

# Causerie du docteur

Autor(en): **Caradec**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **1 (1906)**

Heft 21

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-256150>

## **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.

— Il était très vieux et n'avait plus, le pauvre, tout son esprit à lui. Il est mort de chagrin parce que.... Peut-être ne le croirez vous pas, et c'est vrai pourtant ! parce que.... Bijou, un chat auquel il tenait, a quitté la maison et n'est plus revenu. Que voulez vous ? On eût cru un petit enfant pour l'entendement. N'empêche que nous avons eu beaucoup de peine, allez !

Du bout de ses doigts bruns, mais fluets, elle essuya deux larmes qui glissaient sur ses joues.

— Entrez, Monsieur, reprit-elle, ma grand-mère ne saurait tarder à rentrer, et si vous désirez l'attendre...

Je n'aurais pas mieux demandé que de rester quelques instants de plus avec cette charmante fille dont les yeux clairs, souriants en dépit de sa tristesse, donnaient un charme étrange à son visage hâlé de petite paysanne ; mais l'idée de revoir Laïde mettait un vague effroi au fond de mon âme comme si j'eusse été la seule cause de son deuil.

Je la quittai donc et elle ne me retint pas, mais elle me suivit des yeux, car, en me retournant, je remarquai qu'elle baissait brusquement la tête sur son ouvrage et je contemplai une minute son joli profil incliné, car, il n'y avait pas à dire, elle était jolie.

Il se passa bien ensuite six semaines avant que je fusse à même de quitter l'auberge, mais dans cette intervalle je questionnai quelques personnes sur les habitants de cette chaumière, et j'appris ainsi que la vieille Laïde se trouvait dans la misère depuis la mort de son mari parce qu'on lui avait supprimé la modeste pension dont il jouissait. Maintenant elle n'arrivait même plus à subsister à ses besoins, et sa petite-fille qui, de son métier, allait en journée pour coudre et repasser, n'ayant pas de travail régulier, allait être forcée de se placer servante. Que deviendrait alors la pauvre vieille, à son âge, isolée dans cette campagne ? Encore fallait-il que Malvine trouvât promptement une place.

Sans trop savoir pourquoi, je devins dès lors nerveux et inquiet, et, dans mon for intérieur, sans en rien dire à personne, je me surpris m'accusant de leur sort précaire.

C'était de l'enfantillage, car, enfin le vieux Hyacinthe était, par son infirmité, condamné depuis longtemps ; mais, malgré moi, je pensais toujours à Laïde ainsi qu'à sa petite-fille dont le délicieux visage me suivait presque dans mes rêves, tant cela me faisait pitié de savoir qu'elle souffrait. J'en fus à ce point obsédé qu'un jour, n'y tenant plus, je demandai à mon père s'il ne voulait pas la prendre comme servante à l'auberge, lui affirmant qu'on la disait sage et travailleuse autant qu'avenante de visage.

Mais mon père refusa, alléguant que ce qu'il fallait à l'auberge, c'était une bonne grosse maman et non pas une fille jeune et jolie. Cette réponse me déconcerta et me peina beaucoup et le tantôt, poussé peut-être par le besoin de les savoir moins découragées, je retournai à la chaumière où, cette fois, je trouvai Laïde.

Elle me reconnut tout de suite, et Malvine lui ayant fait part de ma précédente visite, elle me remercia et me conta ses peines comme à un ami.

Bien qu'elle ne m'en priât pas, je lui promis de m'occuper d'elles deux. Mon père connaissait beaucoup de monde et nous trouverions bien quelque âme compatissante à leur détresse. Enfin, je les réconfortai de mon mieux et, en partant, les laissai plus confiantes en l'avenir.

#### IV

Huit ours après je leur fis une nouvelle visite, puis encore la semaine suivante.

Elles étaient de plus en plus pauvres et attendaient avec une impatience fébrile l'époque où aurait lieu la louée des domestiques, espérant que peut-être à ce moment, Malvine trouverait une place.

— Ah ! murmurait parfois Laïde en arrivant, dans sa misère, à plus regretter son mari pour ses modiques ressources que pour lui-même, ah ! si Bijou n'était pas parti ! Ingrat Bijou !

