

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** 2 (1899)  
**Heft:** 86

**Artikel:** Feuilleton du Pays du dimanche : L'anneau d'argent  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-248990>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 12.01.2026

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

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

TÉLÉPHONE

# LE PAYS

## DU DIMANCHE

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

TÉLÉPHONE

LE PAYS 27<sup>me</sup> année

Supplément gratuit pour les abonnés au PAYS

27<sup>me</sup> année LE PAYS

### Avant le christianisme

Dans l'Attique, un dénombrement fait par Démétrius de Phalère donne 600 000 esclaves sur 20 000 citoyens. Aussi de crainte qu'ils ne vinsent à se compter, était-il défendu de les habiller différemment des personnes libres. A Rome, tel Romain possédait mille, dix mille et parfois jusqu'à vingt mille esclaves. On le voit donc, c'était la plus grande partie du genre humain qui gémissait sous le joug lamentable de l'esclavage lors de l'apparition du christianisme dans le monde.

Mais du principe d'égalité native et essentielle entre tous les hommes déposé dans les âmes par l'Evangile, devait forcément sortir l'affranchissement graduel des esclaves. Le baptême qui revêt l'homme d'une dignité incomparable, place en même temps devant Dieu, tous ceux qui l'ont reçu sur un pied d'absolue égalité. Sans distinction de rang et de personnes, tous se trouvent dès lors confondus sous un même niveau de fraternité et de mutuel amour. A l'amour de Dieu et des hommes se résume en effet toute la doctrine du christianisme. A mesure qu'elle se répand et se propage dans les âmes, nous voyons se briser insensiblement sous son action bienfaisante, les fers de l'esclavage. Attacher au front l'esclavage, l'Eglise ne le pouvait. Ce n'eût été rien moins du reste que déclarer la guerre à la société qui comme sur la base et son centre, reposait sur cette institution, si inique qu'elle fut. Elle n'en eut au demeurant pas besoin. Sous le rayonnement de la seule vertu de l'Evangile, tombent les barrières de caste et sur leurs ruines fleurissent bientôt l'égalité et la fraternité chrétienne la plus parfaite. Ce qui contribua pour une bonne part à ce prompt et

magnifique résultat, en pénétrant de ces sentiments, les moeurs nouvelles, ce furent les fréquentes réunions du nom d'*agapes* que tenaient entre eux les premiers chrétiens. Après s'être approché avec l'esclave de la sainte table, le grand seigneur se trouvait tout à l'heure côté à côté avec lui dans ces repas en commun qui couronnaient leurs réunions. Là, la main blanche est délicate de l'un, serrait dans une cordiale étreinte la main rude et calleuse de l'autre. Là, l'homme riche, puissant et fastueux se prosternait avec une profonde vénération devant l'esclave d'hier, devenu prêtre ou évêque. L'antiquité grecque et romaine connaissait déjà certaines réunions. Mais ces réunions n'avaient lieu jamais qu'entre gens de même rang, et les femmes en étaient rigoureusement exclues. A l'*agape* chrétienne sont admises et reçues avec les mêmes égards que les matrones romaines, jusqu'aux femmes des plus basses conditions. Voilà comment par la douce et pénétrante infiltration des sentiments d'égalité et de fraternité dans les âmes baptisées, l'esclavage disparaît graduellement et comme par enchantement, des millions de créatures humaines furent rendues à la liberté native de leur nature d'homme, relevées dès lors de l'éminente dignité de chrétien.

Mais parallèlement s'imposait à l'église, l'austère mission, la lourde tâche de fonder le travail libre. Sous le régime de fer et presque universel de l'esclavage, qu'avait donc bien pu devenir le travail de l'homme libre ? La société antique ne se composait point que de riches seigneurs et de pauvres esclaves possédés par les premiers. Entre ces deux extrémités sociales, il y avait place à des conditions intermédiaires. Beaucoup sans ressources personnelles, et en dehors de toute charge publique ou professionnelle, ne pouvaient évidemment demander

