

Petite chronique domestique

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **3 (1900)**

Heft 116

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-249791>

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.

Item M. Maldouer écrivain au château (") est décédé le 16 octobre un mercredi.

Item Mademoiselle Lotz, la bossue est décédée le 18 octobre, un vendredi, entre neuf et dix heures du soir.

Item la sentence des deux Gigon et de Lièvre de Fontenais, qui avaient tué Jobé de Courtedoux, a été affichée à la table noire devant la maison de ville d'ici. Ils sont condamnés à cinq ans hors du pays. C'était le 24 octobre 1765, un jeudi, il tomba de la pluie ce jour-là.

Item Frédéric, postillon au château, est décédé le 26 octobre le samedi matin, c'était un garçon de la Vallée.

Item l'an 1765, on a pris des mésanges en quantité, même plus que jamais. L'ordinaire était de 15, 20, 30, et jusqu'à 100 douzaines par fois, soit qu'il fit beau temps, qu'il plût, ou qu'il y eut du vent — c'était égal. On avait la douzaine pour deux ou trois rappes, tant qu'on voulait, et cela depuis le mois de septembre jusqu'au dernier de novembre 1765, mais c'étaient presque toutes des petites. Mon frère Henri prit en compagnie de 33 douzaines, une mésange blanche, et la tua avec les autres sans avoir vu qu'elle était blanche. Ce fut le Prince qu'il l'eut : elle fut associée à une hirondelle blanche que M. de Rosé prit à la chasse des alouettes de Son Altesse.

Remarque du grand hiver, comme il le fut.

Item Boury le jeune avoat, et l'ex abbé Paul sont partis pour être cadets dans le régiment de Son Altesse au service de France, le 4 novembre 1765, un lundi.

Item on a commencé à vendre vin, pour la première fois au magasin de M. Rengguer devant le faubourg le 10 novembre 1765, un dimanche. C'est le frère de Theubet le boucher qui a vendu le premier.

Item Adam, domestique de M. Decker le vieux est décédé le 22 novembre 1765, le vendredi soir.

Item la veuve du Keller tonnelier au château est décédée le 2 décembre un lundi matin.

Item le premier homme qui est entré à l'hôpital pour y être entretenu, est le coutelier Jollat dit *crant paix* : il est entré le 3 décembre 1765.

Les deux premiers chapelains de l'hôpital étaient messire Chay vicair de la ville et l'abbé Goetschy, et cela pour la St-Martin de cette année.

Item François Joseph L'hoste tonnelier, a eu droit de bouchon pour Noël.

(**) L. Maldouer le célèbre archiviste de l'ancien évêché de Bâle, qui donna aux archives la belle organisation tant admirée des connaisseurs.

Comme il pria !

— Ah ! Jésus, fils de David, voyez comme j'ai soif de guérison ! Me laisserez-vous ainsi faible, à demi-paralysé, quand je suis là, tout près de cette source miraculeuse, qu'une simple parole de la Vierge Marie a fait jaillir.

La procession quittait la Basilique. Elle s'avavançait, lente et solennelle, au milieu de la foule immense formant haie de chaque côté. C'était un défilé des délégations des différents pèlerinages ; puis suivait des prêtres, les uns en surplis, les autres en chasubles d'or. Les enfants de chœur balançaient des encensoirs ; et sous le dais, apparut, toute blanche, dans les rayons de l'ostensoir, la divine Hostie.

Il passait au milieu de son peuple, ce Jésus miséricordieux, qui aime les simples ; qui, là-bas, en Judée, laissait approcher les malades et les enfants ; qui guérissait les uns et bénissait les autres.

N'allait-il pas accomplir un miracle au milieu de cette multitude, accourue pour le supplier et pour l'adorer au passage ?

Item la veuve Hantz maréchal, est décédée le 31 décembre, un mardi après midi.

(A suivre.)

Petite chronique domestique

L'influenza. — La maladie des jeunes enfants. — Des maladies contagieuses. — Avis utiles.

