

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 15

Artikel: La ferme et la fermière
Autor: Arnotto, L.-D.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255165>

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: 25.02.2026

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

mi-hauteur; le boléro est remplacé par une jaquette ajustée à longue basque rapportée et reliée à la taille par une nervure piquée. Ces jaquettes collantes comme un corsage d'amazone sont faites avec dos ajustés par trois coutures, deux petits côtés et devant à pinces; cols et revers tailleurs à peine ouverts, et de très petites dimensions. Les coutures sont généralement apparentes et piquées deux fois (piqure « cordon »). Certains tailleurs anglais, non des moins fameux, donnent à ces jaquettes les proportions des anciennes « basquines », et prolongent la basque jusqu'aux deux tiers de la jupe. Cette exagération alourdit inutilement le vêtement et le rend fort encombrant, sans lui donner plus de grâce, bien au contraire.

Beaucoup de toilettes en taffetas noir ou marron, dans lesquelles on retrouve encore la veste à basques, mais très joliment modifiée; au lieu d'être ajustée elle blouse et bouffe par devant; la basque toute plissée à plis fins, aplatis au fer, remonte sur le buste et enserre la taille comme un corselet, plusieurs rangs de piqures dessinent et limitent le bord de cette sorte de ceinture qui reste ronde derrière et se découpe en pointe devant. Les manches bouffantes se resserrent dans un haut poignet terminé par une manchette de dentelle. Les jupes sont coulissées à partir du bord de la basque (c'est-à-dire au-dessus du genou) formant comme un grand volant cerclé de petits plis dans le bas. On peut donner à ces toilettes une extrême élégance, en brodant la veste ou en la couvrant d'applications de velours ou de dentelle.

Avec les vestes ouvertes, on porte beaucoup de gilets-plastrons ajustés en salin, en faille, en velours unis de couleurs très claires, mais surtout blanc et paille.

Pour les toilettes du soir, robes de théâtre, de diner, on fait volontiers les grands corsages habits, montants, ouverts ou décolletés, avec basque derrière, celle-ci droite, en plis ou en pointe et coquillée.

Ces corsages ont l'avantage de pouvoir se porter avec des jupes différentes: jupes en dentelle, en mousseline de soie, en taffetas, en soie molle, en drap de teintes pastel. Ils ont toujours un cachet d'apparat et, en principe, peuvent convenir aux femmes de tout âge en modifiant la teinte ou tissu, la disposition des garnitures.

On les fait en taffetas changeant ou imprimés sur chaîne, en soie brochée, en velours uni ou velours de fantaisie. On peut même les faire à transformation en les décolletant sur un grand empiècement mobile en dentelle autour duquel on dispose soit un fichu, soit une draperie de mousseline de soie, de tulle ou de dentelle, enserrant les épaules et retenus devant par un gros nœud ou une touffe de fleurs. En retirant l'empiècement qui doit entrer sous la draperie, on a un corsage décolleté d'une extrême élégance. La manche, en tout cas, reste demi-longue et se termine par des plissés de mousseline de soie ou de dentelle formant sabot.

Jeanne D'ISSY.

La ferme et la fermière

« Tant vaut l'homme, tant vaut la terre », dit un vieux proverbe normand. Mais ce dicton a son pendant non moins sage: « Tant vaut la femme, tant vaut la ferme ».

A l'homme appartient la direction et la surveillance des travaux des champs, à la femme les soins de l'intérieur, qui comprennent non-seulement ceux du ménage, mais

aussi ceux de la laiterie, de la basse-cour, du jardin.

La femme est l'âme de la ferme. Il y a des cultivateurs peu capables, négligents amuseurs qui réussissent quand même, parce qu'ils ont pour femmes de bonnes ménagères. D'autres intelligents et actifs n'arrivent à rien et ne peuvent conjurer la misère parce qu'ils ont des femmes incapables, paresseuses et désordonnées.

