

Du soin des malades

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **2 (1899)**

Heft 81

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-248947>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

sursaut... elle était pleine de vermine. M'étant traîné à tâtons vers la croisée, j'appelai à mon aide. Lesergent du poste M. Coutard, monta desuite avec une chandelle allumée et se convainquit de la chose, au reflet je pus lire sur le mur, écrit au charbon, le nom de *Rengguer* (*) qui ne m'était pas inconnu ; je pensai que je n'étais pas le seul de Porrentruy venu en ce lieu ; je savais qu'il avait été lieutenant de gendarmerie, un des zélés partisans du nouveau régime révolutionnaire.

Descendu au corps de garde, sur le lit de camp, dérangé de mon sommeil par les rondes et patrouilles à reconnaître souvent, par le cliquetis des armes que l'on ôtait et replaçait au ratelier, j'étais dans une insomnie accablante, j'endurais le martyre, quand M. Combastel adjudant-sous-officier se présenta le pouce et l'index appuyés, comme un priseur, ayant l'air de chercher quelque tabatière ouverte pour y puiser ; cette habitude lui était familière. Personne n'en possédait, moi seul en avait une : je vais la lui présenter. En me regardant fixement : « comment vous voilà pâle et défait, vos souffrez. « on voit que vous languissez ; mais n'êtes vous pas le frère du fcurrier Guélat qu'on vient de réintégrer de ce matin ? Combien de temps vous reste-t-il à faire encore ? — Quatre jours — Merci pour la prise de tabac, je vais solliciter votre élargissement de ce pas, vous me reverrez à midi » — Il fut ponctuel.

Pendant mon absence, on avait reçu des nouveaux départements des recrues qu'il fallait exercer deux fois dans la matinée et autant dans la soirée, on n'avait pas de repos ; en les mettant en pose selon la théorie pratique, des jeunes officiers par dessus mes épaules plaçaient leurs poings sous le menton de mes hommes, cette manière me contrariait fort. Il y en avait un cagneux à qui on supposait de l'entêtement pour ne pas se tenir les talons rapprochés, la pointe des pieds en dehors, et pour le forcer à se tenir, un triangle de bois lui était appliqué : il a été réformé.

Comme caporal d'ordinaire, je me trouvais chargé des approvisionnements en comestibles, et j'allais en ville : en s'en retournant, les corvéables s'arrêtaient avant de gagner la rampe pour payer bouteille.

J'étais sur ces entrefaites, dans une situation alarmante, et je demandai l'hôpital, on m'envoya à St-Jacques.

Dès mon entrée, je m'offris à écrire la liste des malades de la salle et sus m'attirer l'amitié des sœurs ; l'une d'elles, du nom de Rédet que je n'ai pas oublié, m'avait confié son livre d'heures pour lui copier des prières ; elle me prodiguait toutes sortes d'attentions bienveillantes, des fruits de la saison, des tartines de beurre et de confitures, que je trouvais sous l'oreiller.

J'avais la liberté de sortir ; j'en profitais, mais rarement. Une fois on m'avait remarqué à la promenade de Chamars et réclamé cette circonstance resta ignorée, car on fit répondre quelon d'être guéri, j'étais encore à suivre un traitement — imaginaire, car j'étais admis à la table des officiers servis en argenterie. L'on voit que je ne manquais ni de moyens, non plus que de bonne volonté pour me faire aimer.

Dans le courant du mois de mai, le sommeil fut interrompu pendant la nuit par un événement des plus tragiques : on apportait le caporal Poirier grièvement atteint d'un coup de poignard au bas ventre, donné par un tirailleur du Pô ; son état était alarmant ; il rendait ses matières fécales par la bouche ; ce n'est qu'à force de soins qu'on le sauva. La guérison fut assez prompte, et il obtint la solde de retraite en raison de ses bons services.

*) Fils de l'agitateur Joseph Antoine Rengguer de la Lima, d'abord sous-lieutenant au régiment Royal Hesse-Darstadt, puis au régiment de Reinach-Suisse, d'où il devint capitaine de la gendarmerie du Mont-terrible. C. F.