leurs moyens d'existence qu'au travail corporel. Mais pour le païen, ce genre de travail portait le stigmate de la honte. Il était à ses yeux frappé d'une telle déchéance qu'il faisait tout pour échapper à la déshonorante nécessité de travailler de ses mains. D'où dans ces sociétés anciennes, l'éclosion d'une infinité d'industries interlopes : lanistes, bouffons, histrions, mendians, parasites. Ces derniers non moins méprisés que les autres n'avaient d'autre métier que de courir la ville pour trouver un repas. Quand leurs basses adulations leur avaient attiré une invitation, ils n'étaient point admis à la table des convives qui y figuraient couchés sur des lits, la tête couronnée de fleurs. On les plaçait sur quelque petit siège où on leur jetait de temps à autre quelques briques du festin, arrosées d'une mauvaise piquette. Ils n'en devaient pas moins payer leur écot par des nouvelles, des histoiresses, des bons mots ou tout au moins leur invincible patience à supporter les plus grossières et les plus blessantes plaisanteries des convives. Aussi vils que multipliés que fussent ces sortes de métiers, leur nombre ne pouvait néanmoins suffire à tous ceux qui avaient besoin de gagner leur vie. En dépit de la flétrissure attachée au travail corporel, force était donc pour beaucoup de lui demander quand même leur subsistance. Mais l'ouvrier libre rencontrait parfois devant lui des difficultés telles qu'il se voyait obligé pour ne point périr de faim, à entrer comme esclave ou demi-esclave dans des ateliers serviles. L'esclave affranchi qui à l'aide de son petit pécule péniblement amassé durant de longues années, avait pu recouvrer sa liberté, se voyait de même par la force des choses, contraint à retomber dans sa première malheureuse condition. Pour échapper à cette extrémité, il eut fallu pouvoir exercer un métier suffisamment rémunératrice ou en-

Feuilleton du Pays du Dimanche 7

### L'anneau d'argent

— Deux braves vieux, le père Fauchard et sa femme, la Segonde ; tous deux se seraient brûler vivants pour le général et la bonne cause. Ils sont avertis, et madame la marquise sera ici bien cachée et bien tranquille chez ces bonnes gens.

— Tranquille, non ! mon pauvre Arnouldet, tant que je serai loin du général, ce sera impossible !

Une larme brûlante monta sous sa paupière, mais elle la renfonça autant par fierté que par l'habitude prise de contenir d'inutiles émotions.

Au bruit des sabots du cheval, une femme en costume de paysanne vendéenne accourut sur le seuil de la chaumiére : son vieux visage,

tanné par le soleil et le grand air, se plissaient en profondes rides circulaires ; ses petits yeux perçants luisaient sous les broussailles des sourcils grisonnantes, mais un sourire doux et gai animait d'une expression de bonté cette figure qui n'avait plus grand'chose de féminin.

Quant au père Fauchard, il ressemblait à sa femme, comme il arrive à ces gens d'existence uniforme et paisible qui, ayant toujours partagé la même vie et les mêmes occupations, finissent par avoir même air, mêmes gestes. Le vieil homme apparaissait encore plus ridé, plus bronzé que sa ménagère ; mais, malgré leur âge, ils restaient très solides et agiles sous leur peau de paysan ridée et cuite au soleil depuis soixante et des années.

Tous deux accueillirent la femme du fameux général avec les témoignages d'un respect profond, mêlé d'une admiration naïve pour sa beauté, son grand air et sa mise, qui, bien que fort simple pour une femme de son rang, leur

paraissait celle d'une reine. Rarement ils allaient à la ville, et dans leur existence pareille chaque jour passée sous ce chaume, jamais ils n'avaient vu d'aussi près une grande dame, une femme noble ! une semblable apparition !

Le son si doux de sa voix, ses manières simples et affables achevèrent de gagner le cœur des deux métayers ; de plus, ils connaissaient par les bruits qui couraient toute la Vendée, le dévouement de la marquise de Lescure à la cause du roi et de la religion, ainsi que son attachement exalté pour son mari. La femme du général, chez eux ! confiée à leurs soins, à leur probité ! quel honneur ! Ils ne se sentaient pas de joie et d'orgueil.

Descendue de sa monture, la marquise saperçut que, malgré ses anxiétés, elle mourrait de faim et de soif, car la nature reprend ses droits, toujours, en dépit des fatigues et du chagrin. Elle se laissa tomber sur le banc de chêne, noir-ci par l'usage, qui longeait la grande table, et

trer dans un atelier libre. Dans le premier cas, la chose n'était pas possible ; car tout travail corporel était fait de main d'esclave. D'où la persistance de la langue française à appeler encore ce travail, du nom de *travail servile* c-a-d-travail d'esclave. Quant à vouloir entrer dans un atelier d'ouvriers libres, ce n'était rien moins également que se heurter à une impossibilité. Il n'en existait pas. Pour fonder en effet des ateliers de ce genre, des bras ne sont pas moins nécessaires que des capitaux. Or l'esclavage était tellement considéré comme la base nécessaire de la société, qu'aucun capitaliste ne songeait seulement à employer des travailleurs libres. Il leur était si simple au contraire et si naturel d'acheter ce qu'il leur fallait d'esclaves pour telle ou telle industrie. Avec très peu de frais pour leur entretien, ils les installaient dans les hideux ateliers souterrains que nous savons, se contentant pour rétribution, de les payer à coups de fouet.

