

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** [8] (1905)  
**Heft:** 46

**Artikel:** Causerie feminine  
**Autor:** Pert, Camille  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-255594>

#### 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>**

double couche de paille et d'herbes de marée. Pour ménager son foin et aussi sa paille, il usa de cette provision en mêlant par couches, dans des caves, 8 kilos de feuilles avec 10 kilos de tranches de betteraves, ou de raves, ou de choux et 2 kg. de tourteaux de noix, remplacés, au besoin, par 2 kilos d'orge, de maïs ou de seigle concassés et il soupoudra le tout d'un peu de sel dénaturé au peroxyde de fer. Cette ration journalière de 20 kg était suffisante pour une bête bovine du poids de 750 kg. environ qui la mangeait avec avidité et s'en accommodait très bien.

La feuille morte, qui吸orbe très imparfaitement l'urine, fournit une mauvaise litière. Son véritable rôle en agriculture est surtout un rôle fertilisant.

Laissées sur le sol, au pied des arbres qui les ont fournies, les feuilles mortes en se tassant deviennent d'abord, contre le froid l'abri naturel du gazon et des racines ; ensuite, retenant d'énormes quantités d'eau, elles constituent comme un réservoir où s'emmagasinent les pluies ou les neiges fondues, ainsi que les matières nutritives qu'elles tiennent en dissolution, humidité fécondante qu'elles rendent peu à peu à la terre, au fur et à mesure que celle-ci, desséchée, l'absorbe. Dans les prairies, au contraire, les feuilles sont plutôt nuisibles. Par suite de la forte proportion de tanin qu'elles renferment, elles gênent le développement de l'herbe. Dans les jardins, où les arbres fruitiers sont abondamment fumés, elles sont pour le moins inutiles.

Mais, par l'exemple de la forêt dont elles enrichissent constamment le sol en terreau, on peut juger du rôle fertilisant que joue la feuille morte dans la vie végétale.

C'est comme engrais, une ressource trop négligée et cependant importante et dont il est bien facile de tirer parti puisque la chute des feuilles coïncide avec l'époque où les gros travaux agricoles sont achevés, c'est-à-dire au moment où le cultivateur a le moins à faire. Les feuilles renferment de notables proportions d'azote, phosphorique et de potasse. Les feuilles de chêne et de hêtre sont les plus riches en azote, celles de tilleul et d'orme en acide phosphorique et en potasse. En général, les feuilles mortes contiennent à peu près la même quantité d'acide phosphorique que les pailles des céréales et bien plus d'azote et elles fournissent une proportion de chaux supérieure à 2 %.

Toutes les feuilles sans profit pour la forêt sont à utiliser. On en fait un tas qu'on mélange avec des herbes, des balayures de cour, des curures de fossés et tous les détritus qu'on a sous la main. On ajoute à la masse de la chaux vive qui active la décomposition ; dans le courant de l'année on coupe et l'on recoupe le tas et l'on a ainsi en automne un excellent engrais.

Les usages des feuilles sont très nombreux. Elles peuvent notamment être employées à couvrir les plantations à l'approche des gelées ; on les enlève et on les replace suivant l'état de la température. Mais où la feuille, traitée par couche à part, donne son meilleur emploi, c'est par le « terreau de feuilles » que fournit sa décomposition et qui est si avantageux pour la fertilisation du sol et l'amélioration de ses propriétés physiques.

#### LONDINIÈRES.

## HYGIÈNE ET LA BEAUTÉ

### L'enfant.

La prédominance sanguine est caractérisée par l'activité de la circulation, par la richesse des vaisseaux capillaires artériels qui donnent au visage une couleur vermeille. L'enfant offrant cette complexion subira, sans en souffrir, le contact direct de l'air vif sur sa peau ! trop de chaleur l'incommoderait. Il lui faudra l'exercice du grand air et une nourriture plutôt végétale, peu de vin, toujours coupé de beaucoup d'eau.

