

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** 3 (1908)  
**Heft:** 127

**Artikel:** La crise des cheveux  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-257650>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 31.03.2025

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

frit, et resta deux longs mois entre la vie et la mort..... elle demeura infirme..... tousjours.

Ce fut elle qui implora mon pardon ; il fut long à tomber des lèvres de mes parents..... Je me suis parfois demandé s'il avait effacé leur malédiction.....

Après leur départ de ce monde, je suis resté ici. Du domaine familial, je ne veux pas tirer de jouissances. Un seul coin est entretenu, soigné par moi seul, celui où je retrouve le souvenir et le remords où je viens à genoux demander pardon à Dieu d'avoir détruit la jeunesse et la force de sa créature.

Toi seul l'as frôlé..... J'ai vu là un aversissement..... C'est pourquoi j'ai rouvert la plaie..... Sois bon, mon enfant, tu seras heureux, même en souffrant !

Mon oncle, pour la première fois, m'attira vers lui et m'embrassa.....

Depuis ce jour, sa solitude est rompue par ma présence..... et je l'accompagne toujours quand il va sarcler le massif qui entoure la statue brisée, et je fléchis le genou à ses côtés quand il se découvre pour prier.

Edmond Coz.

## Travaux agricoles de Juin

Avec juin commence pour le cultivateur la période la plus active de l'année agricole. Presque partout, en effet, c'est l'époque de la fenaison, le début des moissons et la mise en œuvre de nombreux travaux consécutifs à la récolte des foins et à la préparation finale des terres destinées à recevoir les fourrages d'été.

On est généralement porté à faucher très tard et c'est une grave erreur, car il ne faut pas croire que la coupe tardive augmente beaucoup la quantité. En revanche, le fourrage perd beaucoup de ses qualités, devient dur, peu savoureux et peu nourrissant pour le bétail. Il faut, à notre avis, procéder à la coupe des foins au moment de la pleine floraison.

Il conviendra ensuite de porter le fumier dans les champs dont on vient d'enlever les fourrages printaniers et qui, suivant la nature du sol, pourront recevoir du maïs, du sorgho, des navets, des choux repliqués, toutes plantes destinées à donner des fourrages verts en automne, ainsi que des colzas d'hiver.

Buter les pommes de terre, sarcler les avoines de printemps. Travailler aux drainages et dessèchements, cesser l'arrosage des prés, en fortifier les défenses contre les inondations. Curer les fossés d'égoûts. Ebourgeonner les mûriers. Donner un second labour aux vignes sitôt que la floraison est passée, et enlever les appareils de protection employés contre les gelées printanières, planter les échelas, lier les cepes et faire les premiers pincements sur les sarments vigoureux.

A l'intérieur de la ferme, nettoyer et réparer les fenils, granges, greniers, celliers et caves. Enlever fréquemment le fumier des étables, écuries et bergeries et veiller à leur bonne aération et à leur parfaite propreté, car en cette saison, plus encore qu'en toute autre, la question est d'une importance capitale. Sevrer les poulains et les agneaux de mars, tondre les montons, plumer les oies, donner aux volailles du grain amolli dans l'eau. Si la chose est possible, baigner fréquemment les porcs.

Au jardin potager, on sème pour l'automne : choux-fleurs, navets, brocolis, chicorée, escaroles, haricots, pois de Clamart, carottes, radis roses et radis noirs ; on replante les poireaux, poirées, laitues, chicorée, escaroles semées au printemps, on plante les pois suisses, on rame les pois, les haricots, on cueilte les artichauts, on pince les tomates, les melons, fraisiers, framboisiers, etc.

On peut arroser beaucoup de préférence la nuit.

Au jardin fruitier on commence en juin à récolter pas mal de fruits. Il faut visiter les espaliers, les palissés, pincer et ébourgeonner, retirer des branches une partie des fruits s'il s'en trouve en trop grand nombre, en laissant seulement la quantité nécessaire pour que l'arbre ne souffre pas. Surveiller les greffes, écussonner.