(A suivre).

J. MARTIN  
curé de Pleigne.

## La boisson chez les animaux

Par ces chaleurs, si nous causions un instant de la boisson, non chez l'homme, mais chez les animaux !

La boisson est le complément nécessaire de l'alimentation, aussi bien chez l'homme que chez les animaux. Chez l'un comme chez les autres, elle ne doit pas être quelconque, subordonnée à la seule fantaisie.

Il y a des règles établies pour la nature et la distribution des boissons, règles qui sont basées sur l'expérience et de longues remarques.

Pour qu'un animal soit en bonne santé, il convient de lui donner avec une nourriture convenable la boisson qui lui est nécessaire. Mais, heureusement, les animaux sont, sous ce rapport, moins exigeants que les hommes : la seule boisson qu'ils réclament est l'eau. Seulement l'eau varie de qualité. Et naturellement c'est de la bonne eau, pure et fraîche, qu'il leur faut.

A quoi reconnaît-on qu'une eau est saine et qu'elle peut être donnée en toute sûreté aux animaux ? D'abord à ce qu'elle est claire et limpide, ensuite à ce quelle n'a pas une température élevée — il ne faudrait pas conclure de là que l'eau doit être glacée — elle ne doit pas non plus avoir de saveur ou du moins de saveur bien appréciable, c'est-à-dire salée, douceâtre ou putride.

D'autres particularités font encore reconnaître la mère Fauchard s'empessa de lui servir une omelette baveuse, un poulet rôti, du bon fromage de bœuf tout frais, blanc comme neige, émergeant d'une épaisse ceinture de crème ; puis elle apporta bien vite aussi une grande chopine de vin blanc, une autre d'eau fraîche, et un pain brun tout rond sur lequel elle n'eut garde d'oublier de dessiner rapidement une croix avec le couteau avant de l'entamer.

Malgré ses inquiétudes et le chagrin encore si vif de la separation, la jeune femme fit grand honneur à ce repas frugal, servi dans de simple caillou brun. Elle dut cependant le disputer à une poule familière, qui sauta sur la table pour venir picorer dans son assiette.

— Effronté ! cria la Segonde en la chassant ; tu ne vois donc pas que c'est une marquise, et pas des gens comme nous !

Mme de Lescure ne put s'empêcher de rire du ton d'indignation sincère de la bonne femme.

tre la bonne eau : le savon se dissout dans cette eau sans former de grumeaux ; elle cuite bien les légumes. Lorsqu'on la fait bouillir elle ne perd pas sa clarté, sa limpideté ; de plus, si on en met dans un vase qu'on porte à une haute température et qu'on la fasse évaporer, elle ne devra laisser aucun résidu dans le fond de ce vase. Enfin, une eau qui ne renfermerait pas, ou ne renfermerait qu'une quantité insuffisante d'air en dissolution ne serait pas non plus bonne à la boisson des animaux.

Nous avons dit tout à l'heure que la bonne eau devait être fraîche, mais qu'il ne s'ensuivait pas qu'elle dût être glacée. Une température de fraîcheur est entre 10 et 13° ; au-dessous de 7 ou 8° l'eau sera trop froide, au-dessus de 16 ou 18 trop chaude.

Personne n'ignore combien l'eau trop froide fait de mal dans l'économie humaine. Des accidents sont provoqués chaque été par elle.

Eh bien ! cette même eau trop froide sera également du mal aux animaux, surtout lorsqu'il viendront à la boire étant en sueur, soit par suite de travail, soit pour toute autre cause. Combien de coliques très dangereuses, parfois même mortelles, de fluxions de poitrine, d'indigestions, de troubles gastriques et circulatoires n'ont pas d'autre origine.

L'eau qui sera donnée aux animaux ne devra donc pas être quelconque. En hiver, celle qu'on prendra dans les fontaines ou qu'on obtiendra par la fonte de la neige sera préalablement tiède. Le meilleur moyen pour cela, est de l'abandonner une heure ou deux dans les étables ou écuries où on la distribuera. La douceur de la température fera hausser celle de l'eau ; au cas où l'on serait obligé de la distribuer tout de suite, on ferait bien de délayer quelques poignées de son ou de farine ; l'été on la laissera quelque temps à l'air, au soleil.

Mais l'excès en tout, ici comme ailleurs, est nuisible ; la trop basse température est mauvaise, la trop haute l'est également. Si le nombre de degrés de l'eau dépasse 18, cette eau peut occasionner des diarrhées, elle est en tout cas débilitante.

