

Feuilleton du Pays du dimanche : L'anneau d'argent

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **2 (1899)**

Heft 88

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-249008>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

POUR TOUT AVIS
et communications
S'adresser
à la rédaction du
Pays du dimanche

à
Porrentruy
—
TÉLÉPHONE

LE PAYS

DU DIMANCHE

POUR TOUT AVIS
et communications
S'adresser
à la rédaction du
Pays du dimanche

à
Porrentruy
—
TÉLÉPHONE

LE PAYS 27^{me} année

Supplément gratuit pour les abonnés au PAYS

27^{me} année LE PAYS

Avant le christianisme

Le mépris de la vie humaine en était venu pour un grand nombre à ne plus même la respecter ni en soi ni chez ses proches. D'où la fréquence du suicide et de la mort violente de ceux qui au gré de leurs enfants dénaturés, tardaient trop à leur laisser leur héritage. Aussi l'impatience du fils de posséder la succession paternelle, était-elle devenue proverbiale. Un auteur latin Stace, ne peut assez témoigner son admiration pour un fils qu'il a rencontré un jour, regrettant sincèrement la mort de son père. Un autre auteur nous dit que pour chacun à son époque, son intérêt propre lui est son père, son frère, sa famille, sa patrie son dieu. Et si nous ouvrons les annales des guerres civiles et des proscriptions, nous verrions à maintes reprises, le vainqueur à la tête de son armée avoir bien soin par des vues particulièrement intéressées d'héritage, de faire comprendre dans le massacre ordonné à ses soldats, ses proches parents, frères, sœurs, beaux-frères, nièces, neveux. Quant au suicide, il était honorable, et trouvait donc non seulement grâce, mais faveur de l'opinion. Aussi à l'époque de l'empire avait-il tourné en une sorte de manie, en une sorte de maladie contagieuse qui avait de proche en proche gagné toutes les classes. Les prétextes les plus futiles devenaient motif suffisant parfois à s'ôter la vie. Survenait-il dans son existence une difficulté un peu grave, un chagrin, une contrariété quelque peu vive, le suicide se présentait aussitôt comme l'heureux moyen d'y échapper. Mais pour le coup on n'eût plus pré-

té beaucoup de sens et de raison au malade, qui se sentant atteint d'une maladie douloureuse et mortelle, n'eût pas, pour en finir plus tôt, terminé ses jours de cette estimable façon. Toutes les philosophies florissantes d'alors, lesquelles n'étaient pas sans quelque action sur l'élite de la société, proclamaient de concert et à l'envi, l'excellence du suicide. Le stoïcisme y voyait même pour l'homme une véritable supériorité sur les dieux mêmes qui dans leur impuissance à quitter la vie, lui devaient sans doute envier ce privilège. Il y avait aussi les suicides commandés. C'était un pouvoir du reste qui demeurerait toujours dans les attributions du maître vis-à-vis de ses esclaves. Et l'histoire qui est loin de nous citer tous les cas, n'est point sans nous fournir pourtant nombre de faits de ce genre. Parfois c'était un mari qui signifiât cet ordre barbare à sa femme. C'était également un ordre n'admettant point de délai que les Césars ont maintes fois intimé jusque dans leurs festins à des citoyens importants afin généralement de s'emparer de leurs richesses.

Si maintenant comme également trait de mœurs des temps avant le christianisme, nous jetons un coup d'œil rapide sur les guerres qui se faisaient alors, nous verrions si vraiment le caractère n'en était pas odieux, abominable. L'extermination des vaincus qui se pratiquait en ces guerres était parfois si complète, si absolue, que tous, jusqu'aux vieillards, femmes et enfants, étaient indistinctement passés au fil de l'épée. Leurs villes étaient détruites et rasées à ce point qu'on y passait ensuite la charrue. Puis dans les sillons ouverts sur le territoire de leur emplacement, on semait du sel en signe de malédiction. Ce n'est qu'à travers des

guerres de cette sorte que les Romains étendirent tout d'abord leur domination en Italie. M. Fustel de Coulanges dans sa *Cité antique*, nous dit que le seul Latium (Italie) comptait primitivement quarante quatre peuples divers qui furent de cette abominable façon exterminés par les Romains. Que d'autres peuples dans le midi et le nord de l'Italie tels que les Osques, les Etrusques, les Ligures, les Volsques etc., furent encore par eux détruits si radicalement que les langues différentes qu'ils parlaient, ne laissèrent de trace dans aucun idiome. A part quelques vases étrusques sauvés à la faveur du pillage, aucune trace également de leurs mœurs et de leurs coutumes n'est demeurée dans l'histoire. C'est assez dire que la destruction que subirent ces peuples, fut profonde et absolue. Les Mrais Pontins, qui par l'exhalaison de leurs miasmes pestilentiels, portèrent tant de fois le ravage de la mort au sein des populations voisines, et dont les multiples tentatives d'assainissement, coûtèrent tant de rudes travaux aux papes du moyen-âge et des temps modernes, jusqu'à Pie IX lui-même, étaient primitivement une plaine riante, portant sur son sol fertile, vingt trois villes florissantes.