Juin est par excellence le mois des roses ; c'est aussi le temps des lys, des géraniums et de beaucoup d'autres fleurs qui sont l'ornement des parterres. Il faut couper avec soin toutes les fleurs fanées et supprimer les plantes qui ne produisent plus, de façon à laisser la place à d'autres ; on ne doit garder que celles qu'on conserve pour la graine.

Soigner la floraison des lys et en arracher les limaces et les « cardinaux » qui les dévorent ; préserver les œillets des atteintes des perce-oreilles. Débarrasser les rosiers des myriades de pucerons verts que l'on asphyxie facilement, soit avec des fumigations de tabac, soit avec des lotions de dissolution d'aloes.

On peut sortir à présent, sans aucun inconvénient, les fleurs qui, d'ordinaire, ne supportent que la serre tempérée de même la serre chaude. Les unes peuvent être mises en pleine terre, les autres placées dans le parterre sans être dépotées.

On met en place les reines-marguerites, balsamines, pétunias, zinnias et toutes les plantes annuelles qu'on a semées en pépinières. On plante les greffes de renouclées pour la floraison d'automne et l'on sème en pépinières pour la saison suivante : ancolies, corbeilles d'or, campanules, coquelourdes, croix de Jérusalem, digitales, giroflée grosse espèce et cocardeau, lin vivace, lunaire annuelle, œillet de poète, pied d'aloë, primevères, roses trémières, trachyle bleue, valériane rouge, violette des quatre saisons.

Relever, dès que les feuilles jaunissent, les oignons de jacinthes, de tulipes, de jonquilles, de narcisses, de crocus et autres et les mettre sécher pour l'année prochaine dans un lieu sain et aéré.

Au rucher, il faut empêcher les essaims secondaires de sortir ou les rendre aux ruches mères. Quand l'on recueille un essaim faible ou tardif, il est nécessaire de la réunir à une faible ruche pour la fortifier.

Voici comment on procède : on le transporte près de la ruche à laquelle on veut le réunir. Par un coup sec on fait tomber à terre les abeilles, ou mieux encore sur un drap étendu ; on place sur le groupe la ruche où doit s'opérer la réunion, les abeilles y monteront. La réussite sera plus certaine si l'on a soin de verser un peu de sucre entre les rayons de la ruche où s'opère la réunion avant de la poser sur un groupe d'abeilles.

Il va sans dire qu'avant de commencer l'opération il faut enfumer les deux ruches et maintenir quelque temps après la réunion l'état de bruissement afin d'empêcher les abeilles de se battre.

En terminant cette causerie, nous voulons une fois encore, engager instamment les cultivateurs de la façon la plus attentive à la rigoureuse propreté de leur exploitation. C'est durant les mois d'été, bien plus que pendant le reste de l'année, qu'il y a inconvénient, voire même danger, à tolérer des étables, écuries, laiteries et basses-cours, malpropres.

Nous avons dit récemment quelles prises offertes à la fièvre aphteuse malheureusement si répandue, les animaux mal tenus. Ajoutons qu'en ce mois où les chaleurs vont commencer, la propreté de la laiterie a une influence considérable sur la conservation du lait. La chaleur est également nuisible à ce point de vue ; il faudra donc s'appliquer à obtenir le plus de fraîcheur possible en arrosant fréquemment, en fermant les fenêtres le jour et en les ouvrant la nuit, mais en ayant soin de les garnir au préalable d'une toile métallique destinée à empêcher d'entrer les insectes.

LONDINIÈRES.

## La crise des cheveux

On ne l'ignore point. Des commis-voyageurs, tels de modernes Argonautes, vont à la conquête de la Toison d'Or, dans les campagnes où des jeunes filles blondes, volontiers, échangent leur naturelle parure pour une obole. Ce commerce se fait en Bretagne, en Auvergne, dans le Centre et notamment à Limoges, où se tient la foire des cheveux.

