Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 3 (1900)
Heft: 148

Artikel: Aux jeunes Mères
Autor: Sandoz
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-250084

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: 15.07.2025

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

Philippines. De quoi sont formés ces nids ? Les sentiments à cet égard sont fort partagés. L'opinion qui paraît toutefois le plus plausible, c'est que ces nids seraient faits de frai de poissons. Pour en procurer, les Chinois riches ne reculent point devant un prix exorbitant. Mais pour devenir ce mets si recherché des fins gourmets, il doit subir quelques apprêts. Ces nids sont donc jetés dans de l'eau bouillante qui les résout en filaments blancs assez semblables à du vermicelle.

Purifié de tout ce qui paraît malpropre, ces filaments sont cuits dans un bouillon de viande ou de poule. Le tout est ensuite assaisonné dans une proportion donnée d'épices et de divers aromates. Devenu aujourd'hui mets européen mais d'une grande rareté, il ne sera permis de s'en octoyer la faveur, dans les grands restaurants de Paris, par exemple, qu'au prix de la bagatelle de 2,300 francs. Bon nombre de Chinois opulents ont une véritable passion pour des repas de queues et de langues de cerfs. Ils vont aussi jusqu'à manger les nerfs de ces animaux.

Pour cela toutefois, il est nécessaire de faire sécher ces nerfs au soleil ; on les saupoudre de poivre et de muscade, et en les enfermant hermétiquement dans des vases, on peut les indéfiniment conserver. Pour s'en servir, on les fait préalablement mollir dans de l'eau de riz. Relevés de diverses épices, ces nerfs sont ensuite cuits dans du bouillons de chevreau.

Les Chinois mangent encore certaines parties de la chair si coriace du requin. Ils font également leurs délices de chenilles salées et grillées ensuite, d'œufs de lézard, de vers de terre cuits, séchés auparavant et salés comme des harengs. Apparaissent aussi sur leur tables des cigales, des larves d'abeilles sauvages, qui préalablement ont été confites dans du vinaigre et de l'huile. Ils vont, chose incroyable, jusqu'à se faire un mets, du cuir dit *japonais* : espèce de peau qui quoique très longtemps macérée, n'en demeure pas moins constamment dure avec un goût détestable. Voilà pour les riches, goûts bizarres assurément. Mais combien plus répugnante encore est la nourriture que la misère impose aux pauvres. Ils en viennent à peu près à manger tout ce qui leur tombe sous la main. En fait de viande, rien en quelque sorte qui ne se vende et ne se mange. Non moins que les autres animaux domestiques ânes, mulets, chevaux, chameaux, fournissent leur contingent de viande de boucherie. Dans le bas peuple, s'est établie dès longtemps la coutume de manger chiens, chats, rats et diverses bêtes de ce genre. Au sein de cette tourbe famélique parfois, comment le besoin pourrait-il connaître des délicatesses ?

La population aisée qui a généralement une nourriture convenable, n'est point sans connaître quelques raffinements pour sa table, comme par exemple les confitures. On en fait en Chine de toutes sortes de fruits, raisins, grenades, oranges, citrons, pêches, abricots, coings, prunes, noix, amandes, gingembre et d'une infinité de fruits sauvages particuliers à ce pays. Elles sont généralement bien faites, à pouvoir se conserver très longtemps. Il n'est pas rare d'en prendre l'été, mêlées à de la glace. Les Chinois qui boivent presque constamment chaud, ne se font nullement faute dans les grandes chaleurs estivales, d'user de rafraîchissements. C'est ce qui explique que l'usage de la glace leur soit de fort longue date, très familier. Elle est si universellement appréciée, que l'Empereur à certains jours, fait à ses sujets l'impériale munificence de leur en faire distribuer.