Tombées sous l'épée victorieuse des Romains, ces villes furent détruites, et leur territoire submergé sous les eaux de la mer dont l'inondèrent les vainqueurs. Ces eaux s'infiltrant en effet à de grandes profondeurs dans cette terre perméable en firent au bout d'un certain temps ces marais rebelles depuis lors à tous les efforts de l'homme. Le grave et honnête Tacite nous raconte sans un mot de blâme et de compassion que l'armée romaine tombant à l'improviste sur les Mares endormis, les égor-

Feuilleton du Pays du Dimanche 9

L'anneau d'argent

Puis toutes deux plièrent jupon et robe de soie, corsage étroit et fichu de mousseline, rubans et coiffure de la grande dame, et les placèrent dans le coffre antique, à la place des vêtements de la jeune religieuse.

La toilette finie, Segonde joignit les mains, écarquillant ses petits yeux, plissant ses rides comme l'ouverture d'un vieux sac.

— Ah ! Seigneur ! êtes-vous encore plus « gente » comme ça ! C'que c'est que d'être noble !

La marquise se regarda dans le petit miroir cerclé d'argent ciselé qu'elle portait toujours avec elle. Malgré son chagrin, elle sourit à ce visage charmant, qui prenait sous cet accoutrement rustique une sorte de grâce monacale, lui donnant un attrait de plus.

Il lui plaisait d'être belle, parce que son mari aimait sa beauté ; elle n'y avait nul orgueil, mais seulement la joie d'être aimée de lui pour ce don comme pour les qualités de son âme si haute et si belle aussi.

— Maintenant, que dois-je faire, ma bonne mère ?

La Segonde répondit avec ce mélange de respect et de familiarité patriarcale qui était l'un des caractères du paysan vendéen d'alors :

— Eh bien, Dame, si vous voulez, vous serez censément une parente à nous, la fille d'une cousine, que j'ai fait venir pour m'aider ; étant vieille et fatiguée, j'ai besoin d'avoir une jeunesse près de moi. Mais, pour s'il venait quelqu'un du village, et surtout les jours où le gars à la mère Guite vient en journée pour travailler avec mon homme, faudra bien que madame la marquise tâche de faire pour le mieux, tout comme si c'était une vérité.

— Bien volontiers, mère Segonde, je suis très adroite de mes mains, et je saurai très bien faire mon ouvrage, quand vous m'aurez montré ma tâche.

— Son ouvrage ! Seigneur Dieu, madame la marquise !

— Ah ! ma bonne Fauchard, ne m'appellez plus jamais ainsi ! Ce mot vous échapperait en présence de quelqu'un, et tout serait perdu. Je suis à partir de ce moment, votre nièce Victorine — la Victorine : c'est mon nom, et je veux le conserver, afin d'y répondre sans distraction. Tutoyez-moi donc, commandez-moi, grondez-moi devant le monde, sans vous gêner, et je vous promets que je jouerai mon rôle, que je soutiendrai mon personnage en perfection.

— C'est vrai, madame la .. Aïe ! c'est vrai, ma Victorine, ma chère nièce, ajouta-t-elle avec un effort presque comique. Faut bien, pour votre sûreté ; tous ne sont pas, comme mon homme et moi, dévoués de nos pauvres vieux corps et âmes au général et à la bonne cause du roi et de la religion. Mais !... qu'est-ce que je vois !...

— Où donc, ma bonne mère ?

— Eh ! ces petites mains blanchettes comme un agneau de deux jours ! Je pourrai bien dire que ma nièce arrive de la ville, mais tout de

gea jusqu'au dernier, sans en excepter leurs femmes et leurs enfants qui les avaient suivis dans leur camp. Non exterminée la population du peuple vaincu, devenait d'après le droit de guerre, la propriété du vainqueur. C'était donc justice, selon lui, que lui ayant fait grâce de la vie, il put du moins l'emmener en servitude. Amenés au lieu de destination, les vaincus étaient alors pêle-mêle vendus à l'encan. C'est ainsi que la guerre devenait un puissant instrument de recrutement de l'esclavage. Pendant les dix ans qu'employa Jules César à faire la conquête des Gaules, des trois millions d'hommes qu'il combattit, il en réduisit et en emmena plus d'un million en servitude.

