

UNE NOCE EN BRETAGNE

Si pour arriver dans cette contrée française il fallait traverser une rivière assez large pour faire supposer un bras de mer, on se croirait en Angleterre, tant, dans certaines parties, l'aspect de la Bretagne est celui de la principauté de Galles.

Le paysage breton se présente de la façon la plus grandiose : arbres altiers, massifs de verdure, fourrés inextricables, ruisseaux grondeurs dans les vallées, marais déserts, landes sans fin, mystères druidiques, plages désolées ou falaises infranchissables, tout s'y trouve. Mais cet ensemble, détaillé à mesure qu'on y pénètre, perd de son prestige, les mystères de Carnac exceptés.

Les habitations, le plus souvent cachées dans les arbres pleins de sève, qui bordent une source, un ruisseau ou une rivière, n'animent en rien un paysage dans lequel leur fumée seule se distingue à l'heure des repas. Cette fumée cessant, celui qui n'est pas du pays peut passer près de ces demeures sans même les soupçonner.

Celles qu'on découvre dans une éclaircie, sur un plateau découvert, ou bien au bout d'une vieille avenue qui fut seigneuriale, prennent tout d'abord une apparence mensongère. Un haut toit d'ardoises, accidenté d'énormes cheminées, fait penser à un logis important, ou tout au moins à une gentilhommière.

Mais, une fois arrivé dans la cour, laquelle n'est le plus souvent qu'une marre infecte, l'on cherche longtemps avant de trouver une porte assez majuscule pour donner passage à une créature humaine. Cette porte, toute basse qu'elle est, donne entrée au logis, et quel logis ! Les autres sont celles des étables, car généralement les animaux domestiques de toute espèce sont abrités sous le même toit que leur maître. Et ce n'est pas le logement de ce dernier qui est le plus salubre, croyez-le bien !

Le manque de désir de confort s'explique, chez le breton, un peu par le manque de ressources pour mieux faire, beaucoup par son indolence native et la manière dont il envisage son gîte, qui n'est pour lui qu'un abri passager, dans lequel il se retire pour prendre ses repas et s'y reposer la nuit.

Le Breton est peu travailleur. Il vit sans songer à augmenter son avoir ; c'est à peine si chaque petit propriétaire défriche et met en culture pendant sa vie un journal de lande adhérente à son petit bien. Le grain qu'il récolte le fait vivre et fourni à la semence prochaine ; le produit de son bétail sert à payer son fermage, s'il est fermier, et son maître payé, il s'occupe de ses deux récoltes favorites, les pommes et le sarrasin. Les pommes, inutile de le dire, lui donnent le cidre, et le sarrasin fournit la farine pour la fabrication de la galette. Ces deux récoltes abritées, le Breton n'a plus de souci, car si le cidre est son esprit, la galette est sa vie. Il la mêle à son lard, il la mêle à son cidre, il la mêle à son lait. Que pendant quelques semaines on en prive un breton, son teint devient maladif. L'apathie qui lui est habituelle redouble.

Ce mets, en Bretagne, est tellement le mets de tous, qu'une galette est toujours offerte à quiconque arrive au moment du repas.

Le Breton est hospitalier. Journallement nous l'avons expérimenté. Il offre et insiste avec cordialité.

Son maître payé, s'il est fermier, le paysan breton pourrait placer en améliorations, en augmentations de cheptel ou en achat de terrain pour lui-même le produit de sa basse cour, car il n'a pas à songer à se pourvoir de vêtements, pas plus qu'à en pourvoir sa famille : la toison de ses

moutons et le lin qu'il récolte, laine et lin filés par les femmes du logis fournissent la vesture pour tous.

Malheureusement le Breton aime le cabaret, et il ne se fait pas faute d'y dépenser les quelques francs que lui a fait réaliser au marché la vente de ses œufs, de son beurre ou de ses volailles.