La bonne ménagère, qui a su faire son intérieur net et agréable, retiendra sans peine tout son monde, le père et les enfants, à la maison; — l'autre, dont le ménage mal tenu va à la débandade, leur ouvre, pour ainsi dire, la porte du cabaret.

La fermière travaille moins de ses mains que de la tête et des yeux. Couchée la dernière, elle est levée la première; elle a fait le tour de son domaine: à la laiterie où les servantes, la sachant debout, arrivent pour traire à heure ponctuelle; au poulailler où le nombre des œufs est plus considérable que si elle n'y allait que plus tard et on devine aisément pourquoi; à la cuisine où, toutes fenêtres ouvertes, se donne le grand coup de balai; la batterie est bien en place, rien ne traîne à la laverie et, le feu allumé, le déjeuner de tous les gens de la ferme va s'approprier par ses ordres, tandis qu'elle va consciencieusement débarrasser les enfants et les habiller. Les habits de son homme et de toute sa famille ont été visités, ils sont propres et pas un bouton n'y manque.

On déjeune, voilà une journée bien commencée. Les hommes sont partis aux champs, les enfants à l'école. Les servantes ont aéré les chambres, le balai a passé partout, la maison méticuleusement propre respire le bien-être.

Les travaux de la laiterie sont en train, la fermière, après y avoir jeté un coup d'œil, passe encore par la basse-cour où elle distribue elle-même le grain et voit une à une ses volailles, s'assurant de leur bon état et des progrès des couvées. Elle a visité aussi la porcherie, les étables, l'écurie, le jardin et, comme le travail est bien ordonné, et que chacun et chacune se tiennent à la besogne, sachant bien que l'œil de la maîtresse est partout, elle n'a que des conseils à donner.

L'heure du repas approche, elle aide aux préparatifs surtout pour les diriger, elle y préside, comme elle présidera tout à l'heure au diner pour faire les parts, et empêcher les discussions malsonnantes et les grossièretés de langage.

L'après-midi, la vaisselle taite et la cuisine en ordre, il faut songer au soin du linge, au travail de couture, et la fermière et les servantes, si elles ont quelque loisir et un métier à domicile comme la passementerie, par exemple, ou la dentelle, y consacrent le temps que leur laissent les occupations qui les appellent à heures dites ici ou là dans les dépendances de la ferme. D'ailleurs les travaux d'aiguilles, de crochet ou de fuseaux sont plutôt réservés pour la veillée.

C'est là le train-train très actif de la journée ordinaire, que révolutionnent les grands travaux auxquels tout le monde prend part à la ferme comme la fenaison, la moisson, la vendange.

Le maître et les ouvriers rentrent à la tombée de la nuit et éprouvent un repos bien gagné à se retrouver dans le bien-être.

Auprès de cette femme toujours de bonne humeur, le fermier se trouve heureux. Il a vraiment une compagne.

En Angleterre et en Amérique, il existe des écoles de fermières. Cette éducation spéciale tend à développer chez la femme des goûts d'ordre et d'économie et les connaissances qui doivent, en s'étendant, l'attacher de plus en plus à son rôle si intéressant. Aux éléments de l'enseignement ordinaire, l'institut ajoute un cours d'agriculture général approprié aux attributions de la fermière, un cours d'arboriculture et de jardinage, de botanique et des sciences naturelles qui ont de plus en plus leur application dans les travaux des champs. Les jeunes filles apprennent là à diriger une étable, une laiterie, une basse-cour. On leur enseigne une cuisine saine, savoureuse et suffisamment variée. On les exerce aussi à la pâtisserie et à la confiserie qui doivent contribuer à la réjouissance des jours de fête.

La même pensée préside aux travaux de couture: mise simplement à l'ordinaire, mais toujours avec une propreté méticuleuse et avec goût, la fermière doit avoir aussi sa toilette de fête plus recherchée, plus élégante et confectionnée de ses mains.