Le vin qu'on boit en Chine, n'a rien de commun avec le vin d'Europe. Bien des siècles avant l'ère chrétienne, les Chinois ont connu le vin de la vigne et employé pour l'obtenir des procédés à peu près analogues aux nôtres. Mais la consommation abusive qui s'en fit, joint à la nécessité, pour une population sans cesse croissante, de donner une plus grande extension à la culture des céréales, détermina des lois prohibitives dans tout l'empire de la culture de la vigne. Sous le coup de ces proscriptions maintes fois répétées, la vigne disparaissant peu à peu, force fut aux Chinois de recourir à d'autres boissons spiritueuses. Différents grains soumis à la fermentation, leur en fournirent la matière. L'art de la brasserie s'introduisit chez eux et y fit en peu de temps de grands progrès. C'est à cet art qu'est dû le *vin chinois*. Les Célestes en ont pris un goût si prononcé, que les lois qui plus tard ramenèrent l'autorisation de replanter et de cultiver la vigne, ne purent en diminuer la consommation.

G. MARTIN, curé de Pleigne.

(A suivre.)

AUX JEUNES MÈRES

M. le Dr Sandoz donne sur la suralimentation des nourrissons ces utiles et sages conseils aux jeunes mères. Beucoup les liront avec intérêt et peut-être avec profit.

Bébé pleure, il a faim ! tel est le refrain qu'on entend à chaque instant dans les familles, tel est l'arguement que la mère ou une voisine charitable oppose au médecin toutes les fois qu'il essaie de recommander des repas plus espacés et moins copieux. On oublie que les cris peuvent être provoqués par des langes souillés ou un maillot trop serré, par une piqûre d'épingle mal placée, par un température trop basse de la chambre ou une température trop élevée de la couche ou repose l'enfant ; on oublie enfin que le nourrisson peut crier et crie même souvent, non point parce qu'il a faim, mais parce qu'il a trop mangé.

Si l'on a fait, dans le public, des progrès en ce qui concerne le choix de l'aliment du nouveau-né, si l'on sait généralement que le lait maternel est la nourriture par excellence à laquelle on ne doit jamais renoncer à la légère, si l'on a appris que, pour la remplacer, il est logique d'avoir recours au lait rendu stérile par la cuisson, trop souvent encore on commet des fautes graves dans la manière de distribuer les tétées et de mesurer les rations.

Tous les jours, nous voyons des mères de famille faire, sans s'en douter, de la suralimentation et risquer de creuser ainsi elles-mêmes la fosse où la gastro-entérite viendra subitement coucher l'enfant qui fait la joie du foyer domestique.

La gastro-entérite, en effet, cause plus de ravages qu'on ne se le figure généralement. Si la suralimentation n'est pas toujours la cause unique et directe de cette maladie, si la qualité du lait joue ici le rôle important, il n'en est pas moins certain que la suralimentation prépare souvent, par les troubles digestifs qu'elle détermine, un terrain favorable au développement des germes microscopiques, auteurs des infections gastro-intestinales si meurtrières dans les premiers mois de la vie. En outre, la suralimentation compromet toujours le développement régulier et normal de l'enfant par les troubles de nutrition qu'elle occasionne.

Chez l'enfant nourri naturellement, ce sont des tétées trop rapprochées qui conduisent le plus fréquemment à la suralimentation. On met le nourrisson au sein sans règle aucune, à tout propos pour le calmer, et au gré de la fantaisie de la mère, sans s'inquiéter de savoir si son estomac a eu le temps de se vider et de se reposer.

Quelquefois un lait trop abondant ou trop riche en principes nutritifs cause ici également des troubles digestifs. Ce cas peut s'observer surtout dans l'alimentation mercenaire, alors que la nourrice présente un lait dont l'âge

---

grande critique, celle qui encourage un artiste, en lui indiquant ses imperfections et ses fautes, sans l'en écraser.

Et ils n'étaient point à dédaigner, les avis de ce vieux bonhomme maigre qui, chaque soir, se traînait si péniblement à l'orchestre, où il jouait de la harpe ; de ce vieil artiste, passé de mode, qui était obligé de compter les poignées de charbon qu'il mettait à ranimer son feu, et de se priver du verre de vieux vin, qui lui eût rendu des forces. Les jeunes à l'orchestre s'en moquaient parfois impitoyablement, parce qu'il portait, par insouciance, un habit noir râpé, sans songer à le renouveler. Mais s'il était indifférent à l'élégance de la tenue de rigueur, il était terrible, ce vieux Luc, dès qu'une note fausse choquait son oreille, et il n'épargnait pas, aux jeunes de l'orchestre, les amères réprimandes. Ceux-ci frémissaient et se soumettaient pourtant, reconnaissant la supériorité musicale de ce vieillard. On savait qu'il pouvait tout interpréter, qu'il comprenait les chefs-d'œuvre, comme s'il les eût composés lui-même. C'est à Luc que la Bocellini avait dû la perfection de son immense talent, et, maintenant, Yvan progressait, à son tour, guidé par un tel maître.

