Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 32

Artikel: Revue de la mode
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-255402

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: 08.12.2025

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

danseuses, teint en diverses couleurs, elles ne sont point désagréables à voir. Malheureusement elles jugent coquet de marcher avec des déhanchements qu'envierait un fort de la Halle.

(*A suivre.*) René GOUZY.

L'AGRICULTURE EN AOUT

Travaux aux champs. — Fin des moissons et déchaumage. Commencer le labour pour les semailles d'automne. Semer colza, navette d'hiver, trèfle incarnat. Rentrer les moyettes. Commencer les battages. Récolter les pois, lentilles, millet, chanvre, maïs fourrages semés au printemps. Troisième coupe de luzerne. Deuxième coupe de trèfle et sainfoin.

Faire encore quelques cultures dérobées, navets, raves, etc. En cas d'insuffisance de fourrage, récolter des feuilles d'arbres. Dans le Midi, récolter les amandes et les olives de table.

Prairies. — Deuxième coupe de prairies naturelles. Continuer les irrigations, puis faire pâturer.

Vignes. — Nouvelle visite des greffes pour opérer le sevrage. Rognage des longs sarments. Sélectionner les plantes en vue du greffage. Commencement des vendanges dans le Midi. Faire un nouveau sulfatage, si besoin est, contre le mildiou et le black-rot.

Cave. — Deuxième soutirage. Réparer les ustensiles et le matériel en vue des vendanges prochaines. Eviter de faire voyager le vin à ce moment

Potager. — Continuer les fréquents arrosages qui se feront le soir ou le matin. Semer carottes hâtives, cerfeuil bulbeux, choux de York et autres de printemps, épinards et mâche, haricots, pois, navets, oignons blancs, poireaux, radis; derniers semis de scaroles et chicorées pour l'hiver.

Lier chicorées et scaroles.

Butter ou serrer les tiges des oignons.

Planter les choux-fleurs sur des vieilles couches à melons.

Verger. — Continuer les travaux de juillet. Achever les palissages. Protéger les raisins contre les guêpes par des sacs en crin. Ecussonnages des pêchers, des pommiers et des cerisiers. Récolte des cerises tardives, figues, pêches précoces, poires et pommes hâtives, prunes, raisins hâtifs.

Elevage. — Réserver les prés aux vaches et bœufs. Faire pâturer les moutons sur les chaumes de céréales.

Envoyer les porcs dans les pâturages et dans les bois à la glandée. Vente des animaux d'herbages.

Basse-cour. — Faire provision d'œufs pour l'hiver, car les nouveaux œufs sont inféconds. Faire un choix dans les volailles, garder les belles pour la reproduction et engraisser les autres.

Rucher. — Egaliser les colonies en vue de l'hivernage.

Faire bâtir des rayons en donnant du sirop.

Répandre le nourrissement stimulant pour former des colonies populeuses pour l'hivernage. Continuer de conduire les ruches dans le voisinage des champs de bruyère et de sarrasin. Achever la récolte de miel et de cire.

REVUE DE LA MODE

J'aborde les genres simples pour nos lectrices que des fanfreluches coûteuses pourraient effrayer, et je prônerai pour elles, en toute conscience, la broderie anglaise que l'on fait si fine, si élégante, si seyante. Sur transparent ciel, rose ou jaune, ou même simplement crème, la broderie anglaise forme des toilettes délicieuses de fraîcheur et de joliesse. En variant les transparents, on a plusieurs robes : côté pratique pas à dédaigner ; la broderie anglaise se lave, se remet à neuf avec la plus grande facilité : côté économique que les plus élégantes apprécieront. C'est la robe de *fond* pour nos villégiatures.

Il y a aussi un jolis taffetas souple, gris très doux, très argenté; la jupe ronde, cerclée de plis religieuse, semblant attendre, appeler... la crinoline! le corsage aux manches courtes et plates, drapé d'un fichu de mousseline de soie très Marie-Antoinette.

Pour accompagner ces diverses toilettes, beaucoup d'opulentes amazones sur les chapeaux très hauts, de dentelles ombrageant les souples capelines, de fleurs piquant les toques verticalement juchées sur le chignon frisé. Plumes de couleur, soit enroulées autour de la paille, soit en panaches par-dessus les bords relevés; voile de blonde ou de Chantilly, roses très naturelles qu'un croirait à peine débarquées de quelque bourriche niçoise.

Pour joindre l'exemple à la théorie, voici trois délicieuses toilettes :

Figure 1. Toilette de garden-party, en pékin noir et blanc; manches et jupe volantées d'Alençon; revers et parements de satin blanc; ceinture en taffetas cerise; capeline de riz avec deux grosse roses en chou, devant.