Hélas ! n'était-ce pas moi qu'elle eût dû accuser ? N'étais-je pas la cause indirecte de leur malheur ?

Oui, certes, et j'éprouvais une sorte de joie à m'en convaincre parce que, ayant causé le mal, rien n'était plus que juste de le réparer. Et je ne voyais qu'un moyen de le faire, un moyen qui faisait battre très fort mon cœur quand j'y réfléchissais.

Je... voudrais me marier, dis-je un jour à mon père, et, si vous y étiez consentant, je prendrais pour femme.... la petite Malvine dont je vous ai parlé.

— Celle-là que tu me conseillais de prendre servante à la ferme ? demanda mon père en fronçant ses sourcils, allons ! tu es fou !

— C'est que je lui dois une réparation, répliquai-je maladroitement.

Et, comme il me regardait, stupéfait de cet aveu qui lui paraissait impudent par sa désinvolture, je lui pris les mains, le forçai à s'asseoir et lui racontai — ce que je n'avais pas encore fait — l'aventure du fameux lapin de garenne fricassé par moi-même, auquel je m'étais bien gardé de goûter, et que mes camarades, payant chacun leur écot, car je n'étais pas, cette fois, rentré bredouille de la chasse, déclarèrent n'être qu'un vulgaire lapin de choux....

— Brigand, répliqua-t-il en riant ; tu nous servais là un singulier ragoût.

Il riait, il était désarmé. J'en profitai si bien pour plaider ma cause qu'il dut m'interrompre.

— Eh ! fit-il, que je la connaisse au moins, cette petite ! Je ne suis pas regardant aux écus, mais faut-il encore que ses qualités les remplacent avantageusement.

Je me levai et embrassai avec effusion, comme lorsque j'étais enfant, mon père, le meilleur père de l'univers.

#### V

Six semaines après j'épousai Malvine, et il y eut à cette occasion un si grand festin à notre auberge que tout le monde du pays en garde encore le souvenir.

Voici longtemps de cela et bien des événements se sont passés depuis. La vieille Laïde, qui vint demeurer chez nous où elle rendit grandement service par son travail, est morte, et mon père aussi. Nous les avons bien regrettés et nous les regrettons encore.

Il nous est arrivé, les premières années de notre mariage, une trinité de beaux garçons dont l'ainé — il a bien vingt ans aujourd'hui — n'a qu'une passion en tête : celle de la chasse. Mais s'il a mes goûts, il n'a pas la maladresse de mes débuts, et Tant-Belle, une descendante de Fend-l'air, est joliment frère de son maître.

Je ne lui ai jamais raconté à la suite de quel événement j'ai épousé sa mère ; ma chère femme elle-même l'ignore encore ; mais c'est égal, je ne croyais pas me préparer un avenir aussi tranquille et heureux, en tuant, un soir de méchante humeur, et pour ne pas rentrer bredouille au logis, le chat du vieux Hyacinthe.

Jean BARANCY.



## Pie X intime

Promu à l'évêché de Mantoue, Monseigneur Sarto voulut revoir son ancien professeur et ami intime, Mgr Callegari. Il se rendit donc à Padoue, heureux de saluer par la même occasion le grand thaumaturge saint Antoine, si populaire dans toute la Vénétie. Arrivé de bon matin, il se rend aussitôt à la célèbre basilique, pour y offrir le Saint-Sacrifice. La mise des plus simples du nouvel arrivé éveille quelques soupçons chez le prêtre-sacristain qui, pour décharger sa conscience, lui demande son *Celebret*.

Monseigneur Sarto avait souvent prêché à Padoue et se croyait suffisamment connu : il n'avait donc pas cru se munir de cette pièce indispensable, il en résulta le dialogue suivant :

— Pourrais-je savoir, au moins, d'où vous venez ?

— Mais oui, je viens de Trévise.

— Vous y exercez sans doute quelque fonction ?

— Aucune, pour le moment.

— Comment ! vous n'êtes ni curé, ni vicaire, ni même simple coadjuteur ?

