

Zeitschrift: Le pays du dimanche

Herausgeber: Le pays du dimanche

Band: [8] (1905)

Heft: 37

Artikel: Le bon ton dans l'intimité

Autor: Pert, Camille

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255463>

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>

que j'ai passé dans ce poste perdu, avec mes compagnons qui dorment presque tous, couchés dans cette

terre d'Afrique, laisseront dans mon esprit un souvenir inoubliable.

(Fin au prochain numéro).

R. GOUZY.

LA MODE



Cours de coupe. — **Manche Lyssiane.** — Voici un joli modèle de manche demi-longue, gracieusement drapée et terminée par un volant de dentelle.

Patron. — Notre patron se compose de trois pièces: 1, dessous de manche en doublure droit fil en hauteur; 2, dessus de manche droit fil en hauteur; 3, manche drapée.

Doublure. — Couper, suivant le patron, en laissant un bon centimètre de doublure autour de chacun des morceaux pour permettre de prendre les coutures.

Assemblage. — Assembler par un bâti les coutures du dessus et du dessous de manche puis essayer, ensuite piquer la couture du coude et laisser celle de la saignée pour prendre le tissu.

Manche. — Avoir soin de poser le patron légèrement en biais; si le tissu à employer est en petite largeur, il faudra faire une couture dans le travers, cette couture sera en grande partie dissimulée par les fronces. Passer une

fronce de chaque côté de la couture et en haut de la manche. Poser le tissu sur la doublure de manche; fermer la couture de la saignée, puis surfiler le bord des coutures avec du coton ou de la soie.

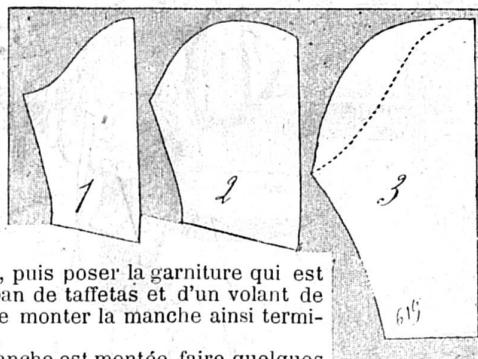
Avant d'ajuster le haut de manche, mettre au haut de la doublure une mousseline sur environ 15 à 20 centimètres que l'on froncera légèrement. Cette mousseline servira à détacher la manche de la doublure, ce qui la rendra plus fluo dans le haut et beaucoup plus gracieuse.

Froncer le haut de la manche à la largeur de l'entournure, border le bas par un extrafort, puis poser la garniture qui est formée d'un ruban de taffetas et d'un volant de dentelle, ensuite monter la manche ainsi terminée au corsage.

Lorsque la manche est montée, faire quelques points pour que l'ampleur reste bien à sa place.

Matériaux: 75 centimètres de tissus en 1 m. 20 ou 1 m. 50 en petite largeur.

Le patron découpé est offert au prix de 50 cent. S'adresser, en joignant à la commande le montant en timbres ou en mandat-poste, à MM. Wirth & C^e, Société d'édition, 37, rue de Trévise, Paris IX^e.



LE LABOUR D'AUTOMNE

Ses avantages.

On devrait avoir pour principe qu'il faut mettre la charrue non pas avant les bœufs mais de suite après le chariot qui a enlevé le dernier tas de la récolte.

D'une façon générale, tout sol, quelles que soient sa nature et sa composition, doit être ouvert de temps à autre, faute de quoi et par suite des influences atmosphériques défavorables et notamment des pluies battantes, la couche superficielle devient dure, les intervalles qui doivent exister à l'intérieur de la couche arable pour la circulation bienfaisante de l'air atmosphérique qui se tassent et cette circulation devient nulle ou insuffisante. Et quel agriculteur praticien voudrait nier l'action bienfaisante de l'air atmosphérique dans le sol? Ils savent tous qu'à son défaut le sol devient inactif, que la désagrégation des divers principes nutritifs en vertu de laquelle ceux-ci sont assimilés par les végétaux se trouve arrêtée et, avec elle, le travail entier de la fertilisation. Et c'est pourquoi il faut, nous le répétons, que le sol soit ouvert le plus tôt possible afin de permettre à l'air atmosphérique de pénétrer sans entrave la couche arable.

Un autre effet nuisible du tassement, c'est que l'eau ne peut plus pénétrer que difficilement dans le sol et que celle qui y séjourne ne trouve plus d'écoulement. Un excès d'humidité en est la suite et on en connaît les inconvénients, notamment dans les sols compacts et forts.

Au contraire, une terre fréquemment labourée et maintenue dans un état d'aération et d'ameublissement suffisant, emmagasinant l'eau, se maintient plus longtemps fraîche pendant un temps de sécheresse prolongé et se trouve dans les conditions les plus favorables pour la germination. De plus, il est démontré que le sol bien ameublé s'échauffe plus fortement et plus facilement par l'accès plus abondant de l'air ambiant. Déjà, d'ailleurs, la désagrégation accélérée des principes nutritifs qui en est la suite produis par elle-même de la chaleur.

