

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 7 (1904)
Heft: 40

Artikel: Usages contemporains - Fiancés
Autor: d'Anjou, René
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-254101>

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

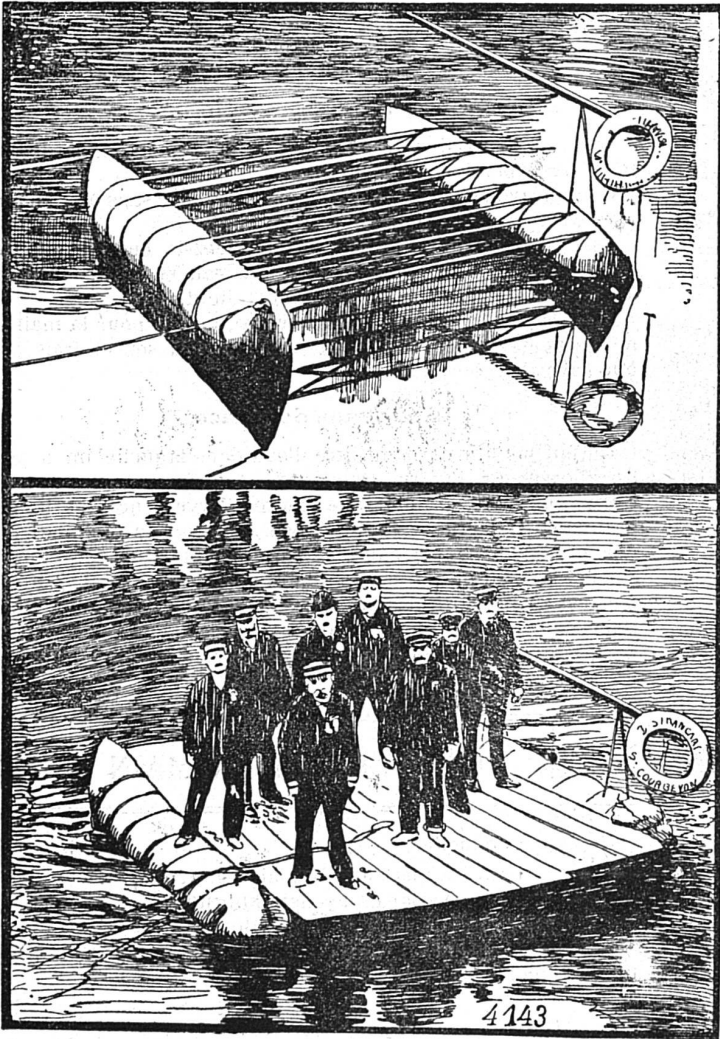
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées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

Terms of use

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

Download PDF: 10.01.2026

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



Un nouveau radeau de sauvetage

Un nouveau radeau de sauvetage, invention de l'ingénieur français Matignon

Cet ingénieux radeau de sauvetage se compose de deux sacs de toile imperméable, roulés ensemble. Dans chacun des sacs se trouve une certaine quantité de carbure de calcium qui, comme on le sait, quand traité par l'eau, se décompose en donnant du gaz acétylène. Le carbure est conservé dans de petits tubes de verre. Veut-on se servir de l'appareil, ces tubes sont brisés et les sacs jetés à l'eau. Sous l'influence de la toile humide, l'acétylène se dégage immédiatement et peu à peu remplit les sacs. De minces barres de fer recourbées à leur extrémité sont posées sur les sacs; ces barres à leur tour sont recouvertes de planches et le radeau est terminé.

*** MENUS PROPOS ***

Un cheval à tous crins

On a déjà vu des chevaux pourvus de crinières ou de queues anormales, dont la longueur dépassait les proportions habituelles; la jument, qui appartient à M. Georges O. Zilgitt, d'Inglewood, en Californie, détient le record du développement de la crinière. La queue n'a rien d'extraordinaire, tandis que la majeure partie des crins de l'encolure atteint près d'un mètre et demi de long.

Pendant longtemps elle fut employée aux travaux d'une ferme; ce n'est que depuis un an, un an et demi, que la crinière s'est ainsi exagérée. On a commencé par la natter, afin de ne pas embarrasser la bête par l'échevellement de cette exubérance pileuse, puis le propriétaire a pris son parti de voir s'allonger chaque jour davantage ces interminables crins, d'un gris d'argent superbe: la jument a passé à l'état de curiosité. Elle a mis au monde, récemment, un poulain qui suit l'exemple maternel, car sa crinière balaie déjà le sol.