Que parler si non de l'influenza, cette vilaine maladie qui n'est au fond que la grippe, mais qui n'a jamais été si répandue et peut être aussi perfide. C'est une maladie lâche qui s'attaque, de préférence aux tempéraments affaiblis, aux constitutions ébranlées et témoigne sa prédilection surtout aux vieillards et aux sujets qui souffrent d'affections anciennes du cœur ou des poumons. Dans ces cas-là, la forme congestive pulmonaire prédomine ordinairement ; mais on observe aussi une forme gastro-intestinale, qui touche à peine l'intestin et se traduit par de la diarrhée cholériforme soudaine, mais plus effrayante que grave.

Le Dr Martin donne dans la Revue populaire suisse d'excellents conseils qui peuvent servir à nos lecteurs.

Les premiers symptômes ordinairement accusés par une grippe consistent dans la fièvre et les points de côté. Le point de côté est un symptôme (disons-le en passant) commun à bien des états divers. Tantôt, on le voit apparaître à la suite d'un exercice immodéré, d'une course contre le vent : il est dû, alors, à un gonflement de la rate causé par une entrave circulatoire. Tantôt il apparaît sur le trajet des nerfs intercostaux, à des points typiques, qui font immédiatement reconnaître une névralgie. Il y a aussi la douleur, plus diffuse, du rhumatisme musculaire, commune surtout à gauche (à cause de l'agitation imprimée, de ce côté, par les mouvements du cœur à la paroi thoracique). Les sujets flatulents ou atoniques de l'estomac éprouvent aussi des points de côté, par suite de la compression nerveuse intercostale, que détermine le diaphragme repoussé par le ballonnement. Enfin, nous avons les points de côté, plus aigus et comme plus solennels, de la pleurésie, sèche ou avec épanchement, et de la pneumonie ou fluxion de poitrine.

C'est à ce dernier genre que se rattache le point de côté grippal sorte de diminutif de celui de celui de la pneumonie, causé par une fluxion congestive ou irritative de l'appareil respi-

Et, tout à coup, un pauvre être, à demi-mort, se dressa sur son matelas, sembla sortir de sa tombe. Il regarda, jeta un grand cri, et se mit à suivre la procession.

Et la foule, des larmes plein les yeux en voyant ce miraculé, redoublait ses cris :

— Encore ! encore un miracle ! Jésus, fils de David, guérissez nos malades !

Marie-Alice, pâle d'émotion, regardait approcher le dais de brocart d'or. Il s'avavançait royalement dans la fumée de l'encens et dans les éclatants rayons du soleil. Bientôt le Saint-Sacrement allait passer. Une force mystérieuse allait-elle s'échapper de la divine Hostie ?

Yvan était, dans tout son être, secoué d'un grand frisson, l'œil fixé sur cet ostensoir d'or pareil à un astre des cieux, il le regardait approcher majestueusement : les enfants de chœur ne cessaient de balancer les encensoirs, un groupe de jeunes lévites chantaient l'hymne du Saint Sacrement. Le désir de la guérison était tel chez Yvan que des pleurs d'ardente supplication tremblaient dans sa voix.

ratoire. Toutefois, la douleur est moins vive et moins fixe, en général, que dans la pneumonie, et les ventouses sèches ou scarifiées (lorsque le sujet est robuste), ont rapidement raison de ce symptôme. C'est peut-être ce qui fait croire à certain médecins, qu'ils ont pu, dans bien des cas, juguler une fluxion de poitrine ! Méfions-nous des erreurs de diagnostic, fréquentes en tous temps, mais surtout aux époques d'épidémies grippales. Il y a, en effet, dans l'influenza, un élément nerveux qui déconcerte, et souvent aussi un tableau morbide étrange, dont les traits sont capricieux et désordonnés au plus haut point.

La forme classique de l'influenza se traite par le repos au lit où dans une chambre chaude et bien aérée ; la demi-diète, composée de bouillon, de lait et d'œufs à peine cuits. Comme tisane, la meilleure consiste dans du thé chaud, bien sucré additionné d'un peu de vieux kirsch, ou (à défaut de ce dernier) d'un peu de rhum et de quelques gouttes d'eau de laurier-cerise. Toutes les deux heures environ, pendant la journée, on prescrit, en outre, un cachet ainsi composé : 10 centigrammes de bromhydrate de quinine, 5 centigrammes de citrate de caféine et 30 centigrammes d'analgésine. On ne tarde pas à voir la fièvre, le mal de tête et les symptômes de courbature générale s'atténuer et disparaître, sous l'empire de cette médication.