En un mot, à la ferme, la fermière doit être l'exemple, en même temps que la lumière et l'autorité. Elle est grande dame à sa manière. L.-D. ARNOTTO.

POÉSIE

SOIRÉE

Je sentais comme un cœur battre dans mon cœur même...
... Elle me l'avait dit ce soir-là: Oui, je t'aime...

... Et je m'en revenais, cousant à ce doux thème
Les rimes et les chants du poème des cieux...
L'air était, cette nuit, d'une douceur suprême, —
Et j'admirais l'étrange infini, que parsème
Le tourbillon vivant des astres mystérieux.

A travers la forêt profonde, toute blanche
La route devant moi s'allongeait... Au noir-bleu,
Là-haut, où le rameau se balance et se penche,
Les étoiles semblaient voler de branche en branche
Comme de doux oiseaux faits de rêve et de feu.

La lune, demi-pleine alors, un peu voilée,
A l'horizon lointain lentement descendait;
D'un halo lumineux elle était encerclée;
Et l'on aurait dit d'elle une reine exilée...
Il me semblait parfois qu'elle me regardait...

Sa lumière confuse, aux nuages mêlée,
Tombait sur le lac calme en rayons séparés;
Et moi j'y croyais voir, en mon âme troublée,
Comme une flotte d'or qui s'en serait allée
Aux pays du Mystère, aux rêves azurés...

« O vaisseaux, menez-nous où l'extase rayonne...
« Etoiles, guidez-nous au rivage éternel... »
... Et je voulais saisir, d'un cœur que rien n'étonne,
Les astres pour joyaux d'amour, — et pour couronne
Ce halo merveilleux qui grandissait le ciel....

... C'est qu'elle m'avait dit ce soir-là: Oui, je t'aime...
Et je sentais mon cœur vivre dans mon cœur même...

Gustave ROUSSELOT.

ECHOS

Les tables royales

Les menus de la reine Victoria, les jours ordinaires et quand le nombre des convives ne dépasse pas dix-huit, comportent un plat de poisson, deux rôtis, deux légumes,

un entremets sucré et le dessert. Ils sont écrits en français sur une simple feuille de papier blanc. Mais quand la reine reçoit à Balmoral, à Windsor ou à Osborne, un invité de marque, les menus, imprimés sur bristol crème, sont ornés d'une vue, en miniature, de la résidence royale surmontée de la couronne et des initiales V. R. L.

Guillaume II n'admet que la langue allemande dans la rédaction des menus. A bord du *Hohenzollern*, ceux-ci sont décorés d'une simple photogravure, représentant le yacht impérial. Cinq plats, aux maximum.

En Autriche, en Italie, en Suède, en Espagne, les souverains laissent à leur « chef » le soin de faire confectionner la carte des mets suivant leur bon plaisir.

A la cour de Russie, le tsar a fait adopter un modèle de menu à la française, style Louis XV, orné de son monogramme en or.

Quant au sultan, qui paraît être le plus gourmand des chefs d'Etat, il veille lui-même à la rédaction et à la confection des menus des jours de grande réception et n'apprécie que la cuisine française, bien que tout son personnel de bouche soit allemand.

RECETTES ET CONSEILS

Guérison des brûlures

Voici deux excellents et faciles remèdes pour guérir les brûlures.

1^o Mélanger par parties égales de l'eau pure, de l'eau de Cologne et de l'huile d'olive. Quand ces trois substances sont mêlées, étendez-les avec une plume sur la brûlure.

2^o Tremper dans l'huile immédiatement la partie brûlée; pendant qu'elle y demeure, versez dans un linge une assez forte quantité de farine, enveloppez là dedans la partie brûlée sans la sécher et laissez ainsi le plus longtemps possible. Cela fait très mal pendant un moment, mais, c'est radical et ne laisse aucune trace.

DEVINETTE



Où est donc la petite fille du garde-forestier ?

Editeur-Imprimeur: G. MORITZ, Gérant de la Société Typographique, à Porrentruy