

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 23

Artikel: A travers la mode
Autor: Cavellier, Gabriella
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255282>

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: 23.01.2026

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

japonaises que tout Paris a pu admirer, se trouvait un jour en face d'un guêpier. Ses collègues de Paris s'apprétaient déjà à brûler les malheureuses bêtes lorsque notre Japonais, qui parlait un peu le français, leur fit comprendre que dans son pays on ne les détruisait pas, mais qu'au contraire on les aimait beaucoup : « Pas méchant du tout, leur dit-il », et, marchant droit vers le guêpier, il se baissa, se pencha vers les bestioles et leur parla japonais. Bientôt il les prit dans ses mains, et tous purent voir les guêpes courir sur les bras et la figure de notre jardinier, qui engageait ses collègues français à faire comme lui en répétant toujours : « Pas méchant du tout. Pas méchant du tout. Djapoun aimer beaucoup petites bêtes. »

Il est inutile d'ajouter que personne ne s'avisa de suivre son exemple.

(*Globe Trotter.*)

L. CHAPELAIN.

FEMMES ET FLEURS

Sous ce titre, nous offrons à nos lectrices une série d'articles qui les intéresseront en leur révélant quelques petits secrets de botanique amusante, telle la manière dont les fakirs de l'Inde s'y prennent pour faire pousser une graine sous les yeux des spectateurs, etc.

En outre, chaque nom de femme correspond à un nom de fleurs, à une couleur spéciale qui le symbolise. Or dans le but d'être agréable à nos lecteurs nous avons traité avec un auteur parisien qui enverra à toutes celles qui lui en feront la demande une *Carte fleurie de Paris*, formant sachet parfumé, sur lequel sera l'étymologie de leur nom, leur couleur, leur devise et leur parfum, car nul n'ignore que le parfum joue un grand rôle dans l'élosion des sympathies, s'il est harmonisé à la nature de celle qui le porte.

Chaque demande devra être accompagnée de 1 fr. pour prix de la carte et du port et adressée à MM. Wirth et Cie, 37 rue de Trévise, Paris IX^e.

Les Orientaux avides d'images, de figures, dont le langage est allégorique sont les premiers qui eurent l'idée de donner un langage aux fleurs. Il fut mis en honneur en France, sous le premier empire, par M. Metternich, qui répandit dans les salons élégants, le gracieux usage des bouquets symboliques. Aujourd'hui cet usage est un peu suranné, pourtant il est poli. Quoi de plus naturel que de charger une gerbe parfumée d'un message ? Elle sera discrète à coup sûr, sincère et charmante. Ses parfums isolés ou mélangés agiront sur l'esprit ou le cœur ou l'impression olfactive seulement — car nul ne peut nier l'influence des parfums sur le cerveau et les pensées qui en découlent — sa couleur montrera l'état d'âme et même le tempérament physique du donateur. — On sait encore que les goûts révèlent la nature intime de l'être qui les éprouve et que celui qui aime le rouge est absolument dissemblable de celui qui aime le jaune, enfin l'arrangement et le choix des fleurs seront un récit. Avec ce système sans savoir toutes les langues variées que parlent nos semblables, on peut s'entendre avec un Russe, un Turc, un Suédois, et sans savoir son idiome : la fleur dont le langage est l'arôme, parlera si bien qu'elle sera toujours comprise.

Mais on ne peut causer ainsi en toute saison, direz-vous ? Si, par le moyen de nos cartes postales représentant des fleurs, leur devise et leur parfum. Envoyez, par exemple, une branche de gui, ornée de ses perles blanches. Son parfum frais des bois, sa jolie devise sont un poème. Signez cette carte du nom de la fleur à laquelle correspond votre nom (voir article précédent). Ces cartes franco sous enveloppe, 1 fr. Voilà une jolie surprise.

STELLATA.

ECHANGE DE CARTES POSTALES

Sous ce titre nous ouvrons à nos lectrices une rubrique destinée à la publication des noms et adresses des lectrices qui désirent échanger des cartes postales avec d'autres lectrices du journal. L'insertion paraît trois semaines après l'envoi de la demande qui devra être accompagnée de 1 fr. pour prix de l'insertion et adressée à MM. Wirth et Cie, 37, rue de Trévise, Paris IX^e.

