection les hauts battants du meuble en cœur de chêne, taillés en pointes de diamant, qui soufflaient au visage un air salubre de lavande venue des bordures du jardin. Et suivant l'usure ou les événements de famille, les mariages surtout où il fallait doter d'un trousseau la fille qui s'en allait, les « planches de lin » qui alimentaient l'armoire s'étiraient sur le bien, attestant la dépendance et l'unité de toutes choses dans le domaine.

Le lin se travaille sur un sol en vieille force, c'est-à-dire nourri de fumures anciennes, ou sur une terre fraîche copieusement amendée. Le lin est le type de la plante épuisante. On ne peut le renouveler sur la même bande qu'à de longs intervalles, à cause de la voracité de ses racines et de la densité de ses éléments. Sa crue est rapide. Le maïs seul croît aussi vite, mais reste incomparablement plus lâche dans ses tissus. S'il faut au lin une terre substantielle, il la lui faut encore sèche. L'humidité l'anémie.

C'est pourquoi on use de planches bombées ou de sols mis en billons, qui s'égouttent d'eux-mêmes. Ici, nous semons le lin en septembre, sur du maïs en vieille force. Par suite du buttage habituel, la terre se trouve prête, renflée. On ratisse le terrain à la main, pour désherber, entre les lignes de la céréale, et l'on sème à la volée, à la quantité d'une livre de graines par are. C'est l'époque où le maïs écimé, effeuillé, ne portant plus que des épis nus sur des tiges dépouillées de couleur de bistre, apparaît sous l'aspect d'une multitude de quenouilles fichées en terre à la file. Il commence à sécher sur pied, craque déjà sous la main, et, ne demandant plus qu'au soleil l'achèvement de sa maturité, de le durcir et de le dorer, abandonne la place au survenant. Il ne tient plus pour ainsi dire à la terre... Le lin s'élève tout de suite ; grâce à son avidité certes, mais aussi parce qu'il bénéficie des restes de la flamme puissante de l'été emmagasinée dans les veines du sol. Et cette réserve de feu l'accompagne et le force durant toute sa crue, puisque six mois après il fleurit, en avril, comme je l'ai dit, « où le lin fait son fil », sans se laisser refroidir ni retarder par l'hiver qui engourdit et suspend tout. Je ne connais point de plante qui se comporte de même. Le blé, l'avoine, le seigle montent à peine au-dessus du sillon, herbe hésitante,

bien loin de l'épi ; et le maïs, ce fils de l'Orient, n'est pas encore jeté en terre, dans l'attente des jours grandis, que le lin, lui, talle, jaillit, dresse ses tiges sur sa graine impondérable, et déroule sa nappe de fleurs suaves sur la terre qui fermente.

Court épanouissement. On l'arrache en mai, poignée par poignée, on l'étend sur les ados, afin de le faire sécher. On l'y abandonne. Il est sec lorsqu'il laisse échapper sa graine. On le ramasse, on le lie en gerbes comme le blé ; on l'engrange. Il reste là jusqu'à l'août brûlant, jusqu'au moment où l'on bat les céréales. Celles-ci dépiquées, on le délie, on l'étale sur l'aire balayée où il profite du glacié déposé par la bouse on le dispose en lignes parallèles, racines en dehors, têtes en dedans et se touchant, comme une jonchée régulière. Et là commence la série des façons par où il passe : battage, rouissage, décortication, teillage, peignage, filage, qui le mènent à la trame. Ces apprêts sont presque tous œuvre de femme. Les hommes aident au battage et au décortication, mais plus avec le goût du rire que du travail, et se retirent vite. Il faut dire que la plupart des femmes, à ces travaux, sont femmes d'âge et plus encore.