La prédominance bilieuse, manifestée par l'énergie du système gastrohépatique qui, sécrétant une quantité notable de bile, donne à la peau une teinte plus ou moins jaunâtre, constitue le tempérament bilieux. L'enfant doué de cette nature aura besoin d'excitation aux jeux, il boudera aisément, sera plus frileux, moins alerte. Un peu d'entraînement deviendra nécessaire pour l'aguerrir. Brusquer son caractère, l'obliger à subir la souffrance du froid serait cruel.

La prédominance nerveuse, annoncée par l'exquise délicatesse du système nerveux, caractérisée par la grande sensibilité de l'enfant, par son impressionnabilité, constitue le tempérament nerveux. A celui-là il faut de la douceur, de la fermeté sans violence. Un régime doux dénué d'excitants, pas de froid, pas d'humidité, du soleil et l'emploi de l'eau tiède pour les grandes lotions.

La prédominance lymphatique, due aux développements des ganglions et des vaisseaux blancs, d'où résulte une proportion énorme de lymphé et de sérosité, constitué le tempérament lymphatique. Ces enfants-là sont gros, mous ; ils se fatiguent vite, ont besoin de stimulants, d'affusions d'eau froide, suivies de bonnes friction alcooliques, d'une nourriture exempte de farineux, de beaucoup de soleil.

Outre ces types de nature, il y a des tempéraments composés : tels le biloso-sanguin, c'est-à-dire qui tient du bilieux et du sanguin et le nervoso-lymphatique, etc. Le régime sera donc modifiable selon les complexions.

Règle générale : il est bon de donner à l'enfant le plus d'air possible, de le sortir par tous les temps, mais couvert selon la saison et la couleur du temps ; de lui éviter la station au vent froid. Quant à la question des jambes et bras nus, elle est toute résolue : pour l'été, c'est oui ; pour l'hiver, oui, toujours à la maison ; au dehors, couvrir les chaussettes d'une guêtre et les bras d'un manteau. On peut laisser encore le cou largement découvert au logis, mais protéger les bronches lorsqu'on sort. Les Anglais, qui sont robustes, n'emploient que le tub froid chaque matin ; nos bébés se trouveront mieux d'une eau à la température de la chambre et même un peu tiède, par les grands froids, toujours aromatisée d'une essence pour faciliter la réaction. Pour le visage, et cela à tout âge, l'eau froide sans cesse, parce qu'elle tonifie la peau au lieu de la dilater, et avoir soin de se laver en remontant les chairs, afin de diminuer leur tendance à couler avec l'âge.

René d'ANJOU.

## CAUSERIE FÉMININE

### Sous la lampe. — Les travaux à l'aiguille.

Voici le moment où la femme du monde, la maîtresse de maison, la mère de famille est le plus laborieusement occupée, sinon le plus affairée. L'on prépare les toilettes d'hiver, l'on examine et l'on répare ce qui reste de l'an passé ; l'on rafraîchit le salon, l'on s'approvisionne de tout ce qui sera nécessaire pour les réceptions de l'hiver. Enfin, les femmes prévoyantes se hâtent, en cette période de calme relatif, de fabriquer une multitude de petits ouvrages qui leur seront précieux durant le cours de la saison pour les cadeaux de jour de l'an, de mariage, les ventes de charité, les loteries de bienfaisance, etc.

L'ouvrage à l'aiguille, le plus cher divertissement de la femme active, peut être une charmante et peu coûteuse distraction ou la plus dispenseuse des folies.

Si l'on achète des ouvrages préparés, échantillonnes, le prix de revient pour des objets insignifiants est fabuleux et disproportionné ; il en va tout autrement si l'on sait inventer et préparer son ouvrage. Cette invention et cette préparation ne seront qu'un amusement supplémentaire pour la femme industrielle.

Pour parvenir à la perfection, il faut résolument adopter un genre, l'étudier à fond et s'y tenir. Dans les travaux à l'aiguille, la tapisserie mise à part, il y a le genre Cluny, le Louis XV, Louis XVI, premier Empire, Louis-Philippe et le genre exotique.

Le genre Cluny comprend les décos en point de marge exécutées en soie rouge sur étamine crème, les broderies en chenille et en or rehaussées d'imitations de pierres fines.