A TRAVERS LA MODE



Reutlinger, phot.

Chapeau plat en paille de Yedda avec splendide guirlande de fleurs.
Modèle sortant de l'atelier Lewis, à Paris.



Reutlinger, phot.

Tricorne en paille de Manille avec garniture de rubans et de roses.
Modèle provenant de l'atelier Marie Jeanne, à Paris.

De nombreuses nouveautés ont fait leur apparition parmi les chapeaux pour dames. Ils sont, cette année-ci, plutôt petits, quelquefois plats comme une assiette et si haut placés qu'il est

assez souvent difficile de leur donner un point d'appui quelque peu stable, on en voit certaines formes retroussées en arrière, d'autres le sont encore sur les côtés, laissant apercevoir une coiffure souvent artistique. L'art de bien se coiffer est devenu chose difficile et il n'est pas aisément de faire, par les temps qui courent, de jolis bandeaux ou de solides tourets pour soutenir son chapeau... Honorez les femmes, carelles nattent et tressent énormément en cette saison.

Après avoir hésité entre le toquet minuscule et l'amazzone magnifiquement empanaché, le chapeau de cette saison se range définitivement parmi la dernière catégorie.

Je vous assure que les chapeaux des grands faiseurs parisiens sont des mondes.

Roses de diverses nuances, mais surtout roses thé, noeuds de rubans de velours noir, feuillages, touffes de plumes de coq, les ornent à l'envi. Les uns épousent encore vaguement la forme marquis, mais agrandie, ô combien ! Les autres sont de vastes galettes relevées à râver sur le côté d'aigrettes blanches. Un troisième genre est le genre mousquetaire, très seyant aux femmes élancées et qui a pour toute garniture un panache rejeté en arrière. D'autres enfin, s'enlèvent effrontément sur le haut de la tête, avec de volumineux cache peignes de rubans. Je ne crois pas à la durée du succès que l'on a voulu faire au chapeau Marie-Stuart. L'étroitesse de son dessin le met en contradiction très flagrante avec les tendances du jour, et le vœu, me semble-t-il, à un discrédit prochain.

Le choix reste d'ailleurs assez considérable, parmi les genres que je viens de citer, pour ne pas risquer une erreur en adoptant ceux envers lesquelles la vogue ne s'est pas catégoriquement prononcée.

Passons aux tissus :

Dans les étoffes de coton, on est à la grosse toile croisée pour les costumes tailleur. Les toiles de drap nous reviennent, après deux ans d'absence, mais garnies obligatoirement de guipure ou de broderie, et non plus unies comme autrefois. Comme couleur, le goût est à tous les bleus clairs, dont un couturier parisien a su créer une gamme inouïe de 24 tons ! Le rouge-coquelicot, le vert-réséda (autre création), des marrons tout simplement affreux, prennent également rang, mais à un titre moindre.

Après les toiles, citons les batistes blanches, écrues, noires, soyeuses et délicieusement floues lorsqu'une couturière sait leur conserver leur cachet ; les mousselines de laine, traitées en fonds de couleur à dessins blancs comme une peinture à la bruine, ou bien, *horresco referens* ! surchargées de pois multiformes et multicolores, analogues à un semis de confettis ; les crêpes merveilleux similisés ; les crêpes de Chine gaufrés verticalement ; les pékins de voile et de satin, etc., etc.

Les lectrices trouveront certainement dans ces indications le moyen de se faire attrayantes et jolies.

Gabrielle CAVELLIER.

CARNET DU DOCTEUR

La Rougeole.

Bien qu'épidémique et contagieuse, la rougeole est généralement bénigne ; mais très souvent aussi, elle est accompagnée de symptômes qui peuvent l'aggraver singulièrement. Elle revêt également un caractère plus inquiétant chez un adulte que chez un enfant et de même que la petite vérole, il est rare qu'elle atteigne la même victime plus d'une fois dans la vie.