Que dire aussi de ces vomitoires faisant partie de pièces nécessaires à toute maison bien ordonnée. Après un repas somptueux, nul convive, par une sorte pour ainsi dire de bon ton, ne se faisait faute de s'y rendre. De là à l'aide de certains vomitifs préparés à cette fin, il s'en retournait frais et dispos, l'estomac vidé et l'appétit aiguillonné, en mesure de se livrer à nouveau à tous les plaisirs de la bonne chère la plus raffinée. « *Ils prennent un vomitif*, dit Sénèque, *afin de mieux manger, et ils mangent afin de prendre un vomitif* ». Cicéron nous apprend que César déjà pratiquait souvent cette repoussante coutume. Sous l'empire romain c'était l'usage universellement reçu dans les familles riches et le meilleur monde d'alors. Il n'est pas non plus négligeable de noter qu'à ces diners de gourmets, paraissait tout ce qu'il y avait de mets et de vins plus fins, plus exquis, plus recherchés. Tel repas de ce genre ne montait pas à moins de 40,000 francs de notre monnaie. (C) L'empereur Vitellius faisait journellement trois repas, s'élevant au coût de 77,000 francs chacun. L'orgie était poussée si loin que parfois elle se mêlait au culte lui-même. Les tableaux, les statues qui décoraient les temples non moins que ceux qui ornaient les habitations, présentaient au regard des images impures, provocatrices de la débauche. Les mystères nocturnes de Bacchus et plus tard de Mithra, de Cybèle et d'Eleusis, ainsi que les fêtes de Flore se célébraient avec des obscénités révoltantes.

(A suivre).

G. MARTIN
curé de Fleigne.

Aux champs

Causerie agricole et domestique.

Utilité des poules. — Surveillez les biberons. — La tomate. — Avis utile.

Ceux qui n'ont jamais tenu des poules — dit le *Vogelworeld* — mettent en doute leur utili-

*) Il faut savoir que des bateaux de pêcheurs étaient sans cesse mis à la recherche des poissons les plus rares. D'un autre côté des chasseurs étaient en frais de trouver le gibier le plus délicat.

même, faudra les noircir un brin, les frotter de terre. Ah ! la ! et ces belles bagues, et cet anneau de mariage, tout en bel or ! Est-ce qu'une pauvre paysanne, et une jeune fille encore ! a de pareilles richesses ? Faut ôter tout ça, vite, vite !

De ses jolies mains, ces mains fines et petites que son mari aimait tant à baiser, la jeune femme enleva les bagues, ôta l'anneau avec un serrement de cœur, cet anneau passé à son doigt en signe d'un servage volontaire, d'une obéissance délicate à celui qu'elle aimait avec une admiration passionnée.

Avec un soupir de regret, elle alla l'enfourer tout au fond du coffre, avec ses bijoux et le petit cœur d'or, garni de diamants, attaché à son

lité, mais comme ils ne savent rien, ils n'ont pas le droit d'émettre des opinions qui sont, naturellement, erronées. Un fermier n'hésitera pas à envoyer un troupeau de moutons dans son champ de trèfle ou une pâture, parce qu'il sait que les moutons tassent le sol en le piétinant, mais se fait du mauvais sang quand il voit ses poules manger un sac de blé ; à ses cochons, il donnera du lait battu et de la farine tant qu'ils en veulent, mais il réclame quand il voit ses poules ramasser un peu de farine en pâte. Tous ceux qui agissent ainsi sont dans la plus profonde erreur.

Voici l'avis d'un Anglais à ce sujet :

« Depuis le matin jusqu'au soir, mes 300 poules ont libre accès à tous mes champs, aucune clôture ne les arrête. Aussitôt que le poulailler est ouvert, elles reçoivent leur déjeuner d'orge, puis vont aux champs. Pourquoi faire ? Ne les perdez pas de vue. Leurs admirables yeux portent dans toutes les directions et, vives comme l'éclair, elles attrapent chaque mouche, chaque limace, chaque chenille ou tout insecte posé sur un brin d'herbe ou une feuille de trèfle. C'est leur occupation de toute la journée, sauf pendant qu'elles se reposent ou qu'elles pâturent ; car les poules paissent aussi bien que les vaches et les moutons. Il est donc avantageux d'avoir une prairie, sinon il faut qu'elles mangent les jeunes plants de choux ou de raves. Il faut qu'elles aient toujours de l'eau à leur portée.

Aussi, quelle erreur de tenir les poules enfermées et de les priver de leur nourriture naturelle, la verdure, les insectes et un peu de grains ! Les poules sont de parfaites météorologistes. Elles savent où et quand elles trouveront le mieux leur nourriture, les insectes, etc.

Elles attendent au passage chaque charretée d'avoine et de fèves vertes qui rentrent à la ferme pour passer au hachoir et tombent sur les milliers d'insectes qui se trouvent sur presque toutes les plantes. Il n'y a pas de travailleuse plus active, leurs pattes agiles et leurs bec sont toujours occupés : pas une graine de mauvaise herbe ne se perd.