Donc, le blé battu, c'est le tour du lin. Les gens de la maison entrent pieds nus dans la jonchée, un maillet de bois plat et rectan-

gulaire, au manche flexible, à la main, et, s'accroupissant, frappent tantôt à gauche, tantôt à droite sur les réceptacles de la plante pour en faire jaillir la graine. Et puis de nouveau ils lient et engrangent le lin, tandis que la semence, recueillie dans un petit sac dûment ficelé, prend place, au sec, au fond du placard de la cuisine. La halte dans la grange est courte. Septembre et ses pluies arrivent, ses rosées aussi, retenues jusque-là au firmament, durant les soirées lourdes et les matinées tout de suite ardentes de la canicule. Il s'agit d'en profiter pour rouir le lin, c'est-à-dire faciliter la séparation de l'écorce filamenteuse et de la tige ligneuse, agglutinées par une substance gommo-résineuse à dissoudre. On choisit un pré clos, où rien ne risque, homme ni bête, de passer. On y transporte le lin, on l'y étend comme sur l'aire, mais plus clairsemé, et on l'y « oublie » durant quatre ou cinq semaines. Il ressemble à un treillage couché. Et voici ce qui arrive. Sollicitée une dernière fois par la lumière, baignée de pluie ou mouillée de rosée, l'herbe croît, traverse les mailles végétales, abonde au-dessus. Elle fonctionne à la manière d'un distributeur de liquide. Elle distille la rosée, canalise la pluie le long de ses milliers de brins, et, même lorsque toute eau est écoulee, ou évaporée, maintient le lin dans la fraîcheur perpétuelle



engendrée sous elle. Et le soleil, qui connaît encore de longues chaleurs, de ces langueurs brûlantes d'automne, entre les ondées, entre les soirs et les matins limpides, couve la place, s'efforçant d'exprimer jusqu'à la sueur montée du sol touffu. Et sous l'action des éléments combinés, quoique opposés, la goutte qui distend, le rayon qui contracte, les fibres du lin commencent à se détacher les unes des autres, à se dissocier, au fur et à mesure que la matière agglutinante se détrempe et se sèche davantage. On croirait que ces agents aveugles s'ingénient à concourir au but cherché, comme animés d'un désir jaloux de collaborer... Au bout de quinze jours on change de place et on retourne le lin. Et l'herbe et le soleil se hâtent de nouveau à la tâche, jusqu'au moment où, après une journée claire, susceptible de l'éponger, on enlève la jonchée.

On l'emporte une dernière fois sur l'aire. On l'y étale encore comme pour recueillir la graine, et avec les mêmes maillets, du même geste, on le bat derechef, mais sur les tiges, afin d'achever d'en disjoindre les parties. C'est la décortication. Bien que préparée sur le pré, elle ne s'opère pas entièrement. Nombre de tiges résistent. Alors, on attend de cuire le pain, et, celui-ci retiré, on vide le four de sa braise et on y pousse le lin. Il y passe un jour et une nuit, saisi d'abord

par l'air étouffant qui vibre encore, et puis détendu peu à peu avec l'atmosphère elle-même. Il en sort sous forme de mèches, libres de bois, mais raides, « entières comme un bâton ». Il s'agit de l'assouplir. Cela s'obtient à l'aide d'un instrument appelé broye : sorte de chevalet percé de trois longues rainures à jour, dans lesquelles des lames de bois biseautées s'emboîtent. Fixées à un manche, articulées sur une charnière, à l'une des extrémités, ces lames s'abaissent et s'élèvent à volonté. Les paysans parlent des « mâchoires » de la broye. On prend une poignée de lin, on l'engage de la main gauche entre les mâchoires, en la posant sur l'inférieure, et on abat l'autre dessus de la main droite, fortement, à coups redoublés. Et le lin se triture ainsi, tiré à soi et puis replacé, et sans cesse mâché, jusqu'à ce qu'il se présente à l'état de grosse filasse. Et c'est le teillage.

Il bat son plein ici pour la Saint-Martin. Les semailles, et avec elles les grands travaux sont finis, et pendant que les hommes, ayant dételé les bœufs, se donnent quelques jours et partent à la chasse aux renards dont la saison d'accouplement approche, les femmes se remettent au lin, abandonné depuis sa sortie du four. Elles se lèvent au fin matin, s'assoient devant l'appareil, à la lueur qui filtre de la porte entr'ouverte, et tra-

vailent les mèches à coups répétés. Elles éveillent les premiers bruits de la campagne. Le son qui s'élève du filament et du bois, frappant l'un sur l'autre, un son mat et précipité, soutenu, emplit le ciel au loin d'échos martelés, et gagne de métairies en métairies. On dirait le galop de chevaux échappés qui poussent des pointes dans la brume flottante, et que l'on s'étonne de n'entendre pas hennir...