Pour favoriser le sommeil paisible, entretenir la moiteur de la peau, mettre un frein à la toux nocturne, rien ne vaut, à mon gré, la poudre de Dower (0,40 centigrammes) mélangée à celle de soufre précipité (0,75) (cette dernière ayant l'avantage de tenir le ventre libre et d'exercer une certaine action expectorante et antiseptique). Enfin, j'ai l'habitude de faire pulvériser ou évaporer, au bain-marie, dans la chambre ou se tient le malade, un mélange d'un tiers d'eucalyptol avec deux tiers d'essence de térébenthine, pour purifier, balsamifier l'atmosphère et modifier ainsi, par une inhalation permanente, l'état catarrhal de l'arbre bronchique.

Dans la forme gastro-intestinale de la grippe, je prescris, quatre fois par jour, un cachet composé de 10 centigrammes de poudre de noix vomique, 20 de sulfate de quinine et 20 de salicylate de bismuth. Je conseille, en outre, dans la journée, deux tasses de café sucré avec du sirop de gomme additionné de dix à quinze gouttes d'élixir parégorique.

Lorsque le cœur est affaibli et menacé, et surtout quand la sécrétion rénale est fortement diminuée, je donne, trois fois par jour, dans une forte infusion de cola, dix gouttes de teinture de digitale et j'insiste pour que le malade boive.

— O mon Dieu, si vous me rendez la santé, je vous en fais la solennelle promesse, je la consacrerai tout entière à vous aimer, à vous faire aimer, à vous bénir et à vous faire bénir. De mes lèvres, ne s'échapperont que des chants religieux ; mes cantiques diront, à tous, la gloire de votre mère, la puissante et douce Vierge Marie.

Le Saint-Sacrement passait dans l'éclat des cierges allumés, dans les nuages de l'encens, dans le chant des cantiques, dans les clameurs de la foule intercédant pour un nouveau miracle.

A quelques pas d'Yvan, une pauvre femme portait dans ses bras, un petit enfant livide, près de mourir. Tout à coup, le sang circule dans ses veines, le rose monte à ses joues, ses yeux s'éclaircissent, il sourit à sa mère. Celle-ci, fille de joie, l'élève au dessus de la foule en criant : « Gloire à Dieu, il m'a rendu mon fils ».

Et la foule éclate en un nouveau transport.

(La suite prochainement.)

dans sa journée, deux à trois litres de lait, additionné, par litre, de 2 grammes de benzoate de soude.

* * *

On a dressé à Amsterdam un tableau établissant la moyenne de la mortalité par 10 000 habitants des enfants de cinq ans et au-dessous : il montre une différence très sensible entre le taux de la mortalité dans la classe pauvre et la classe riche.

Les deux premiers groupes représentent la classe ouvrière, les deux suivants la petite bourgeoisie et les deux derniers la haute bourgeoisie :

	Au-dessous d'un an.	De 1 à 5 ans	Totaux.
1 ^{er} groupe	70	34	104
2 ^e —	79	37	106
3 ^e —	59	29	88
4 ^e —	45	23	68
5 ^e —	42	18	60
6 ^e —	32	16	48

D'où vient cette différence frappante ? Evidemment des conditions hygiéniques moins bonnes du logement pour une grande partie de la classe ouvrière, d'une alimentation moins bien comprise des enfants en bas âge, du manque de propreté et de soins entendus, la femme pauvre se voyant souvent obligée de confier la petite famille à la sœur aînée, la plupart du temps encore bien jeune et inexpérimentée.