Mais une conséquence non moins importante du labour automnal, du labour avant l'hiver, est la congélation plus complète du sol remué. Or on sait les effets bienfaisants de la gelée hivernale, « le meilleur laboureur » dit un adage rustique. Si le sol n'a pas été remué et reste tout l'hiver avec le chaume, il perdra tout le bénéfice de la congélation énergique et profonde absolument indispensable surtout aux terres fortes. Le sol, même le plus fort retourné, au contraire, avant l'hiver et ayant subi les alternatives de gel et de dégel, sera relativement facile au printemps.

Par le retourne, des couches nouvelles parviennent successivement en contact direct et immédiat avec l'air atmosphérique et les parties de sol de composition inégale relativement aux effets nutritifs seront réparties d'une façon plus uniforme dans toute la couche arable. Aussi le labour d'automne pouvant être plus profond que celui du printemps, la terre froide du sous-sol apportée à la surface se désagrégera jusqu'au printemps sous l'action du gel et du dégel et se trouvera à temps en excellent état de fertilité.

Tout est avantage dans le labourage immédiat après la moisson. Il est notamment le plus simple et le plus efficace des moyens de destruction des mauvaises herbes et des insectes nuisibles, c'est même le seul radical. Par un labour superficiel des chaumes, les semences des mauvaises herbes germent et par le labour profond qui suit un peu plus tard en automne, parasites végétaux et parasites animaux, profondément enterrés, sont sûrement détruits dans le courant de l'hiver.

Mais, encore une fois, il ne faut pas avoir négligé le déchaumage qui les fait germer, autrement les plantes parasites qui auraient été enterrées non gérées par le labour profond d'automne se conserveraient à l'intérieur de la couche arable pour germer et pousser au printemps.

LONDINIÈRES.

Le bon ton dans l'intimité.

Dans les familles « comme il faut », une grande liberté de pensée règne entre tous les membres, car le temps n'est plus, heureusement, où le fils et la fille, même majeurs, n'avaient pas le droit d'élever la voix devant leurs parents et s'inclinaient — pure hypocrisie — devant toutes les opinions de ceux-ci sans jamais les discuter.

Aujourd'hui, les enfants, quand ils ont l'âge de raisonner, peuvent raisonner et les parents ne songent point à se formaliser lorsque leurs rejetons émettent des idées contraires aux leurs.

C'est en amis plus qu'en mentors qu'ils s'efforcent de les convaincre. Mais il n'y a que dans les intérieurs vulgaires et dans l'intimité que les membres d'une même famille emploient les uns vis-à-vis des autres des termes vulgaires, des mots

d'argot, des appellations d'une familiarité exagérée. De même, entre époux, les gens bien élevés ne se donnent jamais de ces qualifications ridicules chères aux gens de peu d'éducation.

Jamais une femme bien élevée ne tolèrera que son mari l'initie aux propos dits « de fumoir », la familiarise avec le langage que presque tous les hommes tiennent entre eux.

Il est des choses, des expressions, des plaisanteries, des allusions qu'une femme du monde devra toujours ignorer ou, si le hasard le lui a appris, oublier.

Mme Camille PERT.

Commandant Robert Peary.

Le Pôle nord — et son frère jumeau, le Pôle sud — sont les deux points du globe où l'homme n'a encore jamais mis les pieds. Il y aspire cependant, et tout le XIX^e siècle est jalonné par de nombreuses expéditions arctiques. Notre siècle ne reste point en retard et il a déjà vu partir et revenir plus d'un explorateur.

La dernière en cours est celle du commandant Robert Peary, un vieux connaisseur des glaces polaires, un ardent pionnier travaillant dès longtemps pour la science dans ces inhospitalières régions de notre planète. Il a déjà effectué sept expéditions vers le Pôle nord et il vient de faire sa huitième.

En 1886, il exécuta un voyage sur l'Inlandsis grøenlandais et, parti de la baie de Disko, s'avanza à 160 kilomètres à l'intérieur. Une nouvelle expédition, en 1891, le conduisit dans la partie septentrionale du Groenland où il hiverna dans la baie Mac-Cormick. Au cours de l'été suivant, il atteignit le 82° de latitude nord et démontre que le Groenland était une île. D'autres

expéditions, très aventureuses, de 1893 à 1895, en 1900, en 1902, ont prouvé définitivement que le Groenland, dont il a contourné les côtes septentrionales, est la terre la plus rapprochée du pôle, et l'ont mené jusque vers le 84° 17' de latitude nord (Nansen et le capitaine Cagni ont dépassé le 86°).