On n'explique pas la cause de cette brusque étrangeté: la jument n'a subi aucun changement, ni dans ses habitudes du travail ni dans son régime alimentaire; c'est une bizarrerie de la nature.

USAGES CONTEMPORAINS — FIANCÉS

Quand je parcours ce journal, je vois que vous rêvez toutes d'amour... c'est la note universelle et vous ne sortez pas des usages contemporains. Ils ont à ce point de vue varié, comme à tous les autres d'ailleurs, et la jolie menotte blanche qui se pose dans celle qui la sollicite, est beaucoup moins tremblante que jadis.

Mademoiselle a lu, regardé, compris, deviné infiniment de choses et son petit cœur tendre n'est pas très effrayé des lendemains qui l'attendent. Elle a grandement raison, la mignonne! l'ogre moderne n'a ni cadenas, ni serrures et s'il mord, un petit peu, au fruit du Paradis terrestre, c'est en gourmet, non en gourmand.

Quelle est donc l'attitude à garder vis-à-vis de ce fiancé au regard troublant? D'abord une extrême simplicité, lui parler franchement, montrer ses pensées, ses goûts, ne rien laisser dans l'ombre des choses d'autrefois, éviter avec grand soin les manières coquettes, ne pas le faire souffrir de bouderies sans cause, car, alors, il se vengerait plus tard. Cet homme n'est pas parfait, certes, et si vous allez vers un initiateur, ce n'est nullement vers un éducateur indulgent. Songez que la plupart du temps, c'est vous qui aurez à souffrir des boutades et que ce „plus fort“ sera devant l'adversité — toujours menaçante — „le plus faible“, donc le plus injuste.

Aujourd'hui les jeunes filles se marient assez tard et les hommes plus tôt, la différence d'âge est moindre entre les poux. C'est peut-être mieux, car, contrairement à ce que l'on

croit, l'homme vieillit aussi vite, sinon plus vite que la femme. Une femme de quarante ans est à l'apogée de sa beauté, un homme à cette époque, est bien souvent chauve, bedonnant... il a le teint trop fleuri, la barbe grisonnante, bref, s'il n'est très soigné dans sa mise, irréprochable dans sa tenue, il prend l'air vulgaire. L'homme est beaucoup moins facilement élégant que la femme.

La différence d'âge entre époux n'a donc pas besoin d'être très accentuée, l'homme de cinquante ans n'est plus en rapport physiquement avec la femme de quarante. Il est usé, elle est en pleine maturité. L'équilibre est rompu. Restent le devoir, la tendresse affectueuse, la douce sollicitude, le souvenir d'inoubliables heures.

Lorsque deux jeunes gens sont fiancés, les parents envoient à leurs relations une carte de visite sur laquelle ils ont ajouté pour faire part des fiançailles de... avec... ceci remplace l'ancienne visite des parents allant annoncer le mariage de leur enfant. Ces visites ne se font plus que dans la famille. La jeune fille porte sa bague de fiancée, généralement choisie par elle, car une vieille superstition veut qu'on ne choisisse jamais: l'opale, la perle, l'émeraude et l'aigue-marine. Le fiancé a eu soin, au préalable, de faire un choix lui-même parmi les bijoux dont sa fortune lui permet le prix, sans quoi, il s'exposerait à quelque embarras devant le goût de sa fiancée. La pierre à la mode est maintenant le rubis et elle atteint, si elle est pure et bien „sang de pigeon“, un prix énorme. Souvent il ajoute un bracelet, à l'intérieur duquel on grave la date et les noms. Dans certains pays la jeune fille ne quitte plus ce bracelet, on le rive au bras et il devient bien réellement une chaîne d'or.

L'amoureux doit apporter souvent des petits cadeaux, outre les fleurs obligées, que beaucoup de jeunes filles pratiques demandent à présent à voir venir plus rarement. Elles ont raison et évitent ainsi une grosse dépense très éphémère. Ceci, bien entendu, selon la saison et dans la mesure de la situation sociale.

René d'ANJOU.

HYGIENE DE LA CHEVELURE

Hygiène des cheveux secs

Les cheveux secs deviennent fragiles, cassants, tombent et s'accompagnent de pellicules. Les lavages répétés ont une mauvaise action sur eux ; ils devront être rares, être simplement savonneux ou alcalins. Il faut user des corps gras à dose modérée, en graissant soit la main, soit une brosse douce. Les meilleures préparations sont composées des huiles d'amandes douces, vaseline, moëlle de bœuf, barbe du Pérou, auxquels on adjoint des essences aromatiques.