Les femmes disent que le lin, à ce moment, est comme une « queue de cheveux ». Et donc il la faut peigner. Elles prennent une planchette d'un demi-mètre, et, la maintenant du pied à terre, par une traverse clouée à sa base, la dressent et l'engagent obliquement entre leurs genoux. La planchette porte un peigne, monté sur elle dans le sens de la longueur, un peigne particulier, plat, fait de rangées de pointes d'acier carrées et aiguillées. Il mesure 10 centimètres de large sur 18 de long. Là-dessus les femmes passent et repassent la queue de cheveux, de bas en haut en tirant, afin d'obtenir des catégories de fils de plus en plus fins. D'abord vient la filasse, épurée du gros laissé par le teillage, dont on fait les torchons et les « linceuls » de bœufs, étendus sur les bêtes, l'été, pour les préserver des mouches ; ensuite l'étope, bonne pour les draps de lit et les nappes ; enfin le pur fil, « le fil de lin », d'où

sortent les vêtements de la saison chaude, les serviettes, les chemises, les mouchoirs, le linge de corps. Le tout est distribué par qualités en écheveaux prêts à être filés ; le tout composé de belle matière épaisse et élastique, d'une douceur extrême sous les doigts. Je me souviens de vieux draps de maison, pelucheux presque, où l'on se coulait comme dans du velours, qui vous enveloppaient tout de suite d'une sorte de carresse tiède.

Il reste à filer. L'hiver est là. Sauf pour ramasser les sarments, les femmes ne vont plus aux champs. Elles filent, utiles toujours. La quenouille est faite d'une tige de houx, rameuse au sommet, dont on réunit et noue les brindilles. On enroule autour le lin, et cela bombe comme un sein. On coiffe le tout d'un cône de papier, fort, résistant, qui empêche le lin de s'éparpiller. Ce papier est choisi de couleur, à fond jaune ou bleu, avec de grandes fleurs vertes et rouges, selon le goût de la fileuse. Elle y repose avec plaisir ses yeux. Pour le fuseau, il est de hêtre, poli, luisant, muni d'une armature de fer, en pointe, et d'un petit crochet. La fileuse imprime de la main droite sa rotation au fuseau et tire le fil de la quenouille avec la gauche, ce fil incessamment lubrifié de salive pour en aider la torsion. Enfin, avant d'opérer, la fileuse ajuste son cotillon, serre

la coulisse sur son flanc rebondi, et fiche entre elle et la ceinture la quenouille : fermement, solidement. Il importe qu'elle soit stable ; de son assiette dépend la régularité de la prise de lin.

Les fuseaux succèdent aux fuseaux. On les met de côté à mesure qu'ils sont terminés. Après quoi on les dévide, on en fait des écheveaux comme avant, et on les lave. Le lin, après tant de façons, est sale et gluant. « On trempe pour lui la lessive. » Et puis on l'immerge dans la cuve, on le frotte, on le frictionne ; enfin on l'éclaircit. Il sort net et blanc de ces bains successifs, blanc « comme de la plume d'oie ». On le met en pelotons. Il n'aura plus affaire qu'au tisserand.