On racontait que, cette année, quand les commis-voyageurs se présentèrent, ils ne trouvèrent plus aucune fille au rendez-vous. Loin de leur vendre des cheveux, gagnés par la mode de Paris, elles en achetaient.

Aussitôt de se lamenter. Qu'allaient devenir nos élégantes, qui n'ont jamais davantage suivi à la lettre le conseil de la comtesse de Bassanville : « Ayez toujours quelque chose dans vos cheveux, fût-ce des cheveux. »

Nous avons été aux nouvelles.

— Rassurez-vous, nous ont dit les membres de la corporation des marchands de cheveux, la mode n'est pas encore perdue des sacrifices naïfs, et, cette année, Limoges n'a pas manqué à sa réputation :

— Il y en avait pour plus d'un million, a dit un des commerçants, et, pour ma part, la veille du jour de l'ouverture de la foire, j'en ai acheté pour 42.000 fr. A 85 fr. le kilo, vous voyez que cela représente quelque chose.... ? Oui, 85 fr. !

Certes, il n'est plus, le temps où, pour un ou deux fichus, pour quelques mètres de mousseline ou pour un colifichet quelconque, une villageoise se laissait tondre ; aujourd'hui, dans les montagnes, dans les bourgades les plus reculées, la vendeuse demande, en échange de sa chevelure, son poids d'or.

Cette année, la demande a été plus active et l'offre moins spontanée. La demande était plus active par suite d'un regain de coquetterie, les dames du monde employant de plus en plus les faux cheveux : les unes pour l'automobile, les autres pour la saison des bains de mer, les autres encore à cause de la suppression des chapeaux dans les théâtres.

Et si l'offre a été moins spontanée, c'est que la coquetterie, gagnant peu à peu nos

campagnes, toute femme qui a de beaux cheveux, fût-elle pastoure, cherche à les montrer, d'où la suppression des coiffes de nos anciennes paysannes.

L'Italie fournit déjà beaucoup de cheveux et pourrait, s'il le fallait, en fournir davantage. Jamais la disette de cheveux ne se fera sentir. Serait-on acculé à cette extrémité que la Chine nous pourvoirait abondamment. Mais fi ! de ces cheveux exotiques et de qualité inférieure !.,

## Sur un chemin de fer grec

Au cours de ma vie de voyageur, j'ai fait connaissance avec les chemins de fer les plus bizarres et les locomotives les plus fantastiques. J'ai fréquenté le chemin de fer portugais de St-Paul de Loanda, sur la côte d'Afrique, dont les trains font, dans leurs bons jours, huit kilomètres à l'heure, ce qui permet de les rattraper en voiture quand, par hasard, on les a manqués à la station. J'ai voyagé en Turquie, où j'ai vu un mécanicien arrêter sa machine en plein champ parce qu'un paysan aimable lui offrait le café, fait à la turque, naturellement. En Egypte, sous l'administration coloniale anglaise, qui se vante d'être supérieure à toutes les autres administrations coloniales du monde entier, j'ai vu un jour un chien s'échapper d'un wagon, tomber sur les rails sans se faire aucun mal et se mettre à gambader sur les bords verdoyants du Nil. Ceci n'a rien d'étonnant. Mais ce qui suivit me parut empreint d'une originalité savoureuse. Comme le chien appartenait à un haut fonctionnaire britannique, le mécanicien, dès qu'il aperçut à la portière la tête agitée de ce grand seigneur, se rendit compte que le chien perdu n'était pas un chien comme les autres chiens, et il fit halte, séance tenante. La discipline l'empêchait d'abandonner son bord, mais le conducteur du train, qui avait une belle casquette galonnée, sortit de sa petite guérite et se mit en devoir de ramener la bête indocile. Bien qu'il lui donnât les noms les plus doux, ses politesses furent inutiles. Alors, le propriétaire s'en mêla. Il descendit avec majesté sur le ballast et appela lui-même son chien. Ce fut comme s'il avait appelé la lune. Il y avait dans ce convoi une compagnie de soldats égyptiens qu'on transportait je ne sais plus où. Honneur à ces braves ; ils remportèrent une victoire signalée ! Atalante forçait à la course les cerfs et les biches ; ces vaillants guerriers, réquisitionnés par le fonctionnaire britannique, finirent par forcer le chien. Après quoi, à l'orientale, tout le monde reçut son *bakchich*, c'est-à-dire son petit cadeau, et le train consentit à repartir. Il n'avait que deux heures de retard, et on s'était bien amusé.