Les poules sont les vraies amies du laboureur qui ne se doute pas des ennemis invisibles qu'il a sous forme d'insectes, tant que son attention ne s'est pas portée sur les faits et gestes de ses poules. Si lui ne connaît pas ses ennemis et ne sait pas comment ils commettent leurs ravages, les poules les découvrent de suite ; cela se voit à leurs vifs mouvements en avant et en tous sens.

Voyez une bande de canards marchant clopinolant en ligne droite : ils découvriront des limaces et des insectes où vous n'en auriez jamais soupçonnés. Tous mes ouvriers admettent que mes récoltes les plus fortes et les plus serrées sont celles qui se trouvent immédiatement autour du poulailler et ne sont qu'à quelques verges de là.

Tout cela est vrai ; mais voyez comme elles

cou par un étroit velours noir et dans lequel se trouvait une délicate miniature de son mari. Ah ! tous les soirs, sa prière faite, elle la baisait avant de s'endormir.

La mère Fauchard prétendit, d'abord, empêcher la marquise de toucher à rien, de faire aucune besogne qui pût lui être pénible ou fatigante, mais celle-ci se récria très fort :

— Il faut bien que je m'occupe, ma bonne Segonde. Cela seul peut me distraire de tendre sans cesse ma pensée et mon cœur vers mon mari et m'empêcher de me désoler en silence, dans cette nuit d'incertitudes et d'attente où je vais vivre. Apprenez-moi donc à devenir une vraie paysanne du Bocage.

(La suite prochainement).

grattent dans les semailles et comme elles bouleversent le terrain.

Oui, je les ai vues entre les lignes de froment nouvellement levé (je n'en avais semé que 90 minots par arpent, les lignes étaient espacées de 8 pouces ; et neuf fois sur dix j'ai observé qu'elles cherchaient des insectes et les trouvaient.

Des jardiniers tenant beaucoup à la propreté de leur jardin, en veulent aux poules ; mais voyez ce qui arrive :

Un chimiste intelligent s'acheta un jardin dans lequel les insectes avaient eu beau jeu et avaient tout mangé. De même que tous les gens bien avisés, il était amateur de poules, connaissait leurs habitudes ; aussi, les laissait-il en liberté. Elles eurent bientôt fait maison nette et il eut tout en abondance. Sans doute, il y a des moments où l'on voudrait protéger les fruits (par exemple les fraisiers) et les grains nouvellement semés. Les poulaillers sont toujours roulés sur un gazon près des champs de froment et d'orge et si, à l'époque, de la moisson, les poules prélèvent leur nourriture sur quelques boîtes, je sais aussi qu'elles doivent être nourries (de même que les moutons, les cochons et les vaches) et leur chair vaut toujours double, quoique les frais d'entretien soient moindres.

* * *

A cette époque de l'année où, par suite des fortes chaleurs, la diarrhée infantile menace de semer la mort dans les berceaux, il est bon de dire aux mères : Surveillez les biberons !

Qu'on mette de côté pour toujours et sans pitié les biberons à tube de verre et de gomme, cette invention malheureuse et meurtrière. Qu'on n'emploie que des bouteilles à large col, faciles à nettoyer, avec des tétines larges également et capables d'être retournées en doigt de gant. C'est la seule manière de pouvoir observer une propreté méticuleuse et de pouvoir faire la guerre aux ferments et microbes auteurs des entérites et des diarrhées.

* * *

La tomate a des propriétés apéritives, elle est rafraîchissante et se prête à bien des préparations dans le ménage. On peut la manger en potage, en légume, en salade ; on peut la farcir avec de la viande, la frire après l'avoir garnie de mie de pain mélangée de persil et d'une pointe d'ail. On prépare avec ce fruit des sauces pour accompagner les macaronis, le riz, le chou-fleur ; on l'emploie également pour relever le goût des sauces que l'on sert avec le bouilli ou les viandes froides.

La tomate a en outre l'avantage de pouvoir se conserver. Pour préparer des conserves de tomates, on choisit de beaux fruits mûrs et parfaitement sains, on les essuie et on les place dans un bocal à large goulot ; on verse par-dessus un liquide composé de huit parties d'eau, une partie de vinaigre et une partie de sel de cuisine ; on recouvre le tout d'une couche de bonne huile d'olives d'un centimètre d'épaisseur. Pour la préparation des sauces on peut conserver la tomate en bouteilles : on fait cuire des tomates bien mûres avec un peu d'eau jusqu'à ce que la pulpe soit tendre, on les passe au tamis et on met le jus dans des demi-bouteilles que l'on fait cuire au bain-marie pendant vingt minutes.

* * *

Lorsque les fourmis envahissent les appartements, on peut chercher à s'en débarrasser en