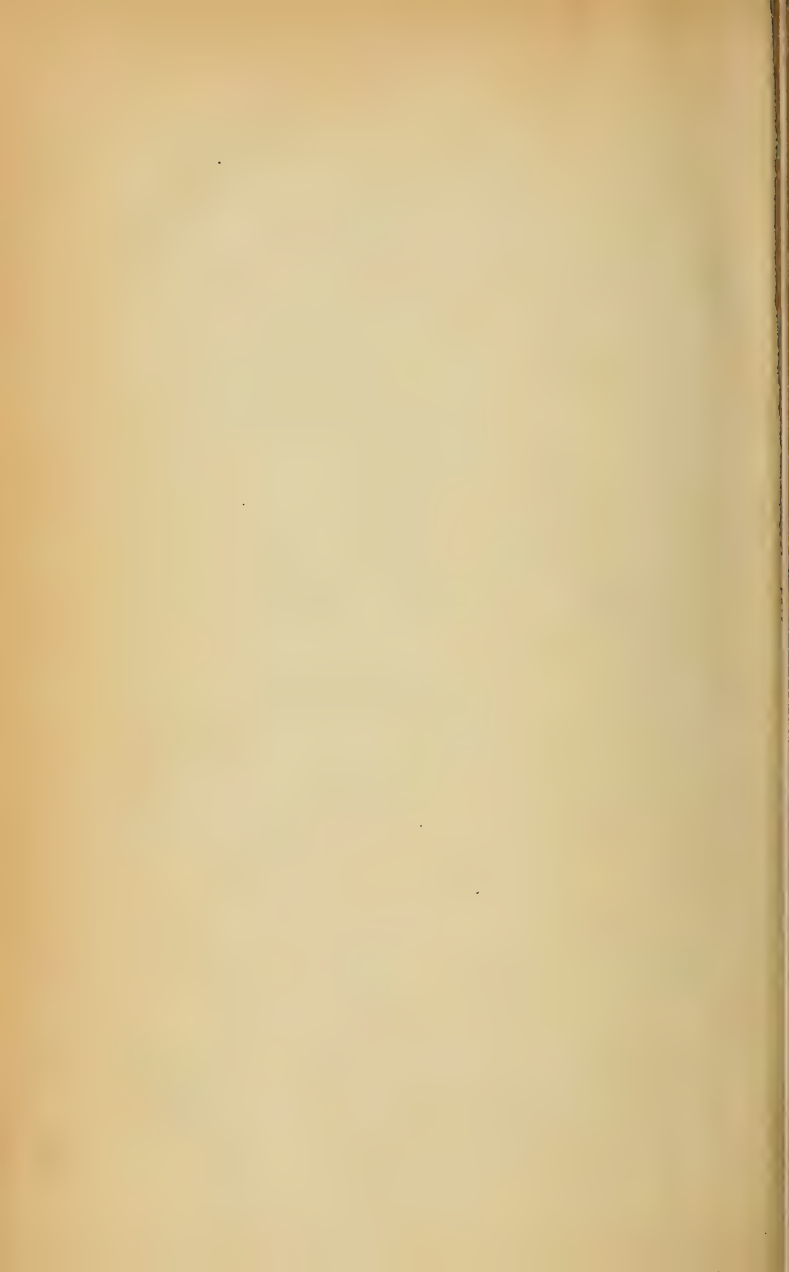
Telle est l'histoire du lin. Je ne l'ai pas écrite sans mélancolie. Je l'ai dit, on n'en fait plus ou presque. Les hommes ne se soucient pas de le cultiver, les femmes de le filer. On ne trouverait plus de ces « anciennes », expertes entre toutes, que l'on retenait dans les maisons cossues bien avant qu'elles eussent achevé chez elles, et que l'on recevait comme des fées, quand elles venaient tenir leur engagement. Elles disaient bien : « Qui biou de la hialère, biou de la galère » (qui vit de filer, vit de misère), recevant peu<sup>t</sup> pour leur travail, sept sous de la livre d'étoupe filée, et douze de la livre de lin ; mais tout de même, éprises de



leur renommée, elles ne résistaient pas au plaisir de faire montre de leur coup de pouce. D'aucuns ajoutent : non plus à celui de goûter les crus, le vin nouveau de chacun, tenant ici du sable où il vient, et là du caillou, le piquepoult en particulier. C'étaient, en effet, de fortes buveuses, mais qui restaient d'esprit clair et de mains agiles, et avaient l'excuse de trouver dans ce piquepoult, un tantinet acide, qui provoque la salive, une aide à leur besogne.