## Menus propos

Une jeune fille qui a coûté 187,000 francs. — Un auteur anglais s'est amusé à calculer la somme dépensée pour l'éducation d'une jeune fille de l'aristocratie anglaise, depuis sa naissance jusqu'à son mariage.

De un an à huit ans on compte, pour le service des nurses et domestiques, pour le

linge et dépenses diverses, une somme de 5.000 francs. De neuf à quinze ans, les institutrices, les gouvernantes, les professeurs de musique et de danse représentent une dépense annuelle de 7.000 francs qui multipliée par sept, donne un total de 49.000 fr. Les trois années suivantes, de 15 à 18 ans, les frais de pension et de cours coutent chacune 11.750 fr., en tout 35.250 fr. Puis vient une année de séjour à Paris et à Dresde, pour se perfectionner dans l'usage du français et de l'allemand, coût : 18.750 fr. Une saison à Londres est absolument indispensable pour former une jeune fille de l'aristocratie à la vie mondaine. Et au cours de cette saison, il faut absolument obtenir une présentation à la Cour. Une saison de trois mois à Londres et les toilettes nécessitées par la présentation à la Cour supposent une dépense de 75.000 fr. Alors, la jeune Anglaise peut prétendre à se marier. Si l'on additionne toutes ces sommes, on constate que la jeune fille à marier, arrivée à l'âge de vingt ans a coûté à sa famille une somme de 187.000 francs.

\* \* \*

### Le plus grand sous-marin du monde.

— Le port de Cherbourg mettra prochainement à l'eau le plus volumineux sous-marin du monde le « Q-74 », construit d'après les plans de l'ingénieur de première classe Radiguer.

Long de 64 mètres, le « Q-74 » aura un diamètre de 5 mètres et une jauge de 625 tonnes. Ses deux hélices seront actionnées par quatre machines électriques d'une force de 2000 chevaux, et par deux moteurs à pétrole, à allumage par compression d'air, d'une puissance identique, et imprimant au navire une vitesse moyenne de 15 nœuds.

Le nouveau sous-marin comportera les derniers perfectionnements et affectera la forme du sous-marin « Émeraude ».

L'armement se composera de quatre tubes lance-torpilles de l'étrave, situés à l'avant et contenant chacun deux torpilles. Sur la demande des commandants de la station, nul tube ne sera établi à l'arrière du navire, la défense de l'avant étant seule jugée utile.

L'aménagement du « Q-74 » comprendra une chambre pour les officiers, une cabine pour les officiers marinières et un poste pour l'équipage.

L'effectif du personnel embarqué sur ce nouveau navire sera probablement établi comme celui d'un contre-torpilleur. La coque du « Q-74 » a été montée en dix-neuf heures, par une équipe de 56 hommes qui, détenant le record du montage, ont fait l'objet d'un ordre du jour de félicitations de l'amiral Besson et ont reçu une demi-journée de salaire, à titre de gratification.

\* \* \*

Ecoles ménagères. — On ne saurait trop recommander à cette époque de l'année de faire des potages à l'oseille, cresson, orties, jeunes feuilles d'épinards, cerfeuil, poireau, etc.