Et l'on trouve, dans ce cabaret maudit, autant de femmes que d'hommes. Ce n'est pas le cidre seul qui y est bu : le café et l'eau-de-vie, devenus *micamo*, s'y détaillent et y sont versés avec une effrayante abondance. Femmes et hommes s'excitent d'abord, se provoquent ensuite ; et, bien que le café qu'on leur sert ne coûte que vingt centimes la tasse, y compris le sucre et le verre d'eau-de-vie, ceux qui en font abus n'en sortent pas moins chance-lants, et ils regagnent leurs demeures, légers d'argent, mais la tête par trop alourdie.

Dans ce pays si apathique, un désir remue cependant ces populations : celui de se réunir. Soit pour une mort, un baptême ou un mariage, les Bretons se visitent toujours et ne craignent jamais de venir de très loin. Et, tenez, quels sont donc ces cavaliers qui justement se montrent à l'horizon ?

Ils accourent de toutes parts. Sont-ils étrangers et viennent-ils planter leur tente dans ces grandes landes abandonnées ?

N'en croyez rien. Voyez : ils se dirigent vers un point qui, pour eux, semble être un point de ralliement. Leur nombre augmente sans cesse ; de divisés qu'ils étaient, ils sont devenus groupes, puis masses bruyantes et animées, bariolées de vives couleurs, car les femmes y dominent en nombre. Leur costume pittoresque et varié indique des localités différentes. Leur coiffure se singularise, surtout par une grande diversité, depuis la *poupette* des coquettes jeunes filles fières d'exhiber leurs cheveux luxuriants, jusqu'à la *cattiolle* cosquée des riches ménagères.

Dans cette troupe, les uns portent à l'arçon de leur selle des volailles de toute sorte ; d'autres conduisent des vaches à l'air hébété.

Quelques-uns portent avec précaution des paniers remplis d'œufs, d'autres des moutons en croupe, quelques autres *tou-chent* devant eux un veau récalcitrant ou des porcs qui crient.

Où vont donc tous ces voyageurs ? Ils sont en si grand nombre que leur absence doit dépeupler bien des villages ; et toutes les bêtes qu'ils emportent ou conduisent pourraient approvisionner la population d'une petite ville.

Où ils vont ? ... Vers cette chétive demeure perdue dans ce massif de vieux châtaigniers au vert profond, et qu'entourent des haies d'ajoncs aux fleurs d'or....

Déjà la veille, à la tombée de la nuit, on a pu voir se dirigeant vers cette habitation une voiture chargée de jeunes filles, chantant autour d'une énorme *quenouillée* de lin, couronnée de fleurs et ceinturée de rubans. Pourquoi cette voiture la veille ?... pourquoi le lendemain tout ce monde assemblée, paré, approvisionné ?

C'est parce que quelques jours auparavant une jeune fille est sortie de cette demeure, qu'elle est montée sur un petit cheval qu'on lui tenait en bride, et qu'elle s'est ensuite acheminée, insoucieuse et gaie, vers une autre demeure où un jeune gars l'attendait. Elle a dit à ce jeune gars :

—Voulez-vous me faire l'honneur d'être mon mari mardi prochain ?

Le jeune gars, qui avait la réponse gravée dans le cœur, a dit : —Oui ! Et la jeune fille, après avoir bu l'indispensable tasse de *micamo*, est remontée à cheval pour revenir chez son père.

Deux heures après qu'elle y a été de retour, le jeune gars y est arrivé. La jeune fille l'attendait.

—Voulez-vous, lui a-t-il dit, me faire l'honneur d'être mon épouse mardi prochain ?

La jeune fille elle aussi a dit : —Oui ; et chacun de son côté, tous les deux sont partis, invitant dans la lande, dans les fermes, dans les hameaux, dans les bourgs, toutes celles qu'ils rencontrent des personnes de leur parenté proche ou éloignée.