Pour moi, le lin est lié à des souvenirs que le temps n'éteint pas. Enfant, je suivais ses transformations dans les métairies de mon père, attiré dès l'avril par la nappe bleue qu'il déroulait sous l'azur nouveau, où j'aimais à entrer, où j'avancais insensiblement, comme le cygne du poète, entre deux firmaments. J'allais le voir récolter, vider de sa graine ; j'allais le voir rouir par les trous de la haie, étonné de la crue rapide de l'herbe, plus haute et drue au-dessus de lui qu'ailleurs, dans l'ignorance où j'étais de la loi qui pousse la plante vive à ensevelir la chose morte, pour s'engraisser après de ses débris décomposés. J'écoutais le bruit de la broye à l'aurore, cherchant la correspondance du son martelé et des autres fracas entendus, soucieux d'en retrouver la vibration ou l'évocation dans la nature, avec l'avidité des fils du sol à peupler leur âme et

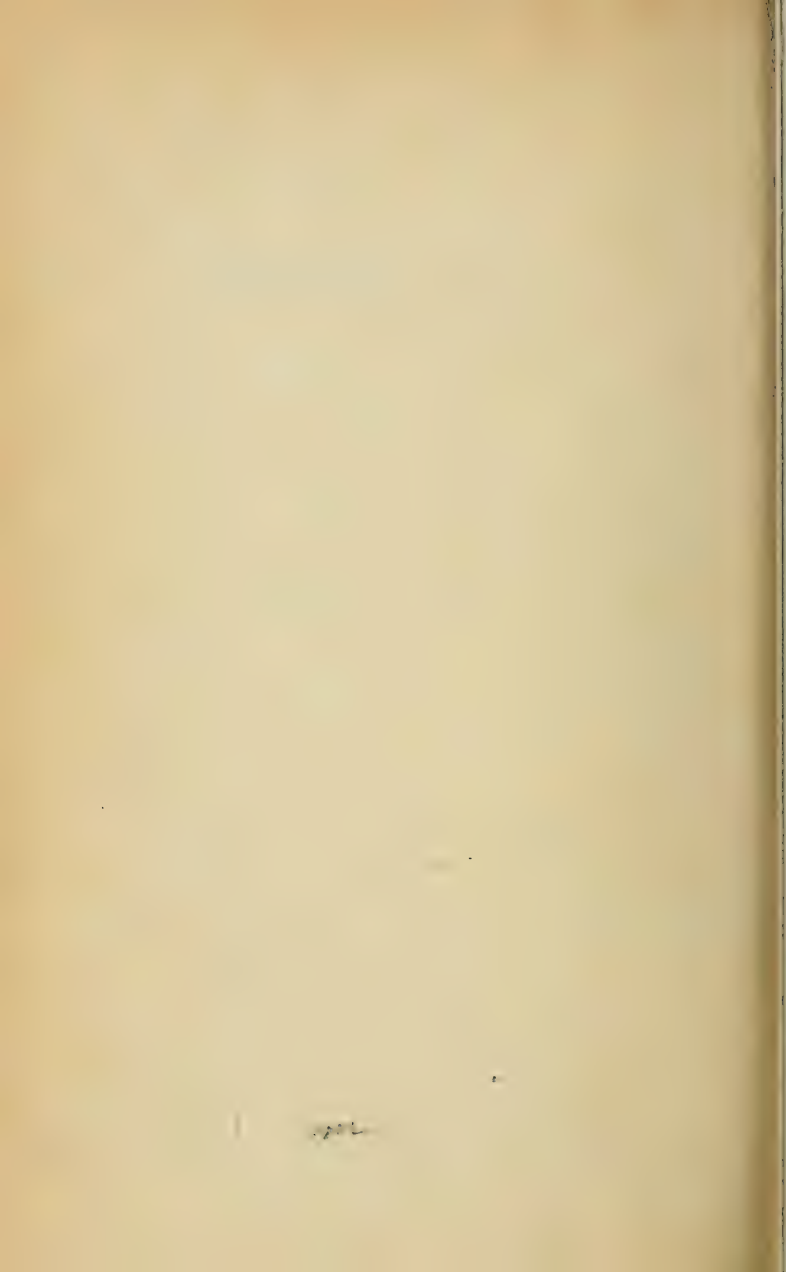
leur oreille d'échos. Ce qui me plaisait surtout, c'était de voir filer. Je connaissais nombre d'anciennes. Je savais le moment où, dans l'après-midi, elles erraient le long des chaumes, quenouille au flanc, fuseau aux doigts, derrière leur cochon repu, qu'elles menaient prendre l'air frais et raviver son appétit. Je les joignais, attentif au jeu du fuseau qui rasait la terre et remontait au niveau du tertre, dans son mouvement de rotation ascendant ou descendant, comme par enchantement, au bout du fil menu. Un doux soleil d'hiver rayonnait, et le fuseau poli, où l'enroulement du fil gagnait, le clair fuseau luisait, jetant des reflets brefs, sans interrompre jamais sa course verticale. Je le contemplais longuement, et je me demandais, tandis que l'animal pesant nous entraînait pas à pas, si, comme on me l'avait appris, la terre ne tournait point de même dans l'espace infini, suspendue au doigt de Dieu...



