Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1899)
Heft: 77

Artikel: A propos du thermomètre : conseils aux mères
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-248910

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: 12.07.2025

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

phèmes d'un forcené. Le voyant, je reconnus en lui un chasseur à pied de la vieille garde, en capote et bonnet de police, et lui fis signe du doigt d'approcher. Il s'avança, et alors je lui demandai le motif qui le portait à agir ainsi ? « C'est mon camarade qui vient de mourir, qui « écrivait mes lettres. Je suis remplaçant d'un « juif de Strasbourg, je lui demanderais de l'ar- « gent, et n'ai plus personne pour m'aider. — « Ce n'est que ça, une lettre ? apporte-moi ce « qu'il faut, je ferai en sorte que tu sois content. »

Je saisis un bout de planche que je pose sur mes genoux, et de suite me mis à l'œuvre. Pendant ce temps la distribution des vivres s'effectuait ; deux hommes la suivaient. L'un d'eux d'un coup de coude « Voici justement ce qu'il « te faut, ce jeune soldat écrit bien et peut rem- « plir tes vues » puis s'adressant à moi, il me dit que ce n'était que pour tenir sa petite comptabilité ; que j'aurais place à sa table ; et qu'en se quittant, j'aurais tout lieu d'être content ; que j'aille le trouver, ma tâche faite.

Je ne me fis pas attendre. En rentrant dans ma petite chambre, j'y remarquai une jeune personne uniquement occupée à découdre des effets d'habillements, qui aussitôt, se leva et tira d'un buffet un rôti, du pain, du vin, du fromage: je fus touché de tant d'attention.

Il était lui-même content, car tous les soirs il m'emmenait au café, en réunion des carabins qui jouaient au billard le montant de la dépense, à laquelle nous participions gratuitement.

L'économe était de Soleure, et voyait en moi un compatriote. J'avais mon couvert et deux pains que je recevais à la boulangerie, pour les partager.

J'avais bien de suite reconnu dans mon bienfaiteur actuel, celui de l'hôpital de Znaïm dont j'ai fait mention ci dessus, mais j'ai cru devoir user envers lui de retenue, sûr de ma prudence tant que je serais à son service particulier.

En nous séparant au bout d'un mois, il me fit choisir un hâvre sac neuf qu'il emplit de hardes, souliers, guêtres, chemises, de trois paires, par conséquent amplement dédommagé de la perte que j'avais éprouvée ; c'était bien au delà d'un équivalent en espèces que je n'aurais osé exiger, encore moins fixer.

On nous expédia sur l'hôpital du Kornmarckt (halle au blé) où à l'extrémité d'une longue allée était une espace à découvert, d'une surface égale à la largeur de l'enceinte du local avec une perche servant de point d'appui (c'était les latrines). Le premier jour, j'y vis un malheureux, trop faible pour s'y tenir, tomber sans que l'on pût le secourir ! cette mort cruelle m'affecta beaucoup.

On avait tiré des magasins de la ville de Vienne des draps de toute sortes de couleurs, pour en faire des capotes ; la mienne brune, de façon bourgeoise, me facilitait les entrées et sorties libres : on me prenait pour un employé, je passais sans gêne.

Je profitais souvent de ce privilège pour aller chez les personnes du pays, que j'avais vues et qui, étonnées de me revoir dans une si étrange position, me portaient intérêt.

De ce nombre, je citerai une demoiselle Brielmann mariée à un indigène. M. Merguin, professeur au collège de Léopoldstadt et sa dame me comblaient de politesses.

Le jour désigné pour évacuer approchait. On m'admit à la ration entière dans un petit bâtiment séparé ; je m'y trouvais avec des sous-officiers de cavalerie.

Un maréchal de logis de cuirassiers, voulant mettre une pièce à son caleçon, monta au grenier d'où il rapporta un pantalon de toile usée qu'il s'empressa de découdre ; étant à la ceinture, il sentit sous ses doigts des pièces, c'étaient des 20 frs. en or, des dix à douze à la file, qu'il nous montra d'abord, tout émerveillé.

L'infirmier major informé de ce fait, vint s'en assurer, il prétendait tout bonnement se les approprier. Je suis intervenu dans ce différend, soutenant que cette heureuse trouvaille, dûe à un cas fortuit, lui appartenait, et qu'il était en droit de les garder, on approuva mon raisonnement.