Nous avons dit que la limpide de l'eau est une de ses premières qualités. Si en effet l'eau est trouble, vaseuse, chargée de matières qu'elle tient en suspension, elle peut devenir très dangereuse étant absorbée. On ne devra point donner cette eau sans la filtrer préalablement.

Dans une ferme où l'eau d'une source ou d'un réservoir, toujours la même, est utilisée pour le bétail, on devrait toujours se rendre compte de la composition de cette eau. Une analyse, de nos jours, est assez facile à faire ; en tout cas il n'est jamais bien difficile et bien coûteux de faire faire cette analyse par un chimiste

Assis sous le manteau de la grande cheminée toute noircie, où flambait dans l'âtre immense un grand feu de fagot entre les deux hauts lardiers d'où pendaient pincettes et cuillers à pot, Arnaudet engloutissait silencieusement, avec la lenteur paysanne, le repas que la Fauchard lui servait dans l'assiette posée sur ses genoux.

Tous se tenaient dans la vaste pièce dallée de pierres inégales qui sert à tous les usages dans les pauvres habitations paysannes du Centre et de l'Ouest.

Au fond, dans l'ombre, le grand lit massif en bois, clos et garni d'une haute paillasse de seigle, d'une épaisse couette de plume en guise de matelas, et d'un énorme édredon, alimenté par des générations d'oies ; à gauche, la huche à pain haussée sur quatre pieds carrés ; enfin, ce coffre en usage depuis les temps mérovingiens, où l'on entasse les hardes, modeste ancêtre de la moderne armoire à glace. Dans une encoignure des poutres enfumées du plafond, accro-

ou par un pharmacien. On sait ainsi à quoi s'en tenir.

Le bicarbonate de chaux, les sulfures et chlorures alcalins s'y trouvent presque toujours en dissolution. Ils ne sont pas nuisibles en quantité normale ; au contraire même, ils donnent à l'eau une saveur légèrement salée qui ne déplaît pas aux animaux. Ici encore, si une petite quantité produit plutôt un bon effet, un excès aurait de fâcheuses conséquences.

Les eaux sélénites qui renferment le gypse en abondance doivent être écartées ; elles sont très mauvaises. On les reconnaît à une particularité que nous citions tout à l'heure : elles ne cuisent pas les légumes, ou du moins elles les cuisent très difficilement et incomplètement.

L'eau qui contiendrait en excès des carbonates et des sulfates de potasse ou de soude, serait dangereuse également.

Il en est encore de même pour celle qui tient en suspension des matières organiques. Généralement celles-ci entrent en putréfaction et l'eau devient ainsi vraiment empoisonnée. En la filtrant on ne lui enlève pas toujours tous ses mauvais principes.

Eaire analyser, une fois, l'eau qu'on donne journalièrement à son bétail comme à ses chevaux, est donc très prudent. On sait à quoi s'en tenir sur sa composition et un cultivateur intelligent doit se rendre compte de tout.

Paul ROUGET.

## MENUS PROPOS

Bien chaud, n'est-ce pas chères lectrices ? Vous prenez mille précautions pour vous préserver des rayons du soleil. Mais savez-vous la quantité de chaleur qu'il nous envoie approximativement chaque année.

Voici le calcul, d'après les hommes de science.

Chaque année, on extrait dans l'univers entier pour 580 millions de tonnes de houille.

En brûlant toute cette houille, on obtient 3 quintillions 60 quatrillons de calories.

Or, la quantité de chaleur envoyée à la terre par le soleil, durant un an, est égale à six cent mille fois ce chiffre, d'où il résulte qu'il faudrait brûler toute la houille extraite pendant six cent mille années, en admettant que cette quantité se maintienne, pour égaler la petite portion de chaleur qui, chaque année, dans le rayonnement calorique de l'astre du jour à travers les espaces infinis, constitue la part de la terre.

chait sa hotte un nid d'hirondelle conservé chaque année, et, devant l'étroite fenêtre, la longue table de chêne. Pour clôture, un simple « barriau », c'est-à-dire une de ces portes à loquet de fer dont la moitié supérieure s'ouvre en volant pour laisser entrer l'air et la lumière ; sous la moitié inférieure, un espace creusé par les pas dans le sol permettait au chat, aux poules audacieuses de s'y glisser avec un peu d'effort. Aux solives du plafond pendaient, à des crochets de fer, des girandoles d'oignons dorés, quelques saucissons assez durs pour servir d'arme défensive, et un beau jambon fumé, réservé pour les jours de liesse.

Tel était le pauvre asile où la marquise aurait à passer les tristes jours de la séparation. Elle ne put s'empêcher de soupirer en le parcourant des yeux distraitements.

(La suite prochainement).