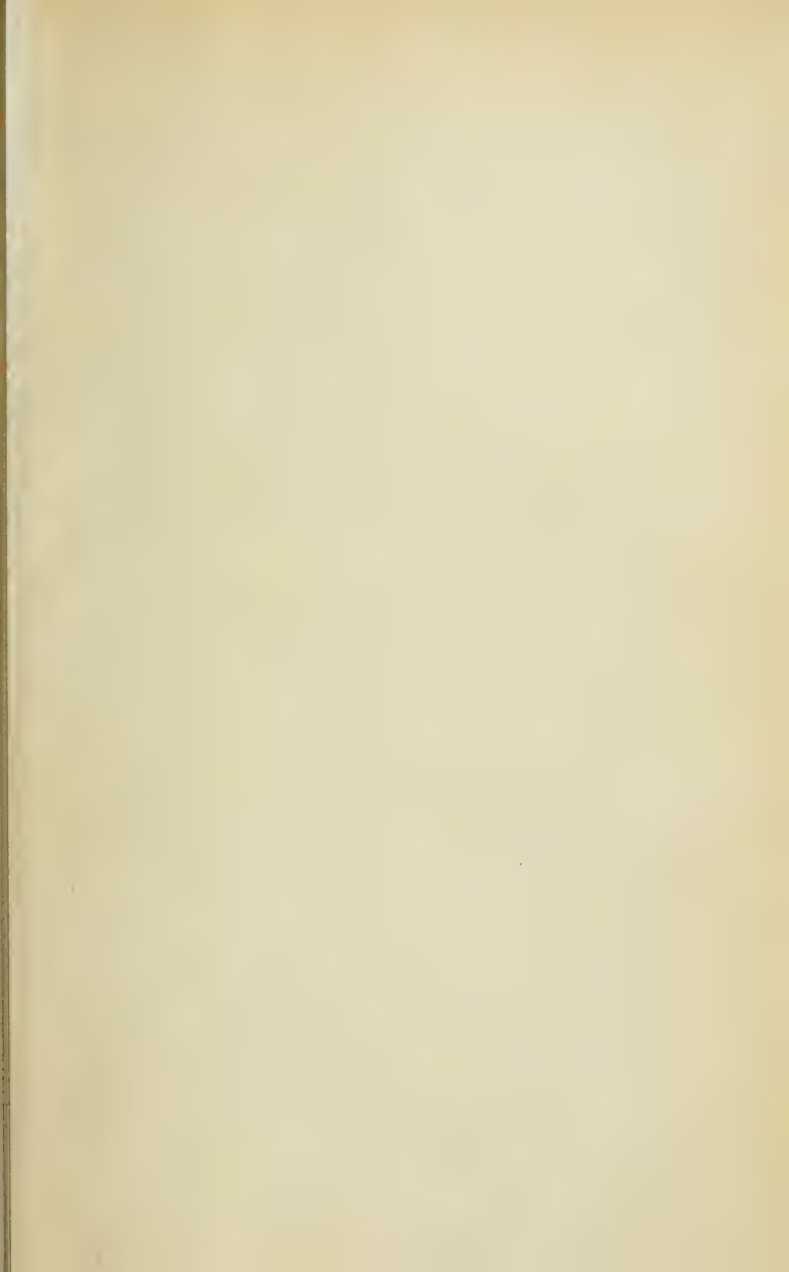
## TABLE DES MATIÈRES

---

AVERTISSEMENT.....	1
La chasse au sanglier.....	4
La pêche à l'étang.....	13
Le billard de quilles.....	25
Le chasseur d'abeilles.....	37
Armagnac-Noir.....	51
A la recherche de l'anguille.....	61
Fenaison.....	73
Vieux pressoirs.....	85
Menu gascon.....	97
« Nadau ».....	111
Le renard.....	131
« Lou Cerclé ».....	145
« Lou Flic ».....	159
L'épervier.....	173
La Tuilerie du Hourquet.....	191
Bêtes de nuit.....	205
« Lou Peraquet ».....	217
Pêche à la ligne.....	231
Le lin.....	245