* * *

Il est dit que nous ne parlerons aujourd'hui que de médecine et de maladie; il est vrai que c'est malheureusement la chose à la mode. Et comme nous en sommes à parler des enfants, rappelons que les bains d'eau de savon chaude constituent un excellent moyen pour lutter contre la propagation des maladies infectieuses par les malades eux-mêmes. C'est surtout pour les maladies contagieuses de l'enfance que les bains deviennent un complément important des mesures de désinfection. Un enfant qui vient de faire une scarlatine, une rougeole, une diphtérie, devrait toujours être baigné et savonné avant de reprendre le chemin de l'école. Le Conseil communal de la ville de Brünn, en Autriche, a organisé, à partir du 1^{er} janvier de cette année, un service de bains chauds qui sont préparés gratuitement au domicile des malades sur la demande écrite du médecin. Voilà certes une organisation appelée à rendre des services et capable de faire la guerre aux microbes tout en apprenant au public à apprécier les bienfaits des soins de propreté.

* * *

Limonades au citron. — 1. Pelez un citron ou davantage, selon la quantité de liquide que vous désirez préparer et la grosseur du fruit. Versez un peu d'eau bouillante sur l'écorce et couvrez. Pressez le citron et enlevez les pépins. Versez, dans un autre vase, un peu d'eau bouillante sur du sucre. Quand le sucre est parfaitement fondu, versez le jus dessus, ajoutez de l'eau froide jusqu'à ce que le goût de la limonade ne soit ni trop fort ni trop faible : mélangez-y assez de la première eau d'écorce de citron pour parfumer le mélange.

2. Roulez un citron, coupez-en l'écorce très mince, car le blanc est amer, et exprimez le jus dans un pot au travers d'une passoire, pour retirer les pépins, qui sont aussi très amers. Ajoutez l'écorce et versez un verre d'eau bouillante; couvrez le pot, laissez refroidir; passez, sucrez et servez en ajoutant la quantité d'eau désirée.

Aux champs

L'engraissement pratique des porcs.

C'est un tort de croire que tous les aliments sont également profitables aux porcs. La vérité est que cet animal, extrêmement vorace puisqu'il passe pour omnivore, les absorbe presque tous, même les plus répugnants, avec autant d'avidité. Mais il est bien certain qu'ils ne produisent pas le même résultat au point de vue de l'augmentation en poids.

Le porc est un des animaux dont le système digestif exige pour un accroissement de poids égal la nourriture la plus concentrée. En d'autres termes, les bovidés peuvent absorber davantage d'aliments, ces aliments étant moins nourrissants.

L'engraisseur ne devra pas oublier non plus que certains aliments qui produisent plus de poids ne fournissent pas une chair aussi ferme et aussi bonne.

Des expériences ont été faites pour comparer les résultats donnés par une nourriture sèche et par une nourriture trempée.

On a administré à des porcelets pesant le même poids une mouture composée d'avoine, d'orge, de pois en parties égales et d'une demi-ration de son. Aux uns on donna cette mouture qui avait trempé pendant 36 heures dans l'eau froide; aux autres on administra la même mouture sèche, en mettant à la disposition des animaux de l'eau froide dans une auge pour leur boisson.

On remarqua d'abord que la nourriture sèche produisait un accroissement plus rapide. Puis, vers la fin de l'expérience, ce fut le contraire qui se produisit. On vit ceux nourris avec la mouture trempée augmenter très rapidement. Mais à l'abatage il y eut pour ces derniers beaucoup plus de déchets.

Les porcs nourris avec la mouture sèche semblaient moins gros, moins volumineux; mais la viande, plus ferme, plus compacte, pesait davantage.

L'éleveur voit d'après cela quel mode d'alimentation il doit choisir.

Maintenant, quel genre de nourriture devrions-nous adopter pour avoir chez les porcs une viande de qualité supérieure? La question a son importance.

Une première remarque qu'on a faite et qui a un grand intérêt, c'est que la viande des porcs engraisés exclusivement à la porcherie a bien moins de saveur que celle des porcs qu'on envoie aux champs.

Dans les pays où les glands sont en grande quantité et où les éleveurs en font des provisions, la viande des porcs est excellente. De tous les aliments, à ce point de vue, le gland constitue le meilleur. Il donne à la chair une coloration légèrement brune et une saveur excellente. Le lard n'est pas en grande quantité et nese forme pas en couches épaisses. La graisse est donc réduite, mais elle est de très bonne qualité. Le tout, grasse et viande, a une saveur prononcée mais agréable.

Il y a beaucoup de rapport entre cette viande et celle du sanglier. Seulement l'usage exclusif des glands pour l'alimentation des porcs pourrait avoir l'inconvénient d'irriter les organes digestifs, à cause de la grande quantité de tannin contenue dans ces fruits.