La rougeole s'annonce par de la fièvre, avec accompagnement de rhume de cerveau, toux, pesanteur de tête, maux de gorge, saignement de nez, et parfois avec des coliques et du dévoiement ; il faut ajouter à ces affections symptomatiques quelques-unes des convulsions chez les jeunes enfants. Ces symptômes durent plusieurs jours avant l'apparition sur la peau des taches rouges auxquelles la maladie doit son nom, et accompagnent souvent celles-ci, affectant plus ou moins d'intensité.

Quand la maladie est bénigne, on se borne à placer le malade dans une chambre chauffée sans excès, couvert dans son lit seulement comme à l'ordinaire ; on le met à la diète deux ou trois jours au plus, et on lui donne à boire des tisanes adoucissantes ; infusions de guimauve, de violette, de coquelicot, de tilleul, de bouillon blanc ; tisanes d'orge ou de gomme ; le grand point

c'est d'éviter un refroidissement qui pourrait faire *rentrer* l'éruption, car alors il y aurait véritable danger.

En cas de complications imprévues, ne pas hésiter à recourir à la science du médecin.

DOCTEUR XX...

POÉSIE

UN NAUFRAGE

Calmé était la mer, ce matin.
Tout à coup souffle du rivage
L'aileron, semeur de ravage,
Qui chasse le zéphir mutin.

Le bateau dérive incertain,
Puis, dans la tourmente sauvage,
S'abîme et, las ! plus d'un veuvage
Naîtra de son cruel destin.

Seul le pavillon tricolore
Au bout du grand mât flotte encore,
Epave douloureuse à voir,
Et montre où sombra la corvette
Qu'un gros bébé faisait mouvoir,
Sur l'océan de sa cuvette,

ALPHONSE QUINETTE.

RECETTES ET CONSEILS

La cloque du pécher.

Il faut cinquante ans pour faire pénétrer les bonnes recettes chez les masses profondes de l'agriculture. On ne s'en doute pas assez. On publie, publie, publie et republie des remèdes sournois, des remèdes qui guérissent, autant en emporte le vent. Et voici pourquoi nous attirons à nouveau l'attention des amateurs sur la cloque du pécher. Il y a deux sortes de cloques : la cloque produite par les pucerons et celle qui a pour cause un cryptogame.

Les deux se valent pour leurs méfaits. La cloque produite par le cryptogame ne se montre pas si on a le soin, un peu avant l'épanouissement des fleurs, dans tous les cas, avant le développement des feuilles, de sulfater à la bouillie bordelaise toutes les branches du pécher. On peut aussi user du verdet, du mildiou-phage et autres substances cuivriques employées pour garantir la vigne du mildiou.

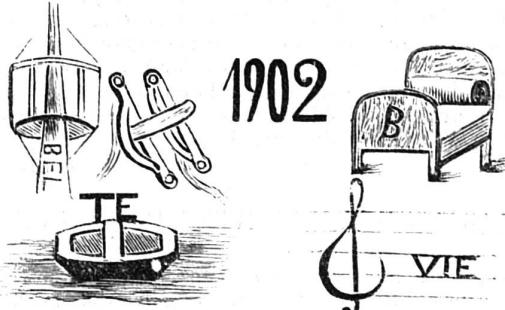
Le succès est certain. Mais n'attendez pas que l'arbre ait des feuilles. Les pulvérisations les brûleraient ; le remède serait pire que le mal. Pour la cloque des pucerons, employez le jus de tabac ; mais n'attendez pas non plus qu'ils soient trop nombreux sur les arbres ; dès que vous en apercevez seulement un, appliquez le remède de suite.

RECETTES CULINAIRES

Maquereaux aux champignons.

Après avoir nettoyé et lavé vos maquereaux, qu'il faut choisir assez gros et très frais, faites-les cuire à l'eau salée. Donnez quelques bouillons, retirez-les, fendez-les par le milieu du dos et dressez-les sur un plat. Remplissez-les d'une farce faite de champignons et persil hachés, liés avec un peu de béchamel et de beurre frais. Faites cuire à four doux. Arrosez d'un jus de citron au moment de servir.

RÉBUS



Solution du rébus paru dans le N° 20 : Si tu veux le bonheur, cours après la sagesse.