M. Liédois chirurgien aide-major au dépôt du 2^e de ligne suivait régulièrement le cours de clinique, et me témoignait de la bienveillance, de même que la mère supérieure, sœur Faivre ; l'un et l'autre m'avaient fort recommandé à M. le baron Thomassin, médecin en chef, officier de la légion d'honneur, pour avoir congé de réforme, la revue d'inspection devant avoir lieu au premier jour.

Le 4 juillet choisi pour cette opération, le général Marulaz commandant la 6^e division militaire vint la présider dans une salle du rez-de-chaussée.

L'appel se fit — mon nom proclamé, je réponds présent.

« Ton âge ? — 21 ans.

« Bon encore pour quelque temps — aux vétérans. »

Ce prononcé m'attéra, je me refusais à y croire.

Nous savions, mon frère et moi, que le général d'Oraison commandant le département avait connu notre père jadis ; on fut le trouver, implorer sa médiation pour faire révoquer cet ordre ; mais il nous fit observer que Marulaz ne revenait jamais sur ce qu'il avait dit, et que ce serait peine perdue en tentant une démarche pareille.

Comme j'étais vivement affecté, on eut l'attention d'envoyer M. Robert de Saône, employé d'état-major m'assurer que j'étais le seul de désigné pour Paris, et que là, au centre du gouvernement, je serais plus à portée qu'ailleurs pour faire valider mes droits.

Je sortis de l'hôpital le 14 août.

Nous avions décidé, dans nos conférences, que j'irais faire un tour au pays, et à cet effet, voulant me mettre en règle, nous allâmes chez M. Villerme gros-major, que nous rencontrâmes sur le pont de Battant, se rendant à la place des casernes pour défiler la parade à l'occasion, de la Saint Napoléon.

Sitôt qu'il connut l'objet de notre démarche, il dit : « fourrier, j'accorde permission de 15 jours au caporal, (aller et retour compris), remplissez l'imprimé que vous m'apporterez ensuite à signer ».

Parmi nos amis et connaissances du pays était M. Goetschy, Joseph fils du maire de Porrentruy, en ce moment clerc en l'étude de M^e Belami notaire, qui nous invita à dîner au restaurant de Granvelle tenu par M. Jussy. Après la demi-tasse au café Normand, ils m'accompagnèrent jusque sur la route : j'allai coucher à Baume.

Parti de bon matin j'arrivai chez nous dans la soirée. Je me dispense de dire l'accueil que l'on me fit partout. Mon séjour me parut court, tant on avait imaginé de distractions agréables à ma personne ; je quittais cette fois mes pénates à regrets.

Cependant je n'étais pas fâché de connaître la grande ville de Paris, ce type d'originalités et de merveilles dont on parlait tant.

Rendu à Besançon à jour marqué, on me délivra une feuille de route avec transport.

Je sortis de la porte d'Arènes le 3 septembre avec un sergent de grenadiers du 93^e à destination sur Brest (Finistère). J'embrassai mon frère Béat avec un serrement de cœur réel, un pressentiment de ne plus se revoir !

Voici l'itinéraire que je dus suivre.

Le même jour à Vitreux.

Auxonne est plus vivant, possédant un arsenal, avec des ouvriers d'artillerie ; la culture fait sa principale ressource, melons estimés.

Genlis, village grand et bien peuplé, on passe au coin de la jolie maison, qui a donné naissance à la femme célèbre qui porte ce nom.

Dijon, chef-lieu du département de la Côte d'or où nous arrivâmes dans la matinée d'un dimanche ; profitant du beau temps, nous parcourûmes les environs sur la route de Paris. Etant

en admiration devant une vigne en pleine maturité, cette vue excita notre envie, mon camarade me dit de lui en cueillir une grappe ; le mur de clôture assez bas, je fis une enjambée et en pris deux. A peine retiré qu'on aperçut dans le lointain un brassard que l'éclat du soleil faisant reluire, et rendait remarquable, il venait droit à nous à pas redoublés ; c'était le garde champêtre dans l'exercice de ses fonctions, qui nous saisissait en flagrant délit. Le sergent lui offrit 1 fr. 50 pour ne pas verbaliser, il refusa net : il fallut le suivre.

Un quart d'heure après, nous comparaissons devant le juge de paix qui écoute mes moyens de défense qui lui parurent plausibles. Ecartant tout soupçon mauvais, et se trouvant être le propriétaire du terrain, il nous renvoya libres.