Quoique toujours faible de santé et souffrant de l'éloignement d'Alba, l'héroïque enfant persévérait dans son travail, tout malade qu'il était ; il continuait à donner la vie à son rêve.

— Et s'il survenait des heures de défaillance, il évoquait le pâle visage de sa mère qui, toujours muette, restait là triste et sombre, et qui, de lui seul, attendrait des jours meilleurs.

Déjà, depuis bien des mois, Marie-Alice et son fils avaient dû quitter le riche appartement du parc Monceau pour une Maison, sise à Passy, bien simple, bien modeste, et qui faisait grand contraste avec l'ancienne demeure, où le luxe s'étalait sous toutes les formes.

La pièce où Yvan passait tant d'heures sur sa chaise longue, près de sa mère attristée et muette, n'avait plus de lourdes portières de tapisserie qui la défendaient du froid et amortissaient les bruits extérieurs. La bibliothèque en chêne sculpté était remplacée par de simples rayons de planches en bois noirci. Plus de tableaux, accrochés ça et là, égayant la pièce de la note éclatante de leur cadre d'or, mais après tout, que lui importait cette simplicité, quand il créait son oratorio ?

Ses songes n'en étaient pas moins consolants et enchanteurs. Luc le disait lui-même, et Yvan le savait par expérience, les songes les plus divins ne se font-ils pas dans les mansardes d'artistes, traversées par la bise de l'hiver, ou chauffées par la violente canicule de juillet.

L'artiste a devant lui un horizon infini. Yvan oubliait l'indigence du logement de Passy ; il voyait au loin, comme une auréole de lumière : c'était le succès. Son oratorio s'achevait. Il le ferait jouer dans des concerts... on l'éditerait... la vente serait fructueuse, et grâce au travail de son fils, Marie-Alice connaîtrait, de nouveau, la douceur de l'aisance dans sa vie accablée. Il pourrait aussi venir en aide à son père, dont la situation était si précaire, là-bas, dans le sordide logis, où le malheureux abritait sa déchéance et son désespoir.

(La suite prochainement.)

n'est pas du tout en rapport avec celui du nourrisson.

Mais c'est principalement dans l'alimentation artificielle que le manque de régularité, d'administration de rations trop copieuses et la mauvaise préparation du lait risquent de conduire aux conséquences funestes de la suralimentation.

On oublie trop facilement que la capacité et la puissance digestive de l'estomac sont en rapport étroit avec la taille et le développement de l'enfant.

La capacité de l'estomac ne dépasse guère 40 à 50 centimètres cubes à la naissance, 100 centimètres cubes à la fin du premier mois, 150 à quatre mois et 250 à six mois. En outre, la physiologie a démontré que le lait de vache est moins digestible que le lait humain, il séjourne plus longtemps dans l'estomac du nouveau-né avant d'être chassé dans le tube intestinal. L'analyse chimique a de plus fait constater des différences de composition entre le produit du sein maternel et celui de l'étable; le coupage du lait est nécessaire pendant les premiers mois et un lait donné pur trop tôt peut devenir un facteur de suralimentation.

La suralimentation, avons-nous dit, est une cause fréquente de troubles digestifs et prépare le terrain pour les germes des infections qu'on désigne sous le terme général de gastro-entérite. Un estomac d'enfant qu'on surcharge par des rations de lait trop fortes, se dilate facilement, il ne se vide plus complètement, et devient un réceptacle où ferments et microbes finissent par pulluler à l'envi. Un estomac dans lequel on met de la nourriture, sans règle, à tout propos, est un estomac qui ne se repose jamais, dans lequel le suc gastrique n'arrive plus à jouer son rôle antifermentescible; il devient dyspeptique et livre à l'intestin un contenu incomplètement élaboré, dans lequel des fermentations acides ont déjà commencé à se former aux dépens du sucre de lait, ce qui risque d'avoir des conséquences d'autant plus fâcheuses que, chez l'enfant, l'intestin est délicat et incapable de suppléer comme chez l'adulte au manque d'une bonne digestion dans l'estomac.