Vers la fin de janvier 1810, un rassemblement eut lieu dans la cour de Maria-Hilf encombrée de gros tas de neige. J'y vis deux jeunes hussards des 9e et 10e nus pieds ; mon cœur brisé, j'ouvre mon hâvre sac, et en ôte deux paires de souliers, et des guêtres que j'ai hâte de leur porter, comme de la part de quelqu'un. Que de remerciements et de bénédictions ne reçus-je pas ! Ce n'est pas le tout, d'un acte de générosité, c'est là à propos et la façon d'agir qui en font le mérite.

Mon compagnon de route était un Déhœufs, Henri de Courtedoux, voltigeur du 61e attaqué de fièvre, et à qui je n'ai laissé manquer de rien, tant que j'ai eu le gousset garni.

Les voitures n'étaient que pour les amputés. Nous marchions par des poussées, des giboulées et des rafales qui entravant le chemin nous faisaient dévier souvent ; alors dès qu'on apercevait un maison, tout écartée, qu'elle fût, on se dirigeait contre en doublant le pas.

La première qui s'offrit à la vue était isolée de toutes parts. Dans le poille où nous entrâmes, était un haut fourneau en fonte autour duquel étaient déjà réunis des tirailleurs du Pô (*) et de la Corse, dont quelques-uns furent suffoqués par la chaleur qu'exhalait cette fournaise causée par le rétrécissement du local. Je me garai de son approche, me souvenant de se battre les flancs, pratique mise en œuvre autrefois avec succès en pareil cas.

La chaussée était envahie par des convois et des prisonniers de guerre rendus.

En repassant à Mœlck, je fus curieux de voir cette fameuse cave dont les murailles contournent l'abbaye.

A Wels où nous étions dans une ambulance, étendu sur le lit de camp, attendant les vivres et presque endormi, je me sentis toucher au talon par un léger coup de canne, et j'entends dire : « Mais n'est-ce pas Guélat que je vois devant moi ? » En rouvrant les yeux je reconnais M. Delachastre et Breslauer ; je porte la main en salut. Le colonel me dit de le suivre.

Arrivés au château, il me présente à Madame qui me trouve bien changé ; le petit Alphonse me reconnut et me sauta au cou : on me retint à souper.

Pendant le repas, le colonel s'informa de quelle manière nous étions traités. Là dessus j'eus mes coudées franches. Je dis que nos chefs simulés n'étaient que des égoïstes, ne pensant qu'à se goberger à nos dépens ; qu'ils portaient des galons postiches, ce dont il pouvait s'assurer.

(A suivre.)

(*) Les Piémontais et Savoyards.

A propos du thermomètre

Conseils aux mères.

« Autrefois, me disait dernièrement une bonne grand-mère, en lançant un coup d'œil malicieux sur la feuille de papier où je notais des températures, c'était beaucoup moins compliqué qu'aujourd'hui. On n'avait pas de thermomètre, on tâtait le pouls de son malade, on sentait s'il avait la peau fraîche ou brûlante et il s'en tirait tout aussi bien qu'à présent ou s'en allait du moins paisiblement ! »

Sans vouloir critiquer en aucune façon les précieux moyens d'investigation que possède actuellement la médecine, nous croyons cependant pouvoir approuver ces paroles et mettre le public en garde contre l'usage souvent abusif qu'il fait du thermomètre. Que de tourments, que de moments d'angoisse causés inutilement dans plus d'une famille par l'emploi irrationnel de cet instrument et la fausse interprétation des résultats qu'il fournit.

C'est au milieu de notre siècle seulement qu'à la suite des travaux de Traube, von Bärensprung et Wunderlich, on s'est mis à faire un usage méthodique du thermomètre dans les maladies fébriles. La méthode s'est insensiblement généralisée, nous dirons même vulgarisée et l'élévation de température est devenue, pour le public, un symptôme devant lequel tous les autres disparaissent.