Etant en rue, l'individu s'étant permis de réclamer les 1 fr. 50 refusés, on lui rit au nez : cela me rappelait la fable du renard et du raisin de La Fontaine. C'est dans cette ville que j'échangeai mon lourd schako contre un claque, (chapeau en feutre qui se pliait) comme ceux à gibus de nouvelle invention. De Dijon, on arriva à Sombrenon qui est situé au sommet d'une montagne.

Semur, ville champêtre, est environnée de vieux châteaux sur des rochers.

Avallon a une promenade de tilleuls avec jeu de quilles, les habitants y sont bien affables.

Vermenton, lieu pour moi d'éternel souvenir !

(A suivre.)

Du soin des malades

Samedi nous donnions quelques recettes de mets pour malades. On ne serait trop veiller à l'alimentation qu'on leur destine. Les *Feuilles d'Hygiène* insistent avec raison sur le peu de soin qu'on y apporte souvent dans les familles, surtout à la campagne. Les convalescents surtout sont exposés à recevoir des aliments trop peu digestifs ou mal préparés.

Il ont très souvent, dit ce journal, un vrai dégoût de la nourriture et tout particulièrement des mets substantiels qui sont cependant nécessaires tantôt pour soutenir les forces, tantôt pour rendre la vigueur à un corps miné par la maladie et défaillant au moment de la convalescence.

Dans les familles aisées, tout comme chez l'ouvrier, on oublie trop souvent l'importance qu'il y a à faire une cuisine soignée et à servir avec délicatesse et par petites portions, dans une vaisselle irréprochable, les mets que l'on présente à un estomac qui ne réclame rien et dont l'appétit demande à être aiguë par la vue d'un petit plat soigneusement préparé.

Les bouillons de bœuf, de veau ou de poulet, doivent être passés à la mousseline et dégraissés ; les potages au tapioca, au sagou ou autres, doivent être faits légers et non pas comme une bouillie collante que le malade a souci d'avalier. Les potages au maigre, aux purées de légumes, aux herbes, les panades, doivent être cuits avec attention et passés à la fine passoire ; on n'y ajoutera que du beurre frais, le beurre rance et les autres graisses étant indigestes. Les soupes au gruau d'avoine, à l'orge, au riz, les soupes au lait, à la crème de riz doivent toujours être préparées dans des casseroles ou marmites en terre ou en porcelaine, afin qu'elles soient blanches et franches de goût.

Toutes les préparations au lait, aux œufs, à la crème, (bouillies, flancs, crèmes, œufs sur l'eau, soufflés de toute sorte) exigent des soins méticuleux. Pas de grumaux indigestes, pas de

lait acide, pas de crème aigre et pas d'œufs dont on ignore la provenance; les œufs frais, cuits à la coque, brouillés, pochés ou incorporés à d'autres mets, sont salutaires et fortifiants; les œufs trop âgés peuvent au contraire devenir un aliment plus nuisible qu'utile.

Les viandes (riz de veau, cervelle, tranche de veau, côtelettes, filets mignons, etc.) doivent être cuites rapidement, soit sur le gril, soit dans la poêle; on en relève le goût avec un petit morceau de beurre frais et un peu de jus de citron.

Dans la bonne saison, les asperges, les petits pois sucrés tendres, sont des légumes agréables pour les malades; les légumes verts, épinards, chicorée, laitue, font souvent plaisir aux convalescents.

Les fruits, soit frais, soit conservés, sont une ressource à laquelle il est bon de songer. On peut offrir avec avantage la pêche et l'orange au poitrinaire, la fraise au gouteux, la myrtille au malade dont l'intestin est relâché, les pruneaux, les dattes, la figue au constipé; la pomme se prête à une foule d'appêts qui sont les bienvenus, la poire fondante étonnante admirablement la soif; et, en hiver, quelle joie cause souvent une grappe de raisin bien conservé, des abricots parfumés ou des cerises baignant dans un jus coloré. On évitera de servir aux malades des fruits par trop acides (prunes rouges, groseilles), par contre des gelées de framboises, de coings, de roses, leur seront souvent agréables.

Quant aux pâtisseries disent les *Feuilles d'Hygiène*, elles ne sont généralement pas favorables aux estomacs délicats, des malades et des convalescents; quelques biscuits trempés dans de l'eau rougie d'un vin généreux, des échaudés, des gaufres légères, seront cependant généralement bien tolérés.