Le nourrisson suralimenté est donc un condamné à la dyspepsie, c'est souvent même un condamné à mort par les vomissements, la diarrhée et la gastro-entérite. Lorsqu'il résiste à ces troubles digestifs, c'est un condamné au rachitisme et à l'atrophie, c'est un de ces pauvres êtres qui, potelé au moment de sa venue au monde, ne tarde pas à s'amaigrir, à prendre un teint jaunâtre, cachectique, à devenir un de ces chétifs à peau ridée, à figure de petit vieux, comme on en rencontre souvent dans les classes de la société où n'ont point encore suffisamment pénétré les principes d'une alimentation rationnelle du jeune âge.

Si, comme cela se présente quelquefois, le nourrisson vient au monde avec un système digestif particulièrement développé et résistant, il peut supporter la suralimentation sans gros orage, mais le défaut des troubles digestifs conduit alors à la surnutrition. L'enfant devient gros et gras, mais il a des chairs flasques, des muscles sans vigueur, présente facilement des rougeurs, de l'eczème, et cache, sous une apparence trompeuse, une constitution délicate, conséquence d'une alimentation trop intensive et mal comprise.

Pour échapper aux accidents dont nous venons de parler, il faut se conformer, tant dans l'allaitement au sein que dans l'allaitement, au biberon, aux règles que nous résumons en quelques lignes :

Allaitement au sein. Jusqu'à quatre ou cinq mois, ne pas mettre l'enfant au sein plus souvent que toutes les deux heures et demie avec un repos de cinq heures au moins pendant la nuit. Plus tard, donner le sein seulement toutes les trois heures avec un repos d'au moins six heures pendant la nuit. Lorsque la secrétion du lait est très abondante, s'assurer, par des pesées, que le nourrisson ne dépense pas la mesure qui convient à son âge. Se rappeler ici qu'en moyenne l'enfant au sein prend 60 à 80 grammes de lait par tétée pendant le premier mois, 80 à 100 grammes pendant le second et le troisième mois, 120 à 130 grammes pendant le quatrième et le cinquième mois, et 140 à 170 grammes du sixième au neuvième mois.

Allaitement artificiel : Ne jamais présenter le biberon à l'enfant pendant le jour, plus souvent que toutes les trois heures, et observer ici, comme dans l'allaitement au sein, le repos de la nuit. Ne pas donner le lait pur avant le cinquième mois. Pendant les dix à quinze premiers jours, faire un mélange de moitié eau sucrée à 10 °/₀ (50 grammes de sucre dans demi-litre d'eau cuite) et moitié lait, puis, jusqu'au cinquième mois, administrer du lait coupé au tiers d'eau succrée à 10 °/₀ (une partie d'eau pour deux parties de lait), se rappeler la faible capacité de l'estomac du nourrisson et donner des rations (eau et lait ensemble) de 50 à 90 grammes pendant le premier mois, de 90 à 120 grammes pendant le second mois, 120 à 135 grammes pendant le troisième mois, de 135 à 150 grammes pendant les quatrième et cinquième mois, et de 160 à 175 grammes du sixième au neuvième mois.

Régularité et modération sont les meilleurs moyens d'éviter les dangereuses conséquences de la suralimentation.

Dr Sandoz.

Menus propos

Une invention d'un prêtre. — On parle beaucoup dans le monde des machines d'une importante invention qui a pour auteur un prêtre alsacien, M. l'abbé Burg, curé de Mollkirch, près Rosheim : Il s'agit d'une machine à composer qui est très remarquable.