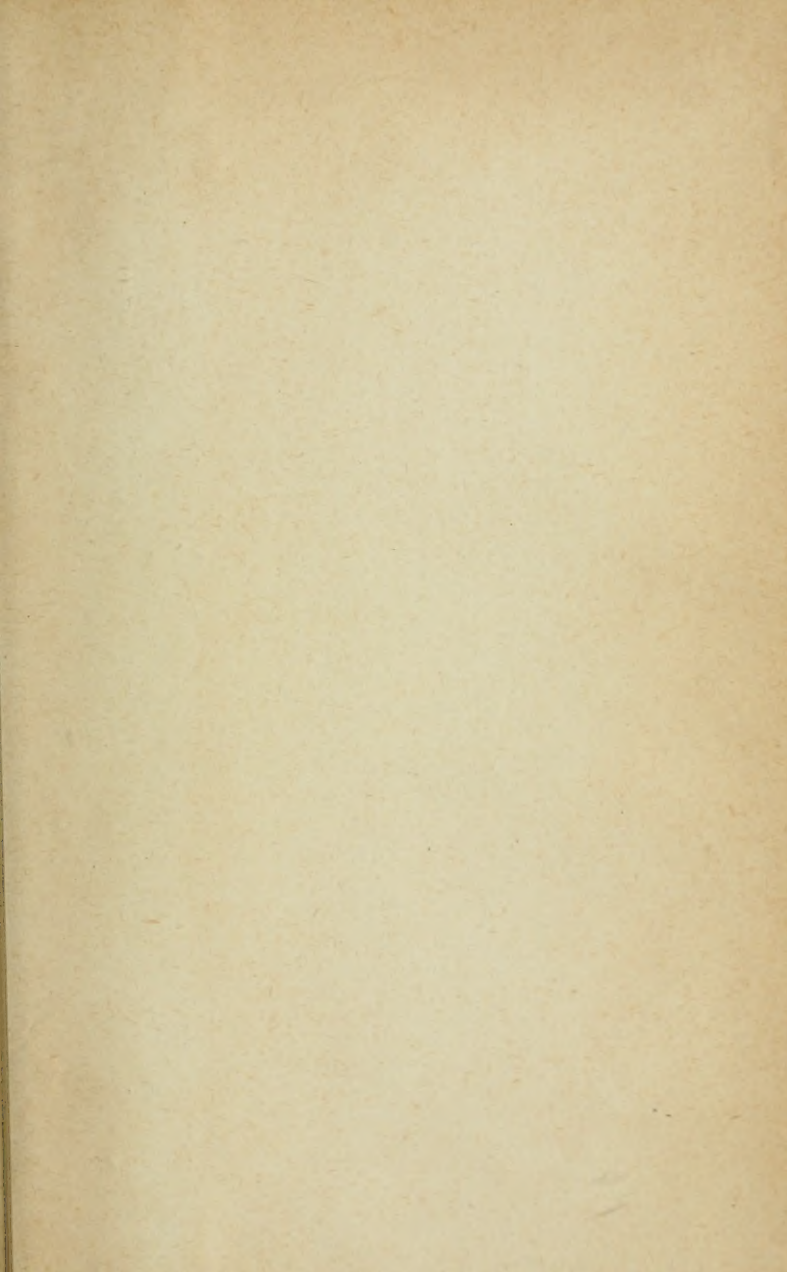






## A LA MÊME LIBRAIRIE

- Jean BALDE.** — *La Vigne et la Maison.* Roman. (*Prix Northcliffe 1922*) 1 v. — *Le Goéland.* Rom. 1 vol.
- Princesse BIBESCO.** — *Isvor ou le pays des saules.* . . . . . 2 vol.
- Ch. DE BORDEU.** — *La Terre de Béarn.* 1 vol.
- Gaston CHÉRAU.** — \**La Despélouquéro.* 1 vol.
- Virginie DEMONT-BRETON.** — *Les Maisons que j'ai connues. Le Pays natal* . . . . . 1 vol.
- Jacques DIETERLEN.** — *Le Roman de la cathédrale (Strasbourg).* . . . . . 1 vol.
- J. DUFOURT.** — *Marielle.* Roman . . . . . 1 vol.
- *Calixte ou l'introduction à la vie lyonnaise* Roman . . . . . 1 vol.
- Émile HENRIOT.** — *Aricie Brun ou les vertus bourgeoises.* (*Prix du Roman Ac. franç. 1924.*) 1 vol.
- Charles LE GOFFIC.** — *L'Abbesse de Guérande.* Roman . . . . . 1 vol.
- *Madame Ruguellou* Roman. . . . . 1 vol.
- Pierre LHANDÉ.** — *Mirentchu.* Roman. . . . . 1 vol.
- *Bilbilis.* Roman. . . . . 1 vol.
- Jean MAUCLÈRE.** — *L'Infernale.* Roman. 1 vol.
- François MÈNEZ.** — *L'Envoûté.* Roman. . 1 vol.
- Émile MOSELLY.** — *Terres lorraines.* Roman. (*Prix Goncourt 1907.*) . . . . . 1 vol.