Toutes les boissons qu'on destine aux malades et convalescents (thé, tisanes variées, limonades, eau panée) doivent être fraîchement préparées avec de l'eau très pure. On aura soin de les conserver à l'abri de la poussière et de les servir dans des ustensiles tenus très propres.

MENUS PROPOS

L'ascenseur du cardinal Mazarin. — Il n'y a rien de nouveau sous le soleil. Tenez: vous considérez certainement l'ascenseur comme une invention de date relativement récente. Quelle erreur.

L'Intermédiaire des chercheurs et curieux nous apprend que ce meuble si utile et si commode fut installé pour la première fois par M. Thomei, secrétaire du cardinal Mazarin, lequel avait inventé une machine à contrepoids pour descendre de son cabinet et y remonter sans s'incommoder. Il arriva même un beau jour que la corde se rompit et il lui en pensa coûter la vie.

Vous voyez bien qu'il n'y a rien de nouveau dans l'invention de l'ascenseur, puisque, il y a plus de deux siècles, elle donnait déjà lieu à des accidents!

Ce qu'on mange et ce qu'on boit à Paris. — C'est la statistique — officielle, s'il vous plaît — qui va nous fournir les renseignements suivants:

Durant l'année 1898, chaque habitant de Paris a absorbé en moyenne: 8 kilogr. 539 de beurre, 1 kilogr. 142 de charcuterie, 2 kilogr. 750 de fromage sec, 3 kilogr. 698 d'huîtres, 212 œufs, 0 kilogr. 736 de pâtés truffés ou non truffés,

poissons marinés ou à l'huile, viandes cuites, 15 kilogr. 383 de poisson frais, 7 kilogr. 037 de sel gris ou blanc, 63 kilogr. 493 de viande de boucherie, 10 kilogr. 681 de viande de porc, 2 kilogr. 071 de viande de cheval, 10 kilogr. 703 de volaille et gibier.

En outre, chaque Parisien a absorbé: 8 litres 07 d'alcool, 9 litres 47 de bière, 1 litre 94 de cidre, 177 litres 17 de vin.

De plus, en 1898, il est arrivé à Paris, par voie diverses, 1.948.637 quintaux de blé, 2.067.236 quintaux de farine, 59.547 quintaux de seigle, 1.448.030 quintaux d'épicerie, 2.579.721 quintaux de sucre, 539.841 quintaux de pommes de terre, enfin 219.785.238 litres de lait.

Et dire qu'il y a cependant à Paris, de pauvres gens qui meurent de faim!

* * *

Après le pavé de bois, le pavé de liège. C'est un nouveau pavé qui nous vient de Londres, et l'on affirme qu'il a donné d'excellents résultats. Il se compose de liège réduit en petits morceaux, mélangé à du bitume et de la fibrine et comprimé en blocs massifs sous une pression de 42 kilogrammes par mètre carré. Ces blocs sont très élastiques, n'absorbent pas l'eau et forment un pavage sonore, plus durable qu'aucun autre. De plus, leur surface est sûre au pied des chevaux.

On a été à même de constater qu'en six ans d'usage, sur une grande voie carrossable, ce pavé ne s'est trouvé usé que d'une manière insignifiante.

* * *

A propos de l'inauguration de la statue de Lamartine, à Bellelay — solennité littéraire qui a eu lieu l'autre jour — rappelons que le grand poète est l'écrivain de ce siècle qui a distribué le plus de cheveux. Ses admiratrices, et il en comptait dans le monde entier, n'avaient pas de cesse qu'elles n'aient obtenu du chantre d'Elvire une mèche de sa chevelure. Il en envoyait à qui lui en demandait.

Mais comme sa tête n'aurait jamais pu produire une quantité de « souvenirs » suffisante... Il s'était entendu avec son coiffeur. Ce dernier, tous les jours, mettait de côté pour son illustre client les cheveux qu'il tondait et dont la couleur ressemblait à celle de la chevelure du poète.

Si jamais on vous offre une mèche de Lamartine, ne l'achetez pas trop cher.