Une souscription populaire de un million a permis à Peary d'organiser le voyage actuel mieux que tous les précédents. Son navire, le « Roosevelt », constitue déjà un chef-d'œuvre technique. Il est pourvu de machines puissantes développant une force de 1500 chevaux. Il emporte des brise-glaces d'une grande efficacité. Son système de voilure est nouveau et pratique et permettra au « Roosevelt », quand le charbon manquera, de rompre tout de même les glaces polaires.

Les parois du navire sont fortement obliques, de sorte que les glaces, dans leur formidable poussée, le soulèveront, au lieu que d'autres étaient ou écrasés ou coulés, à cause de leurs flancs perpendiculaires impuissants à éviter la pression de la banquise.

Peary, qui a déjà consacré 50 mois de sa vie à l'exploration des contrées polaires et qui est revenu important de son dernier voyage — il eut une jambe gelée — est aujourd'hui plein de confiance. Il veut, pour cet hiver, arriver à la Terre de Grant où il hivernera. De là, il poussera jusqu'au 85° de latitude où commenceront l'expédition proprement dite vers le pôle. Il compte gagner ce point sur des traîneaux, en faisant en moyenne 40 milles anglais — environ 60 kilomètres — par jour. Il prendra sur les côtes du Groenland une escouade de vingt-cinq Esquimaux.

Détail curieux et qui, certainement doit tripler le courage du navigateur : sa femme l'accompagnera — comme elle l'a déjà fait plus d'une fois d'ailleurs. Dans l'une des expéditions, Mme Peary a mis au monde une fillette, la petite Marie, aujourd'hui âgée de 11 ans, appelée le « Bébé des Neiges » — Snowbaby — et Ahninghito par ses petits amis esquimaux. Cette enfant a publié un livre intéressant : *Enfants des contrées polaires*, où elle décrit les compagnons au milieu desquels elle a vécu.

E. M.

CONSEILS DU DOCTEUR

Le lumbago et le torticolis.

Nous allons parler aujourd'hui de deux affections de saison : le lumbago et le torticolis. Le lumbago est une douleur très vive à la région des reins, causée principalement par un coup reçu sur ce point ou par

un effort violent fait pour soulever un objet très pesant ou afin de prévenir une chute dangereuse, ou encore par une affection rhumatismale.

Dans les deux premiers cas, quelques cataplasmes émollients, quelquefois des sangsues *loco dolenti* et quelques jours de repos suffiront pour le complet rétablissement du malade.

Si la maladie est due à une cause rhumatismale, c'est naturellement à la cause qu'il faut avant tout s'en prendre. Dans ce cas, comme dans celui où le lumbago est simplement dû à un refroidissement, on pourra toutefois faire usage du liniment suivant, dont on préparera des compresses pour les appliquer sur la partie malade :

Huile de camomille camphrée	65 grammes.
Extrait de jusquiaime.	4 "
Laudanum de Rousseau	4 "

On entretient autour des compresses une chaleur assez considérable à l'aide de briques ou de fers à repasser bien chauds.

Le torticolis n'est autre chose qu'une douleur rhumatismale dans son expression la plus bénigne. On la traite par l'application de flanelles très chaudes ou d'un sac de laine rempli de cendres chaudes sur l'endroit malade. Friction avec :

Huile camphrée.	30 grammes.
Laudanum.	2 "

Docteur X. X...

RECETTES CULINAIRES

Abricots au gratin.

Faire pocher, dans un sirop léger, vanillé, une vingtaine de moitiés dabricots. Les égoutter et en dresser dans un flan en pâte sucrée rempli de crème pâtissière. Saupoudrer de macarons écrasés mélangés de sucre en poudre et faire gratiner cinq minutes dans un four très chaud. Servir en même temps un sirop à l'abricot parfumé au kirsch.

Le sirop dabricot et en général tous les sirops de fruits également désignés sous le nom de « Sauces » s'obtiennent en faisant chauffer des confitures distendues d'eau et parfumées au rhum ou au kirsch. Passer au tamis fin.

Civet de lièvre.

Quand vous avez fait rôtir la partie de derrière de votre lièvre, vous faites un civet avec la partie de devant ou avec tout le lièvre, si vous voulez. Pour cela vous le coupez par membres et par morceaux, ayant bien soin de recueillir le sang.

Vous faites fondre et frire dans une casserole de petits morceaux de lard. Quand ces lardons sont cuits, vous les retirez et vous mettez à leur place les morceaux du lièvre que vous faites revenir. Vous ajoutez pincée de farine, vous mouillez avec vin rouge, un peu de bouillon ; vous joignez bouquet garni, poivre, sel, petits oignons, champignons. Vous remettez vos lardons frits, et quelques instants avant de servir, vous liez la sauce avec le sang du lièvre que vous avez mis de côté.

DESSIN AMUSANT



— C'est moi qui voudrais bien être comme maman !

— Pourquoi cela ?

— Parce que quand elle a mal aux dents elle peut les retirer...