- Charles NISMES.** — *L'Héritage de M. Pébadie.* Roman . . . . . 1 vol.
- C<sup>tesse</sup> J. DE PANGE.** — *Le Beau Jardin.* Roman. 1 vol.
- Ernest PÉROCHON.** — *Nêne.* Roman. (*Prix Goncourt 1920.*) . . . . . 1 vol.
- *Les Creux-de-Maisons.* Roman . . . . . 1 vol.
- *La Parcelle 32.* Roman. . . . . 1 vol.
- *Les Gardiennes.* Roman . . . . . 1 vol.
- Joseph DE PESQUIDOUX.** — *Chez nous.* Travaux et jeux rustiques. 2 vol. — *Sur la glèbe.* . . . 1 vol.
- Émile POUVILLON.** — *Terre d'oc* . . . . . 1 vol.
- Gaston ROUPNEL.** — *Nono.* Roman . . . . . 1 vol.
- Isabelle SANDY.** — *Andorra.* Roman . . . . . 1 vol.
- Jean SARMENT.** — *J. J. de Nantes.* Roman. 1 vol.
- Charles SILVESTRE.** — *L'Amour et la Mort de Jean Pradeau.* (*Prix Revel 1924.*) Roman. . . 1 vol.
- \**Aimée Villard, fille de France.* Roman. 1 vol.
- \**Belle Sylvie.* Roman . . . . . 1 vol.
- \**Prodige du cœur.* Rom. (*Prix Femina 1926*) 1 vol.
- Chacun de ces volumes in-16. . . . . 12 fr.







DC  
611  
A727P4  
t.2

Pesquidoux, Joseph Dubosc  
Chez nous

PLEASE DO NOT REMOVE  
CARDS OR SLIPS FROM THIS POCKET

---

UNIVERSITY OF TORONTO LIBRARY

---





UTL AT DOWNSVIEW



D RANGE BAY SHLF POS ITEM C  
39 10 30 20 05 008 1