* * *

Bijou d'actualité. — Un ouvrier italien — artiste et artisan sont encore synonymes en Italie — vient de construire la plus petite bicyclette du monde.

Elle est entièrement en acier et mesure 24 millimètres de haut, 36 millimètres de long, ce qui lui permettrait d'évoluer presque facilement sur une pièce de 5 francs. Les roues, dont la circonférence ne dépasse guère 40 millimètres, sont munies de caoutchouc creux du dernier modèle. Tous les détails de la bicyclette, d'ailleurs, ont été également soignés. Les essieux sont à billes, la petite chaîne est garantie par un carter et une lampe minuscule à réflecteur a été suspendue au guidon. Quant à la selle en cuir, un chef d'œuvre *sui generis*, elle n'est pas plus grande que l'ongle d'un enfant qui vient de naître.

Cette bicyclette lilliputienne, dont le poids n'atteint pas 50 grammes, peut rouler très bien et avec une douceur extrême — on ne dit pas en vertu de quel mécanisme — sur n'importe

quelle surface suffisamment plate. Les roues tournent sans bruit, comme celles d'une montre de précision, les pédales fonctionnent parfaitement et les engrenages ne grippent jamais contre la chaîne bien tendue.

L'ouvrier italien a mis deux ans, dit-on, à parfaire son œuvre. Il y a des gens qui emploient leur temps avec autant d'utilité... mais qui ne font pas d'aussi jolies choses.

* * *

Le congrès des cartes postales. — Jusqu'aux cartes qui se mêlent d'avoir leur congrès.

Un congrès de deux sous alors?

Non, il ne s'agit pas des cartes postales du gouvernement, banales et nues. Il s'agit de ces cartes illustrées de vignettes de toute espèce, qui sont à la mode depuis quelque temps.

Ces cartes, où sont représentés en photographie soit les monuments et les curiosités naturelles du pays, soit les personnages ou les événements du jour, tendent de plus en plus à remplacer les autres. Elles amusent les destinataires et sont très recherchées par les collectionneurs.

C'est en Allemagne surtout que ces industries sont florissantes. Il y a beaucoup d'Allemands qui, voulant faire un voyage en Italie, en Espagne, en Egypte, aux Indes, etc., s'entendent, avant de partir, avec un certain nombre de souscripteurs, s'engagent, moyennant une commission légère, à leur envoyer de toutes leurs écoles des cartes illustrées et paient de cette façon tout ou partie de leurs frais de voyage.

Mais si l'Allemagne détient le record en matière de cartes illustrées, aucun pays ne s'en désintéresse. L'Angleterre en produit aussi beaucoup. Mais les collectionneurs reprochent aux cartes anglaises d'être mal gravées, d'être composées sans art et dessinées sans goût. C'est pourquoi le consul d'Angleterre à Munich se fait l'écho, dans le *Daily Graphic*, des plaintes des amateurs allemands et, comme la question lui paraît importante, il émet le vœu que l'on crée une fédération internationale ou que l'on réunisse un congrès qui s'occupera de perfectionner en tout pays l'industrie des correspondances illustrées.

Il est dommage qu'on ait pas fait coïncider ce congrès avec le centenaire de... Descartes, célébré l'an dernier.

LETTRE PATOISE

Dà la côte de mai.

El a permis é saivaints d'être dichetrait, mam trop, c'à tot de mainme trop: ai y é meùjre an tot.

Ai y aivait dains le temps ai Poraintru in professeur di collège, que s'occupay brâment bin de son école, et qu'an netrovait pe aidé comme ai y en é taint à djo d'adgedeu, à café, à cabaret, en lai brasserie, à billard, main qu'était aidé tchu ses livres. C'était in vrai tchoix de professeur. Ai survoyay des fins meu les écoles di collège, main ai léchay en sai fanne le tiensain de soingnié ses propres afaints.

In bé soi qu'ai l'était occupay de corridgié les devoirs de ses écoliers, sai fanne yi dié d'in pô survoyié les afaints, qu'elle veulay vite allay faire enne commission tchié les végins, main qu'elle ne velait pe demoray longtemps. Le professeur qu'était in tchoix de bon hanne, dié qu'ai velay bin faire tot de pai lu. Tchu soli lai daimé paiché. Ttain elle feut laivi, mes bouébats aicmencement lai dains. Ai sâtint comme des