L'indication pour modifier cet état des cheveux est de modifier l'état général, car on rencontre souvent : l'anémie, la dyspepsie ou bien le malade se relève d'une maladie aiguë, est sous le coup d'une dénutrition générale.

La seconde indication est de tonifier et exciter le cuir chevelu par des irritants (acide acétique) et des toniques (pilocarpine, quinine, cantharides).

COIN DE LA MENAGÈRE

Conserve de tomates

Prendre des tomates bien mûres, les couper après avoir enlevé les parties vertes et gâtées, et les mettre dans une casserole sur le feu. Dès qu'elles sont bien cuites, les passer une première fois dans une passoire à trous moyens, en foulant avec un pilon ; seules, les peaux qu'il faut jeter, doivent rester dans la passoire. Les tomates étant toutes passées, prendre une passoire fine, et les passer une seconde fois en foulant fortement avec un pilon ; quand elles ne passent plus que difficilement, verser dans la passoire, pour dégager complètement la chair des graines, une petite partie du jus clair des tomates qu'on aura mis à part.

Pour plus de facilité, ne mettre qu'une petite quantité à la fois de tomates dans la passoire, et jeter chaque fois aussi les graines foulées à sec, qui ne feraient plus qu'embarrasser.

Les tomates étant complètement passées, et cette fois définitivement, remettez le tout sur le feu où vous les laissez réduire très lentement jusqu'à consistance d'une bouillie très épaisse ; parvenus à ce degré, salez et poivrez, faites faire quelques bouillons en remuant vivement pour empêcher d'attacher, et mettez encore chaud dans des bouteilles, que vous boucherez quand la conserve sera refroidie : cachez à la cire.

Cette conserve, quand elle est bien faite, peut se garder des années.

Ne pas faire cuire les tomates dans un récipient étamé : les tomates étant acides oxydèrent l'étain, et l'oxyde d'étain est un poison, on peut cependant prendre une passoire étamée, il n'y aura aucun danger, pourvu qu'une fois l'opération commencée on continue à passer sans interruption. Si cependant on était obligé de s'interrompre, il faudrait renverser le contenu de la passoire dans un plat quelconque, et la rincer pour qu'elle ne s'oxyde pas.

Enfin, — et c'est essentiel pour la bonne conservation des tomates — il ne faut y mettre aucun aromate : ail, oignon, thym, laurier ou autres, les tomates ainsi aromatisées font inmanquablement sauter les bouteilles au bout de deux ou trois mois.

RECETTES ET CONSEILS

Manière de préserver le lièvre

Ce procédé est des plus simples et il permet de garder un lièvre frais pendant plusieurs semaines.

Coupez avec des ciseaux le ventre du lièvre sans ôter la fourrure et videz-le complètement.

Essuyez-en l'intérieur avec soin et lavez-le ensuite avec de l'eau et du vinaigre. Essuyez de nouveau et mettez dans le corps de l'animal un linge imbibé d'huile d'olives.

Rapprochez les bords de l'ouverture, ficelez pour la maintenir fermée et suspendez la bête dans un lieu sec et frais, pas à la cave par conséquent.

Nettoyage des glaces

On fait bouillir un demi-litre d'eau dans laquelle on a versé 3 cuillerées de vinaigre. On ajoute ensuite 50 grammes de blanc d'Espagne ; il se produit une légère effervescence, et la plus grande partie de la craie se dépose au fond du récipient. On décante doucement. L'eau blanche ainsi obtenue est étendue sur la glace au moyen d'un tampon de linge fin ; quand la surface est sèche, on frotte vigoureusement avec un autre linge. Avec ce procédé, on évite de rayer les glaces, une grande partie des grains du blanc d'Espagne ayant été précipités par le vinaigre.

NOUVELLES A LA MAIN

En correctionnelle.

Le président, s'adressant à la plaignante, une brave femme qui a été renversée par un cycliste imprudent.

— Il est arrivé sur vous, à toute vitesse, n'est-ce pas ?

— Ah ! mon bon monsieur, ce n'était pas un cycliste, c'était un cyclone !



Un ordre du régiment.

— Vous me la fichez à l'oseille, vous.

— Mon adjudant se trompe, je l'affiche à la cantine.