« Docteur, s'écrie souvent la jeune mère épouvantée, mon enfant est perdu, il a 40 degrés ! »

« Tranquillisez-vous, madame, répond alors le médecin expérimenté. A côté de l'élévation de température votre enfant présente tous les signes d'une pneumonie et les 40 degrés sont ici un symptôme pour ainsi dire obligatoire, qui ne présente, en lui-même, absolument rien d'inquiétant. »

Dans la pneumonie, en effet, comme dans beaucoup d'autres maladies, la température du corps s'élève et reste élevée jusqu'au jour où la maladie a fini d'évoluer. Elle tombe alors brusquement et, en même temps, les autres symptômes s'amendent ; le malade passe tout d'un coup de l'enfer au paradis et, dans les cas normaux, la guérison ne tarde pas à venir.

Ici, comme dans bien d'autres cas, la marche de la température a été un guide précieux pour le médecin, mais son élévation était, on peut dire, dans le programme et il eût été tout à fait inutile de s'en effrayer.

Normalement la température du sang prise dans l'aisselle oscille entre 37° et 37°3 centigrades ; prise dans le rectum elle est de 0.2° à 0.5° plus élevée. Cette température normale n'est pas absolument constante, elle est plus basse le matin et atteint généralement son maximum entre 5 et 8 heures du soir.

Quand les fonctions régulières de l'organisme sont troublées et surtout lorsqu'il est en proie à une infection quelconque (maladies infectueuses, aiguës ou chroniques) la température se modifie et, suivant le degré qu'elle atteint, on parle d'une température subfébrile ou d'une fièvre intense, lorsqu'elle dépasse, par exemple, 40 degrés. La température la plus élevée observée jusqu'à présent chez l'homme a été de 50 degrés.

Mais il est bon de le dire avec insistance, l'élévation de température n'est pas tout dans la fièvre, elle constitue un symptôme dont l'importance varie suivant les maladies, et dans les cas sérieux, elle s'accompagne de faiblesse, de malaise, de soif, de troubles psychiques et gastriques variables dont l'étude peut fournir des indications précieuses au médecin. A mesure que la température s'élève le pouls devient en général plus rapide ; ce n'est pas cependant une règle absolue et l'on peut voir même des cas (affections de la base du cerveau, par exemple) où les battements du cœur diminuent de fréquence à mesure que monte la colonne de mercure du thermomètre ; dans d'autres cas, au contraire (dans le collapsus, par exemple), le pouls devient très rapide à mesure que la température baisse. L'étude simultanée du pouls et de la température peuvent donc se compléter, on le voit, et fournir des renseignements importants non seulement pour le diagnostic d'une maladie, mais encore pour juger de l'état de gravité du cas en face duquel on se trouve.

La marche de la température varie suivant

les maladies. C'est ainsi que, dans la pneumonie, la fièvre éclate brusquement après un frisson et que la température se maintient très élevée, entre 39 et 40 degrés, pendant 5, 7 ou 9 jours, pour faire alors une chute rapide au moment de ce qu'on appelle la crise. Dans la fièvre typhoïde la température s'élève insensiblement pendant une semaine, pour se maintenir élevée pendant deux semaines et redescendre graduellement avec de fortes rémissions le matin, pendant la quatrième semaine. La scarlatine, la variole, la fièvre intermittente et bien d'autres maladies infectieuses présentent également des types de fièvre caractéristiques.

Comme on peut le comprendre, d'après ces renseignements sommaires, l'élévation de température fait généralement partie du cortège de symptômes d'une maladie. Vouloir à tout prix la combattre et surtout n'avoir qu'elle comme point de mire de la thérapeutique, c'est comprendre bien mal le but de la médecine, et qui sait si, dans certains cas, il n'est pas plutôt nuisible de troubler un phénomène naturel dont on s'épouvante souvent à tort. Qu'on puisse soulager un malade avec de l'antipyrine ou tel autre antipyrétique lorsqu'il bout dans son sang, d'accord ; mais le seul moyen rationnel de chercher à agir sérieusement contre l'élévation de température, c'est de lutter contre la source même du mal et de soutenir les forces de l'organisme, pour qu'il puisse sortir victorieux de la lutte qu'il engage avec l'ennemi qui lui a déclaré la guerre. C'est ainsi que la quinine, en agissant comme spécifique, peut couper un accès de fièvre intermittente ; c'est en agissant sur l'élément infectieux répandu dans le sang, que le salicylate de soude fait baisser la fièvre du rhumatisant à mesure qu'il fait disparaître le gonflement des articulations et les douleurs ; c'est en neutralisant les poisons fabriqués par les germes de la diphtérie que le sérum antidiphtérique rend afébrile l'enfant atteint d'angine couenneuse ou de croup tout en le débarrassant des membranes qui tapissent le fond de sa gorge.