Le Louis XV s'exécute en broderies de soie sur satin, panne, peluche ; le Louis XVI en broderies d'or sur velours ou satin, en broderies de soie sur cretonne ; le premier Empire en paillettes et perles sur taffetas, satin ou gaze. Le genre Louis-Philippe comprend les ouvrages en filet, crochet, décos drap sur drap, broderies de laine et de soie sur fond quelconque. Le genre exotique renferme les motifs chinois, japonais, arabes, indous, russes, finlandais, roumains, valaques, turcs et persans.

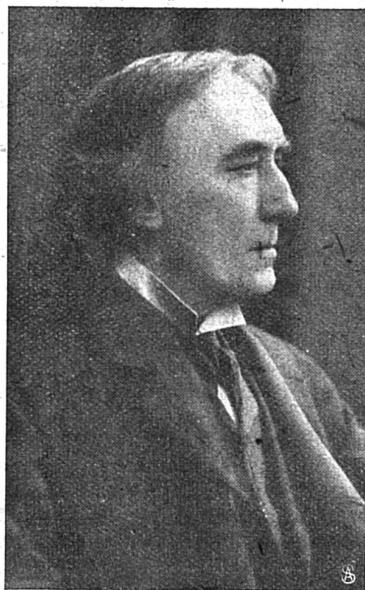
Quand on aura fait choix du genre qui vous plaît le plus et que l'on croit devoir le mieux exécuter, il faut aller dans les musées, les expositions, feuilleter les livres où peuvent se trouver des modèles et consigner sur album tous les motifs du même ordre décoratif que l'on a pu glaner. Ne s'inquiéter ni du « fini » du dessin, ni de la destination. C'est une collection de modèles que l'on constitue. Quand celle-ci sera complète, les motifs nombreux et que l'on se rendra bien compte de son genre, l'on pourra commencer à essayer de donner à ces motifs un but déterminé et à s'en servir pour décorer tel ou tel objet : tapis, coussin, couvre-lit, dessus de piano, chemin de table, panneau mural, portière, paravent, etc., etc.

Pour dessiner et préparer ses ouvrages, il n'est pas besoin de savoir dessiner à proprement parler. Il suffit d'avoir quel-

ques notions élémentaires géométriques, de savoir tracer un carré, un triangle, une étoile et de manier aisément un crayon.

Avant de dessiner sur l'étoffe et l'ouvrage, il faut exécuter un modèle sur papier. S'il s'agit d'un genre exotique, l'on pourra simplement dessiner la décoration sur l'ouvrage, en consultant son modèle; s'il s'agit de genres comme le Louis XV, Louis XVI, etc... qui demandent une stricte régularité, il faudra dessiner sur un papier aussi bien que l'on pourra, prendre un calque sur papier décalquable et transporter directement celui-ci sur l'ouvrage.

Mais avant d'entreprendre un ouvrage déterminé, bien s'imprégner du genre et posséder une collection variée et multiple de sujets décoratifs.



**Henry Irving.**

le plus grand tragédien anglais.

bientôt son propre directeur. Il loua le Lyceum où il jouait avec l'américain Edwin Booth les rôles d'Othello et de Jago. Il engagéa plus tard une actrice aussi célèbre que lui, Ellen Terry, et dans les drames de Shakespeare ils remportèrent ensemble d'éclatants triomphes.

Irving organisa des tournées aux Etats-Unis; il n'alla jamais en Allemagne. Dans les derniers temps, il jouait souvent et toujours avec succès des pièces de Sardou, le Napoléon du « Madame Sans-Gêne », Robespierre, le Dante, ou d'autres.

En 1895, Irving, dont le vrai nom était John Henry Brodribb, reçut de la reine ses titres de noblesse; cet honneur n'avait encore jamais été décerné à aucun artiste de théâtre. L'Université de Cambridge lui a octroyé également un diplôme d'honneur.

La mort l'a surpris pendant une tournée artistique qu'il avait organisée à travers le Royaume-Uni, pour la dernière fois. Il n'a pas même eu le temps de faire partout ses adieux; comme Mollière, il meurt sur les planches.