Mais le père de cette jeune fille est donc bien riche ? Bien riche aussi est donc le père de son fiancé ? Point. Les quatre cents personnes invitées à cette nocé apportent avec elles de quoi se nourrir. Par suite de ce vieil usage de collectivité, les pères et mères des mariés n'auront à fournir que le cidre et le pain qu'ils ont cuit en commun ; car chez eux, le jour même du mariage, s'installera un cafetier qui fournira pour vingt centimes la tasse de *micamo*, dont les Bretons sont si friands. Les deux pères réunis auront tué la veille une vache engraisnée à cette intention, quelques moutons ; tout le reste aura été emporté par chacun. Chacune des jeunes filles invitées par la mariée lui apportera également un objet devant aider à monter son ménage. De sorte que ces noces qu'on supposerait devoir être ruineuses, pour ceux chez qui elles se font, tout au contraire sont productives en raison même du plus grand nombre de convives qu'elles réunissent.

L'invitation faite au mariage par la fiancée bretonne à son fiancé est un specimen explicatif des deux sexes. Le Breton est timide, timoré, bien moins pourvu d'initiative, moins *éducable* surtout que la Bretonne.

La fête a lieu en plein air. On a le ciel pour toit ; sous les pieds, un fin gazon brouté de près par les moutons ; autour de soi des haies fournies de chèvre-feuilles en fleurs, de digitales aux clochettes de pourpre, d'orchis aux longs épis blancs, roses, lilas ou vert d'eau. La flore bretonne est si riche !

A cause de la chaleur, si c'est l'été, le mariage se fera de bonne heure. On est d'ailleurs à deux lieues de la paroisse.

Le cheval le plus beau, le mieux harnaché de la troupe est offert à la mariée. Chaque cavalier prend en croupe une jeune fille ; les vieilles gens s'entassent dans des chars trainés par des bœufs, par des chevaux. Le violoneux prend la tête, les coups de fusils tonnent, le violon sonne, le cortège se met en marche.

Au retour de la paroisse l'on dîne, l'on boit ; puis les jeunes filles sont invitées à chanter de naïves pastorales, souvent et plus souvent encore d'hiéroglyphiques ballades. Mais le violon sonne et toute la jeunesse va danser. La contredanse bretonne est un composé de figures alternées de valse et de rondes ; il faut voir comme les Bretonnes la dansent joliment ; elles ont des *pas-pieds* d'une légèreté, d'une hardiesse à dérouter et à charmer un chorégraphe. Mais les danses sont interrompues. L'heure solennelle est venue où l'une des matrones vient chanter à la mariée la complainte nuptiale.

Quel peut avoir été le poète-philosophe qui a fait cette complainte, vrai et saisissant tableau de la vie de la femme. Mère, épouse, qu'elle soit paysanne ou grande dame, oui ! ce sera bien le cœur de l'une comme de l'autre qui sera frappé ! ... L'exégèse de ces chants populaires, adhérents au sol de chaque contrée devrait être un fil conducteur pour guider le patient explorateur des mœurs dans les générations qui nous ont précédés.

JEAN-JACQUES.

RECETTES.—ÉCONOMIE DOMESTIQUE

Moyen d'empêcher l'acier de se rouiller.—Pour prévenir la rouille sur les objets d'acier poli, les couteliers anglais les frottent avec de la chaux vive en poudre, ou ils les trempent dans l'eau de chaux avant d'en faire l'expédition.

Autre moyen.—On enterre un bon morceau de chaux vive dans la fourmillière, et on jette de l'eau dessus. Cela en détruit un grand nombre, et les autres qui seraient échappés à la mort, ne pouvant supporter cette odeur ne reviendront plus sur cette place.

Remède pour les coupures.—Le remède suivant est parfait pour les coupures, quelque graves qu'elles soient, et on ne peut plus simple. Prenez des tiges de grande consoude, pilez-les et appliquez-les sur la blessure en les y retenant par un bandage ; on laisse cet emplâtre en place pendant huit ou quinze jours, sans le toucher, suivant la profondeur de la blessure ; lorsqu'on l'enlève, non-seulement la coupure est fermée, mais il n'y a plus même de cicatrice. Dans l'hiver, au lieu des tiges, on emploie la racine, que l'on fait cuire dans l'eau, et que l'on écrase ensuite. Cette plante est très-commune dans tous les jardins, où elle vient sans culture.