Le thermomètre, on le voit, peut donner des renseignements précieux, il peut nous aider dans le diagnostic et nous indiquer si le traitement institué a une action positive. Mais on doit se contenter de s'en servir comme guide et ne pas se croire obligé de vouloir absolument le faire descendre toutes les fois qu'il veut monter. A ce point de vue le public est mal renseigné et la question de savoir si l'élévation de température doit être oui ou non combattue, dans un cas donné, est affaire du médecin et non pas celle du malade ou de son entourage. Il est en outre inutile, sauf indications spéciales, de prendre la température à toutes les heures du jour et de la nuit, comme le font certains parents soucieux. On fait ainsi de la mauvaise besogne, on se tourmente à tort, on fatigue le malade et l'on mérite les reproches que nous rappelions en tête de cet article.

Chez l'enfant surtout on observe très facilement des mouvements fébriles, leur sensible organisme réagissant d'une manière bruyante aux infections les plus légères. Il n'est vraiment utile d'employer, chez eux, le thermomètre qu'à la condition de ne lui demander que ce qu'il peut donner, c'est-à-dire l'indication de la température, et de ne pas croire bébé perdu dès que l'instrument indique 39 ou 40 degrés !

Dr G. S.

(Feuilles d'Hygiène).

Aux champs

Trois cultures d'actualité

Nous allons aujourd'hui, chers lecteurs, consacrer notre chronique agricole, à causer de trois plantes bien intéressantes et pourtant bien délaissées : le maïs, le sarrasin et le lupin.

Toutes trois peuvent donner du fourrage, des graines et de l'engrais. — Mais c'est au premier point de vue surtout que nous les examinerons successivement.

Le maïs-fourrage

Chaque cultivateur devrait réserver tous les ans une pièce de terre bien fumée et bien préparée pour y mettre du maïs.

Le maïs vert est, en effet, une des ressources les plus précieuses du cultivateur, puisqu'il fournit pendant l'été un des fourrages les plus salubres, les plus agréables et les plus alimentaires pour les ruminants.

Nourrie au maïs-fourrage, la vache laitière donne beaucoup de lait et un lait très riche en crème ; aussi engageons-nous nos lecteurs à faire l'essai de cette culture : nous sommes persuadé qu'ils s'en trouveront bien.

On peut semer le maïs destiné à être consommé en vert depuis le mois de mai jusqu'en juillet, n'ensemençant à la fois que de petites surfaces et recommançant tous les quinze jours ou trois semaines, de façon à obtenir, pendant tout l'été et jusqu'aux gelées d'automne, un fourrage tendre et abondant.

Comme le maïs est une plante très épuisante et qui n'occupe le sol que peu de temps, on le met généralement en culture dérobée et dans une terre peu éloignée de la ferme, afin d'économiser la main-d'œuvre que nécessite le coupage quotidien de ce fourrage.

Quand on a choisi la pièce de terre qui convient, on y répand le fumier : il faut en mettre le plus possible, et du bien consommé au moins à raison de 25.000 kl. à l'hectare. - Si l'on n'a pas assez de bon fumier, on peut y ajouter 150 à 200 kl. de nitrate de soude à l'hectare.

Généralement on sème à la volée. Dans ce cas, il faut semer très dru. De cette façon, le maïs remplit le rôle de plante étouffante dans laquelle les mauvaises herbes ne peuvent arriver à maturité.

Cette méthode est préférable à celle qui consiste à semer en lignes distantes de 40 à 50 centimètres, mais qui permet de donner à la plante un binage à la houe.

Dans le premier cas c'est-à-dire dans les semis à la volée, les tiges sont plus fines et plus molles et par conséquent plus nutritives et plus agréables à consommer pour le bétail que les tiges grosses et dures produites par l'espacement de 40 à 50 centimètres.

De plus, à la volée, le maïs souffre moins de la sécheresse que celui semé en lignes.