Pour consacrer son génie dramatique, le roi Edouard VII vient de décider que Sir Irving serait déposé dans l'abbaye de Westminster, le Panthéon anglais, avec les rois du trône et les rois de l'esprit.

## CAUSERIE DU DOCTEUR

**L'anémie.** — Ses troubles, ses remèdes.

L'anémie est l'une des plus dangereuses affections, en ce sens qu'elle cause sur l'organisme entier les troubles les plus variés et les plus graves. L'estomac est atteint, le système nerveux s'affaiblit bientôt, le moral est attaqué et le sujet est à la merci de la première maladie qui l'atteint. De tous les organes, les poumons sont frappés de préférence et l'on a pu dire que l'anémie était le véhicule le plus sûr de l'affreuse tuberculose.

Il importe donc de ne pas négliger ce fâcheux état si fréquent, surtout chez les jeunes filles, les jeunes gens et aussi chez les personnes surmenées par un travail excessif. L'indifférence en pareil cas peut être la cause des conséquences mortelles.

Le traitement est d'ailleurs fort simple et le résultat aussi rapide que l'affaiblissement a été prompt. En dehors d'une hygiène sévère, du grand air et d'une nourriture fortifiante, le fer sous ses diverses formes est le spécifique de l'anémie et per-

met seul de restituer au sang les principes vivifiants qu'il a perdus.

Il est donc nécessaire d'employer ce médicament sous ses diverses formes : *tartrate, citrate, lactate, iodure, etc...* soit isolément, soit combinés dans un elixir ou un sirop tonique. Mais il faut que la préparation soit faite avec soin; autrement elle peut être assimilable et provoquer des troubles de l'estomac ou de la constipation.

Docteur JACK.

## RECETTES CULINAIRES

**Oie à la choucroute.**

Lavez à plusieurs eaux 2 kg. de choucroute. Faites-la cuire avec du bouillon et un peu de poivre. Couvrez bien la casserole, mijotez sur un feu doux trois heures. Préparez une jeune oie bien grasse, piquez-la de rondelles de truffes, mettez-en une poignée dans l'intérieur de l'oie; bridez, ficeliez l'oie; mettez-la cuire dans la casserole avec la choucroute; cuisez encore deux heures; égouttez en pressant la choucroute avec l'écumoire, dégraissez soigneusement. Faites un lit de choucroute au fond du plat et servez l'oie dessus.

## RECETTES ET CONSEILS

**Entretien du linoleum.**

Pour conserver au linoleum son brillant, il ne faut d'abord pas les laver trop souvent, sinon les couleurs perdent leur éclat. On se contente d'enlever la poussière avec un linge légèrement humide. De temps en temps, tous les deux mois par exemple, il faut les frotter en employant une faible solution de cire jaune dans de l'essence de térbenthine; on peut également utiliser pour cela de l'huile de lin.

**Pour combattre la rougeur des mains**

que le froid provoque facilement chez certaines personnes, on peut faire des friction avec le mélange suivant: vinaigre de vin blanc, 30 grammes, alcool, 15 grammes, eau de rose, 15 grammes, jus de citron, 20 grammes.

Comme abortif des engelures naissantes, faire trois fois par jour des badigeonnages avec le liquide suivant: glycérine, 30 grammes, teinture d'iode et teinture d'opium, de chaque 1 gramme.

Des lotions d'eau très chaude, continuées tout l'hiver, pré servent souvent des engelures.

— Le commerce de l'Algérie avec la France et autres pays s'est élevé, en 1904, à 639,609,000 fr., dont 367,410,000 d'importation et 272,198,000 d'exportation. Pour 1,242,431 fr. de marchandises ont passé libres de droits, en transit, d'Algérie au Maroc et vers le Sahara.

## LA MEILLEURE PREUVE



**Professeur de musique :** Vous me demandez donc de faire de votre fils un pianiste. A-t-il déjà fait des études?

**Rentier :** Je le crois bien. Il joue des morceaux de musique dont un seul lui a bien coûté quinze francs.