Les châtaignes conviennent fort bien aussi pour l'alimentation des porcs à l'engraissement. Elles produisent du lard plus épais que celui par les glands. La saveur de la viande est également excellente.

En Alsace et en Lorraine on donne beaucoup de fèves aux porcs. Cet aliment communique à

la viande une saveur tout à fait spéciale, mais qui est est très agréable.

Les déchets de cuisine, les eaux grasses sont utilisés pour la nourriture des porcs, mais il faut y adjoindre autre chose.

Certains éleveurs achètent de la viande de cheval ou des viandes plus ou moins avariées qu'ils utilisent pour cette nourriture. Les porcs, plus ou moins délicats, quoi qu'on en dise, s'en accommodent fort bien. Par exemple, la chair des animaux ainsi alimentés sera détestable. Inutile de dire que les éleveurs qui agissent de cette façon n'ont généralement pas de scrupules. Les porcs qu'ils donneront au commerce ne diffèrent point d'apparence de ceux nourris de toute autre façon. On ne s'apercevra de la supercherie que lors de la consommation.

Aujourd'hui, la question de la valeur du maïs dans l'alimentation des porcs est très discutée. Certains prétendent que le maïs donne une chair de parfaite qualité. Mais la plupart des expériences et des remarques faites tendent à démontrer le contraire.

En Angleterre par exemple, on ne goûte pas, et avec raison, la chair des porcs salés qui arrivent d'Amérique. Pourquoi? Justement peut-être parce que ces porcs ont été engraisés, et presque exclusivement, avec la farine de maïs.

Autant que les céréales, blé, seigle et que les pommes de terre cuites, le maïs donne du lard, mais ce lard n'est pas de première qualité. La viande est sujette à critique.

Si l'on emploie de la farine de maïs, on la donnera au commencement de l'engraissement et non à la fin. Vers la fin on donnera des farines de sarrasin, d'orge, de seigle. On prétend que la farine d'orge donne à la chair une saveur spéciale de noisette très agréable. Celle de seigle est plutôt rafraîchissante, celle de l'orge au contraire échauffante. Les deux mélangées produiront un bon résultat.

Les pommes de terre cuites, un peu partout en France, forment l'un des principaux aliments du porc... Cet aliment est de bonne qualité; pourtant seul il serait insuffisant. On y ajoutera du petit lait, des eaux grasses, des buvées de farines de céréales.

Paul ROUGET.

Etat civil

BREULEUX

Naissances.

Janvier.

1. Kempf Louis Albert fils de Louis et de Maria née Froidevaux de Sigriswyl, au Cernu-Vensil. — 12. Clémence Marie Louise Cécile fille de Paul et de Agripine née Humair de Muriaux, au Cratat Loviat. — 13. Schwarz Constant, Léon, fils de Louis et de Aline née Peltier de Eiken, aux Breuleux. — 23. Jossi Jules, Robert, fils de Rodolphe et de Marie née Thiévent de Grindelwald, à La Chaux. — 24. Jelmi Robert, Onésime, Pierre, fils de Pierre et de Adine née Donzé, de Rivera, aux Vacheries. — 26. Krebs Edouard fils de Gottfried et de Jeanne née Gaffner de St-Beatenberg au Cernu-Vensil. — 30. Schmidt Alice, Louise, Agathe, fille de Louis et de Louisa née Patois de Montandon (Doubs) aux Breuleux. — 31. Donzé Blanche, Yvonne, fille de Numa et de Marie née Prétat, aux Breuleux.

Février.

1. Merguin Juliette, fille de Jules et de Elvina née Chaboudez de Fontenais, au Roselet. — 1. Merguin François, Jacques, Aurèle, fils de Jules et de Elvina née Chaboudez de Fontenais, au Roselet. — 2. Boillat Irmin, fils de Aurèle et de Irmine, née Joly de et à La Chaux. — 2. Boillat Jean, fils de Aurèle et de Irmine, née Joly de et à La Chaux. — 5. Chapatte Blanche, Marie, Philomène, fille de Jules et de Cécile née Chapatte,