On fait un mélange des jeunes pousses d'orties et des feuilles indiquées plus haut. Après avoir bien lavé ces légumes on les hâche, on les passe au beurre quelques instants et l'on ajoute l'eau nécessaire. On lie cette soupe avec un pen de farine délayée dans du lait qu'on fait cuire avec la soupe ou encore des tranches de pommes de terre, on ajoute sel, poivre et muscade. On bat un ou deux jaunes d'œuf dans la soupe avec un peu de lait et on verse la soupe dessus en remuant la liaison.

Cette soupe saine et agréable au goût doit

remplacer les soupes au riz, aux macaronis et aux pâtes d'Italie dès que la température permet de cueillir les herbes nécessaires. Les soupes doivent être cuites suffisamment pour être bien liées surtout dans les cuisines où le tamis n'est pas en usage.

## LETTRE PATOISE

Ci monsieu Alponne qu'en on aiplaudi duemoine pessai chu le Mont de Tieue se dit le pu fouë hanne di monde main ses toues de foueche m'aint rappelai enne aivanture qu'à airrivai en Alsace.

In capitaine français, en entrant dain in vellaidje (c'était quéques annaies aivaint laidierre) remarquai qu'ail aivait predju in fië de tschevâ. Tiain ai trovai enne fouerdje, ai l'eu envie de môtrai sai foueche esofficies qu'êtint aivo lu, aipe es Allemands que se raimessentent poi li.

Ai prenié le fië qué le mairtschâ velai botai à pie de son tschevâ aipe ai le cassai ; in fië, 2 fiës, 3 atres fiës fennent âchi caissais en diaint qu'ai ne voyint ren. En lai fin, le capitaine fesai sembiant d'en trovai in bon. Tiain le tschevâ feu foirrai ai tendai à mertschâ enne piece de 5 francs.

« Echiussai, diai le fourdjeron, i vos ai bayie in bon fië, bayie t-me âchi di bon airdjent. »

En diaint çoli ai cassé ste piece pai le moitan.

El en fesai atain de 3 ou 4 âtres que l'officie ne payait s'empaitechie d'y boyie.

En lai cheute en y tendai in Napoléon. « I voi bin qu'y n'ai renque des croieyes pieces de 5 francs voicoi enne piece de 20 francs qu'i crai que vêtre boinne. »

Ci capitaine, qu'êtait aipré tot in bon diaile, feu oblidjie de conveni qu'ail aivai trovai son maitre. *Ci veje farçou.*

## Bibliographie

Les feuilles d'hygiène et de médecine populaire. — Revue mensuelle paraissant à Neuchâtel. — Attinger Frères, éditeurs, Neuchâtel. — Rédacteur en chef : G. Sandoz, D<sup>r</sup> en médecine. — Un an : Suisse, 2 fr. 50. Etranger, 3 fr.

Nous avons eu l'occasion déjà de signaler à nos lecteurs l'étude que M. le D<sup>r</sup> Sandoz poursuit dans les *Feuilles d'hygiène sur l'Appareil de la vision, ses maladies, son hygiène*; les numéros d'avril et de mai sont de nouveau bien instructifs et renferment de précieuses indications à l'adresse des mères sur ce sujet. Mais que de conseils utiles dans l'article du D<sup>r</sup> Félix Regnault : *L'art de boire*. Porter le verre aux lèvres et boire ! dut-on jamais initier personne à ce geste si naturel ? En lisant : *Ne nous frappons pas*, vous reconnaîtrez que les malades imaginaires vivaient au temps de Molière.... et plus tard encore. Nous tenons à signaler, enfin, dans les mêmes numéros, certaines *Précautions à prendre contre des empoisonnements dans la cuisine* et d'autres à prendre à l'égard du linge sale.

On lira encore avec profit : *Les crampes et leur traitement. Du soin des cheveux. A propos des visites aux malades. La lutte contre la tuberculose. Le tabac et la circulation*. Et une quantité de recettes et de conseils pratiques.

Numéros spécimens gratuits et franco sur demande.

Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.