Les machines à composer dérivent de la machine à écrire, en ce sens qu'elles ont un clavier à touches ou dactylographe. Par le jeu de ce clavier actionné par la main d'un ouvrier, les lettres en fonte sont mises l'une à côté de l'autre pour former la ligne d'impression. Les machines à composer connues jusqu'ici peuvent se diviser en deux grandes catégories, celles qui emploient la lettre mobile, telle que nous venons de le dire, en d'autres termes la lettres finie, telle qu'elle sort de la fonderie de caractères; ensuite celles qui fondent les caractères en même temps qu'elles composent, c'est-à-dire celle qui mettent en mouvement la matrice dans laquelle le caractère est fondu pendant l'opération de la composition.

La machine Burg n'emploie que le caractère mobile, soit pour composer directement un manuscrit, soit pour préparer une bande sans fin perforée, qui compose alors elle-même automatiquement le manuscrit; dans ce dernier cas, la vitesse de composition n'est plus limitée par le plus ou moins d'habileté de l'ouvrier qui manie le dacylographe; elle est illimitée. On comprend dès lors l'énorme avantage que cette disposition, — outre d'autres avantages inhérents à la « Burg ». — donne à celle-ci sur les machines similaires. Ainsi la « Burg » distribue automatiquement les caractères en nombre au moins triple de celui d'une machine similaire qu'on appelle la « Thorn », à vitesse égale, c'est-à-dire au minimum 60.000 à l'heure puisque la Thorn prétend en distribuer 20.000; elle compose les caractères automatiquement aussi au ou moyen du dactylographe, et enfin elle justifie les lignes.

La « Burg » ne demande qu'un ouvrier par machine, tandis que toutes les autres analogues en exigent deux et trois. La même machine distribue tous les corps de lettres; aucune autre ne peut le faire, il faut une machine spéciale pour chaque corps.

La bande perforée de la « Burg » est l'unique qu'on puisse corriger avant le travail et qui permette toutes les corrections. La même bande peut servir pour différentes longueurs de lignes et différents corps de caractères sans rien changer à la bande. Cet avantage comme le précédent, aucune autre bande ne le possède.

* * *

Parallèle. — A propos de la nomination du nouveau chancelier allemand on remarque que M. Bülow est le quatrième chancelier depuis 1862 ; chacun des trois précédents chancelier a donc duré une moyenne de près de treize ans.

En France depuis trente ans seulement, quarante ministres des affaires étrangères se sont succédé au palais du quai d'Orsay, soit plus d'un ministre par an.

Il en est à peu près de même pour le reste du personnel gouvernemental.

Depuis 1870, par exemple, l'Allemagne n'a eu que huit ministres de la guerre, et encore, le général de Roon, qui occupait le ministère au moment de la guerre était en fonctions depuis neuf années.

En France, pendant la même période de trente ans, de 1870 à 1900, on a compté quarante-sept ministres de la guerre.

* * *

Les monstres humains. — On s'est occupé dans la dernière séance de l'académie de médecine à Paris des monstres humains. Un éminent chirurgien M. Porak a lu un rapport au sujet de l'opération pratiquée par M. Chapot-Prevost (de Rio-de-Janeiro) sur Rosalina-Maria, deux sœurs réunies par la poitrine et l'abdomen.

M. Chapot-Prevost s'est assuré d'abord, par un certain nombre d'expériences, de l'indépendance physiologique des deux sujets. Pendant l'opération il s'est aperçu que la cavité thoracique n'était pas séparée de l'abdomen, au niveau de la région moyenne, et que les péricardes des deux enfants communiquaient ensemble. Une soudure existait aussi au niveau du foie et une autre entre certains cartilages costaux.

M. Porak décrit, dans tous ses détails, cette opération délicate dont les suites ont été désastreuses pour Maria. Cette enfant a succombé au bout de quinze jours. Rosalina a survécu.

C'est la quatrième opération que l'on pratique sur des monstres humains doubles. La première, dont l'authenticité est discutable, concerne deux fillettes, Catherine-Elisabeth, unies par l'abdomen, et qui furent séparées d'abord par une ligature de plus en plus serrée, puis par l'instrument tranchant (1689).

La seconde se rapporte à une opération faite par Bohm sur ses propres filles en 1866. Dans ce cas, la soudure n'intéressait aucun viscère; il n'y avait de communication ni entre le torax, ni entre l'abdomen des deux enfants. L'une mourut au bout de trois jours, l'autre survivait encore cinq jours après l'opération.