Ce modèle peut être très joliment reproduit en linon rayé et ajouré, garni de broderie anglaise au lieu d'Alençon; c'est moins chaud pour l'été, moins fragile aussi que la soie et quand

Toilette de Garden-Party. (Fig. 1).

ce sera défraîchi, un bon savonnage et un coup de fer lui rendront sa fraîcheur.

D'ailleurs cette saison la lingerie triomphe ; jamais on n'avait tant porté la batiste, le linon, et même tous les modestes tissus de coton blanc.

La figure 2 : « Sur la plage », est moins fragile que la précédente ; c'est une toilette de drap « rouge ancien » dont la nuance solide défie l'air salin, le soleil d'été et même les averses trop fréquentes parfois pendant les vacances. Le corsage forme deux draperies croisées de côté sur un gilet de piqué blanc; chemisette de dentelle; manche courte et bouffante, complétée par un long gant de fil; jupe plissée plat, à empiècement terminé en tablier, motifs de broderie ou de dentelle incrustée dans le bas ; petit chapeau de paille rouge, relevé sur le côté et garni d'une aigrette noire.

Cette robe peut aussi se faire, pour toujours mettre, même les jours les plus chauds, en coton rouge, tout simplement, ce sera léger, pas salissant du tout, et très bon marché.

Voici, figure 3, un élégant tailleur que, suivant les circonstances auxquelles vous le destinez, chères lectrices, vous pourrez reproduire en toile blanche ou bise ou, comme le donne notre gravure, en « drap moutarde ». Le boléro est court, avec motifs de drap découpés et brodés; straps en drap plus foncé au boléro et à la jupe; ceinture de daim mordoré

Sur la plage. (Fig. 2.)

Elégant tailleur. (Fig. 3.)

ou de toute autre nuance, celle de l'ensemble ; plateau Louis XVI en crin moutarde avec aigrette et bouillonnés de côté; chemisette de batiste, genre chemisier, dont l'encolure haute et souple est maintenue par une armature de plume; bottines de daim gris et gants de Suède de la nuance de la toilette.

Frou-Frou.

La ruine est proche pour celui qui gagne au jeu.

— Qui s'enfuit, on le suit.

ELISÉE RECLUS

Qu'on le veuille ou non, on ne peut s'empêcher de rapprocher Elisée Reclus de Jules Verne, morts tous deux à peu d'intervalle. L'un et l'autre ont aimé la géographie et ont contribué largement à vulgariser la connaissance de notre globe. Tous deux sont morts à la tâche. Reclus, qui vient de s'éteindre à Thourout, près Bruxelles, venait de mettre la dernière main à l'œuvre capitale de toute sa vie, *L'Homme et la Terre*.

Elisée Reclus, né à Sainte-Foy-la-Grande, en Gironde le 15 mars 1830, était le fils de ce pasteur Reclus, célèbre dans toute la région pyrénéenne par la générosité de sa vie, par l'humanité de son enseignement et de sa charité, de cet être si bon qu'en haine de toute effusion de sang, il fut un végétarien convaincu.

C'est dans ce milieu extraordinairement libre, mais aussi très rigide où le culte de la conscience était la règle et le frein, qu'Elisée Reclus grandit, ainsi que ses quatre frères. Il commença son éducation dans la Prusse rhénane, la termina d'abord à l'université protestante de Montauban, puis à celle de Berlin, où il reçut l'enseignement du géographe allemand Karl Ritter.

Il revint en France au moment du coup d'Etat. Déjà en 1848, l'étudiant s'était mêlé ardemment au mouvement républicain. Il protesta contre l'avènement de Napoléon III et dut quitter la France. Il mena alors une vie studieusement errante; il habita l'Angleterre, l'Irlande, les Etats-Unis, l'Amérique du Sud. Il revint à Paris en 1857. C'est alors qu'il publia ces petits ouvrages, modèles de clarté et de vie : *Histoire d'un ruisseau*, *La Terre*, *Les Mers*, par où il préluda à sa grande œuvre géographique.

Il s'associait à tous les mouvements qui se réclamaient des idées socialistes. En 1866, il s'affilia à l'Internationale; en 1871, après avoir fait son devoir à Paris, durant le siège, comme garde national et comme aérostier, il prit part au mouvement de la Commune et écrivit dans le *Cri du Peuple*.

Pris sur le plateau de Châtillon par l'armée de Versailles, il fut condamné à la déportation, après sept mois de prison.

Sa condamnation provoqua les protestations de l'Europe savante. Un appel signé par Darwin en tête, fut adressé au gouvernement français; Thiers, en février 1872, commua la peine en celle du bannissement.

Reclus s'établit en Italie, puis en Suisse, à Clarens, dès 1884. Amnistié en 1879, il n'en continua pas moins de résider à l'étranger. A Genève, il se lia avec Bakounine et le prince Kropotkine. Il s'était tellement dégagé de toute convention, qu'il maria ses filles en se contentant de donner à leur union son approbation de chef de famille.