Coups de soleil. (Accidents causés par les) —Le coup de soleil est une impression produite par l'action violente ou subite d'un soleil ardent. L'effet du coup de soleil lorsqu'il porte seulement sur un membre ou une partie du tronc, est une espèce d'érysipèle ; mais quand il frappe sur la tête, il en résulte quelquefois une affection cérébrale accompagnée de fièvre. Un des plus légers effets du soleil sur la tête c'est de procurer un rhume de cerveau, un mal de gorge, une sécheresse dans les yeux. Les symptômes les plus ordinaires de cet accident sont caractérisés par la rougeur et la chaleur intense de la peau. Les accidents occasionnés par les coups de soleil demandent un traitement d'autant plus prompt qu'ils sont plus violents. Au préalable, en attendant l'arrivée du médecin, on a recours aux boissons rafraîchissantes et acidulées, l'eau vinaigrée avec une bonne cuillerée à café de bon vinaigre par verre, les sirops de limon ou de groseilles. On peut aussi user de bains tièdes, des lotions fraîches sur la partie enflammée, des onctions avec de la crème, le cérat simple, l'huile fraîche suffisant habituellement pour dissiper la douleur que le malade éprouve. Lorsque les symptômes sont graves, pour peu qu'on perde de temps, le mal devient incurable. Le point essentiel est de modérer la fougue du sang et d'y éteindre le feu qui s'y est insinué. Les bains de pieds et les rafraîchissants conviennent à la vérité, dans les cas de coups de soleil, mais les saignées, mais les bains entiers et surtout les bains froids, doivent être réservés pour les circonstances graves et menaçantes.

Il ne faut jamais sortir, surtout à la campagne sans avoir la tête couverte ; ne jamais se reposer au soleil après avoir mangé et bu plus que de coutume.

Aliments.—La nourriture, selon qu'elle est bonne ou mauvaise, a une influence qui se révèle à tous les âges, chez tous les individus et dans toutes les conditions.

La qualité des aliments dépend beaucoup de leur préparation et varie selon les individus qui en font usage.

Avoir des repas réglés, est une bonne habitude ; en ne faisant point d'excès, on est toujours sûr d'avoir bon appétit. Faites au moins trois repas par jour si vous vous livrez à un travail fatigant. Le pain étant la partie principale du repas, doit être de bonne qualité.

La viande est le meilleur aliment pour celui qui travaille, il ne faut pas non plus toujours manger gras. Variez la nourriture autant que possible. Les meilleures viandes sont : le bœuf, le mouton, le veau, pourvu qu'il soit assez vieux.

Pour les convalescents et les gens faibles, les poissons, les viandes blanches, le jeune veau, le poulet sont préférables.

Le bouillon gras est nutritif, agréable et facile à digérer. C'est un malheur si une famille ne peut manger la soupe grasse au moins tous les deux jours.

Les œufs nourrissent bien et sont d'une facile digestion, pourvu qu'on ne les mange pas durs. Ils ne font jamais mal et ne chauffent pas comme on le croit généralement.

Les légumes, qu'on se procure facilement et à bon marché, sont une grande ressource pour les familles peu aisées ; les pommes de terre, les haricots, les lentilles arrangés en bouillie ou purée, sont très-nourrissants. Les carottes, les betteraves, les navets, sont également nourrissants. Le cresson, la laitue cuite, les asperges, la chicorée, renferment peu de matières nutritives, ils conviennent dans la convalescence.

Les fruits, en parfaite maturité, ne font jamais de mal ; quelques-uns, par leur composition, font l'office de légers purgatifs en agissant naturellement sur les intestins, ce sont : les raisins, les cerises, les prunes, les pruneaux.

Le poivre, la cannelle, les clous de girofle et en général toutes les épices, ont plutôt un effet nuisible qu'utile. Le vinaigre doit être employé avec ménagement ; ne le buvez jamais pur, il détériore l'estomac.

Les Pastilles du Dr. Nelaton, contre le Rhume, maladies de bronches, maux de Gorge et Consommation, produisent toujours l'effet désiré.—Lafond et cie. 25 cents la boîte.