Le sarrasin

Le sarrasin, encore nommé *blé noir*, *bucail*, est une plante très utile pour l'homme, les animaux et les volailles : en fleurs, il fournit une abondante pâture aux abeilles et un excellent engrais vert à enfouir.

C'est donc une très bonne chose d'en faire la culture. Aussi, en maints pays, la Bretagne notamment, le sarrasin occupe une place importante dans toutes les fermes.

Peu difficile sur le terrain, le sarrasin peut être cultivé partout.

Nous engageons donc nos lecteurs à en faire l'essai. Ils s'en trouveront certainement bien, soit qu'ils l'emploient comme fourrage vert, comme aliment pour les volailles ou comme engrais vert.

Climat. — Le sarrasin réclame une température chaude, plutôt humide que sèche. Il redoute les gelées de printemps et les brouillards persistants. On le sème d'avril à juillet.

Engrais. — La végétation du sarrasin s'effectue en trois mois.

C'est-à-dire qu'il n'y a guère de plante plus précoce.

Aussi doit-on lui donner des engrais d'une parfaite assimilabilité (nitrate, superphosphate, sulfate de potasse). Plante peu exigeante, le sarrasin est souvent semé sans engrais. C'est un tort, car il rend au centuple le peu qu'on lui en donne.

Préparation de la terre. — Le sol pour sarrasin doit être bien ameublé. En Bretagne on dit qu'il doit être semé « dans la cendre et avec de la cendre », c'est-à-dire dans une terre bien meuble et avec du fumier consommé à l'état de « beurre noir ».

Semailles. — Cultivé pour graine, on sème 80 à 90 litres à l'hectare.

Comme fourrage vert, on met de 100 à 150 litres.

Le grain de la dernière récolte est le meilleur pour la semence.

On sème à la volée sur un labour ou un scarifiage ; on enterre le grain par un hersage ou un très léger scarifiage. Le rouleau est bon, mais non indispensable.

Le sarrasin lève au bout de huit à dix jours.

Si le temps est beau, il se développe vite et ne tarde pas à recouvrir le sol avec sa vigoureuse végétation.

Usages. — Pour engrais vert, on enfouit le sarrasin en fleur, après un roulage dans le sens du labour pour bien coucher la plante sur le sol. C'est un excellent engrais vert ne coûtant que le prix de la semence. Quant au fourrage que donne le sarrasin, il n'est pas excellent, durcissant très vite.

Pour les volailles, le grain n'a pas son pareil : il excite les poules à pondre et les engraisse.

Enfin les « bonnes galettes de blé noir » et « les groux » sont trop connus pour qu'on en parle longuement.

Cultivé pour le grain, le sarrasin donne 15 à 20 hectolitres à l'hectare.

Une considération importante est que le sarrasin favorise la multiplication du gibier, en particulier des perdrix et faisans.

Le lupin

Le lupin est la plante des sols pauvres, silicieux et sablonneux, mais non calcaires.

Culture. — Sa culture est simple ; la voici résumée.

Grâce à sa prompte végétation, le lupin peut être semé partout et après n'importe qu'elle culture. Pourtant, on le met, en général, après seigle, blé ou avoine en culture dérobée.

Un simple déchaumage à l'extirpateur suffit pour préparer le sol à recevoir la graine.

On sème d'avril à août inclusivement à la volée ou en lignes, à raison de 150 à 200 kil. à l'hectare.

On enterre peu la graine ; un simple et léger hersage suffit amplement.

Le lupin ne tarde pas à recouvrir le sol de sa vigoureuse végétation et rend ainsi inutiles binage et sarclages.

Le *lupin blanc* ou *pois de loup* est le plus employé comme engrais vert, parce qu'il est très vigoureux et donne des tiges très nombreuses.

Le *lupin jaune* est également très vigoureux ; mais il réussit mal en France. Quant au *lupin bleu*, il n'est pas employé.

Usages. — Le lupin sert comme fourrage et comme engrais vert. Comme fourrage à l'état vert, le lupin n'est pas mangé par les bêtes bovines. Il l'est au contraire par les moutons à qui il donne une vigueur salutaire pour résister à la cachoxie aqueuse.

Néanmoins il est préférable de le faner, sécher et mélanger à d'autres fourrages plus rapides, par exemple à la luzerne et au sainfoin.