La publication, de 1875 à 1893, des 19 volumes de sa *Géographie universelle* mit le sceau à sa réputation.

Professeur depuis 1894 à l'Université nouvelle de Bruxelles, il vivait très simplement avec les siens. Son cabinet de travail et toute sa demeure ne contenaient que des meubles en bois blanc et des rayons chargés de livres. Répudiant toute propriété individuelle, il avait réduit ses besoins au strict minimum, et ce qui ne lui était pas immédiatement nécessaire il le donnait aux pauvres. On raconte qu'il ne conserva jamais plus d'un jour les nombreuses médailles d'or décernées à ses travaux.

RECETTES ET CONSEILS

Pour enlever les taches de vin sur les étoffes.

On peut facilement faire disparaître les taches de vin sur le linge et toutes les ménagères en connaissent le moyen. Mais il en est autrement s'il s'agit d'étoffes légères, de mousseline, par exemple, car il faut prendre garde d'abîmer le tissu par de mauvais agents chimiques.

L'eau de savon tiède, l'eau chloratée chaude ou l'eau ammoniacale sont les meilleurs réactifs inoffensifs. En proportionnant la quantité à la délicatesse du tissu et en opérant graduellement, on fixera vite la dose nécessaire pour ne pas tacher ni abîmer l'étoffe.

Pour enlever les taches de graisse sur le marbre.

Les taches grasses sur le marbre s'enlèvent facilement en procédant ainsi :

On mélange du blanc d'Espagne en poudre et de l'essence minérale, de façon à former une pâte épaisse dont on enduit un chiffon de laine. On en frotte le marbre, puis, au bout d'un instant, on essuie avec un linge sec.

Un autre procédé consiste à faire dissoudre dans un litre d'eau 60 grammes de chlorure de chaux et de frotter le marbre avec un linge imbibé de ce mélange. On rince immédiatement après à l'eau pure.

Si l'on veut donner ensuite un beau poli, on frotte avec de l'encaustique.

Jean D'ARAULES.

RECETTES CULINAIRES

Gigot bouilli sauce menthe.

Après avoir retiré les os du gigot, l'avoir ficelé, on le met dans une marmite et on le couvre d'eau froide, une carotte, un oignon piqué, sel et bouquet garni, on fait bouillir et on laisse cuire une heure; d'autre part, on coupe très fin une poignée de menthe fraîche et on la passe à l'eau bouillante; on la met ensuite dans un vase avec un verre de vinaigre et un peu d'eau, un peu de sucre en poudre et on laisse macérer.

Œufs pochés aux anchois.

Faites cuire des œufs durs, coupez-les en deux dans le sens de la longueur; prenez un anchois pour chaque œuf, enlevez-en la tête et l'arête, hâchez-les très fin, avec les jaunes, mettez cette préparation dans une casserole avec un morceau de beurre, remuez le tout ensemble et garnissez-en le creux des blancs d'œufs. Servez chaud avec une sauce quelconque.

ÉCHOS

Flamme bleue et Fantômes.

On connaît l'histoire de la *Petite flamme bleue* qui, si l'on en croyait plusieurs témoins, annonce parfois la mort d'un parent ou d'un ami. Ces cas d'hallucination sont relativement fréquents et M. Claretie en cite un, dont le héros fut l'illustre savant Chevreul :

Il travaillait, une nuit, fort tard, dans ce vieux logis où, je crois, Buffon a vécu — et la fatigue l'avait un moment gagné, lorsque, se levant pour passer de son bureau à son lit, il vit, — distinctement vit, — la porte de son cabinet barrée par une sorte de fantôme.

En vérité, il y avait là quelqu'un; il y avait une forme bizarre, une image immobile, sur le seuil que le savant allait franchir:

Le vieillard ne s'effraya pas.

Il tira sa montre : Deux heures trois quarts du matin.

Puis, examinant le fantôme, il revint à sa table de travail et prit froidement le signalement de l'apparition :

« Une sorte de tronc de cône surmonté d'une sphère », disaient ses notes.

Ensuite, pour aller à sa chambre à coucher, il se dirigea vers la porte où se tenait toujours « l'étrange forme » qu'en passant il frôla. Mais pas un mouvement de terreur, pas une minute d'étonnement. Rien qu'une admirable assurance scientifique, le sang-froid d'un observateur qui prend le signalement d'un fantôme et qui, pour un peu, comme un gendarme, lui eût demandé ses papiers.

Et cependant le vieux Chevreul fut un peu surpris lorsque, quelques jours plus tard, on vint lui dire qu'un de ses amis, qu'il ne savait pas malade était mort — à l'heure précise de sa vision — et lui avait légué sa bibliothèque.

DEVINETTE

Le prisonnier emmené par ce Peau-Rouge vient de s'échapper. Cherchez-le ?

Editeur-imprimeur : G. Moritz
Gérant de la Société typographique, à Porrentruy