— Non, je vous l'assure, rien de tout cela.

— On manque cependant de prêtres à Trévise ; et vous n'y faites rien. Vos traits dénotent chez vous cependant une bonne intelligence !

— Non, je n'y fais plus rien pour le moment ; c'est absolument vrai.

— Regrettable ! extrêmement regrettable !...

Au reste, ajoutez naïvement le prêtre-sacristain, je connais votre évêque que nous voyons souvent ici ; on dit qu'il vient de faire nommer son Vicaire général à l'évêché de Mantoue. Si vous le désirez, je lui parlerai en votre faveur. En attendant je vous autorise à célébrer la messe.

Le servant n'en reçut pas moins l'ordre de surveiller l'inconnu, et de faire un rapport exact sur la manière dont il se serait acquitté de ses fonctions saintes. Fidèle à la consigne, le servant fait ses remarques :

— Mais ce prêtre est un ange du bon Dieu ! Il a célébré avec une grande dévotion.

— Allons, fort bien, reprit le sacristain, dont la conscience se trouvait ainsi soulagée... J'étais inquiet, et je me reprochais déjà d'avoir accordé cette autorisation.

Après son action de grâces, aussi pieuse que l'avait été sa messe, l'inconnu demande à signer son nom sur le registre des célébrants. Quel ne fut pas l'étonnement de notre sacristain, lorsqu'il put lire : « Joseph Sarto, Evêque nommé de Mantoue ! » Embarrassé, le prêtre-sacristain ne sait comment s'excuser. « Bon saint Antoine, s'écria-t-il, que ne m'avez-vous inspiré à cette heure ! »

Mais Monseigneur Sarto, édifié de sa vigilance scrupuleuse, rit de bon cœur de cette aventure, embrassa le fidèle gardien, et l'emmena déjeuner au Palais Episcopal.

Inutile de dire que les relations nouées en de pareilles circonstances, allèrent s'affirmer de plus en plus entre l'Evêque et le prêtre.

La conscience du devoir est la garantie de l'estime.

## Causerie du Docteur

### Les maux de gorge chez l'enfant

Toutes les mamans doivent apprendre à lire au fond de la gorge de leurs enfants. Or, rien n'est plus délicat. Il s'agit de ne pas faire un faux mouvement, car l'enfant résiste, se déro-

be, cherche à vous filer entre les doigts comme une anguille.

Tout d'abord, il faut se bien éclairer.

La meilleure lumière est celle du jour. Donc si c'est possible, les rideaux étant relevés, on approchera le petit malade de la fenêtre. On l'emprisonnera dans une couverture de laine, soigneusement épinglée, y compris les bras, puis on le placera entre les jambes d'une personne sûre, qui lui maintiendra ses jambes à lui.

Le petit malade ainsi disposé, on priera un second aide — le papa, par exemple — de tenir la tête à pleines mains. La maman fait le bébé ouvrir grande la bouche. Trois fois sur quatre, il refuse énergiquement. Alors, sans une minute d'hésitation, on lui pince le nez — ce qui le force à ouvrir la bouche pour respirer — et on lui déprime la base de la langue avec une cuiller plate, ce qui découvre merveilleusement le fond de la gorge.

Il s'agit maintenant de bien regarder. Je suppose que les mamans ont poussé préalablement la curiosité jusqu'à examiner la gorge de leur enfant à l'état sain. Il y a là comme un voile tendu en ogive, avec, sur les côtés, deux petites noisettes qui sont les amygdales et, au milieu, un noyau qui s'appelle la luette. En état de santé, les noisettes sont séparées du noyau en question par un espace libre, mais s'est-il produit un coup de froid, noisettes et noyau se rapprochent, parfois même se confondent. De rose, la couleur de ce fond de gorge passe au rouge vif. Bébé ne pouvant plus avaler sa salive devant cette barricade dressée, se met à baver tout comme lorsqu'il faisait des dents.

Ceci c'est l'angine simple, inflammatoire, l'amygdalite aigue.

Parfois sur ce fond rouge se détachent des peaux blanches. Alors, il faut s'inquiéter, vite appeler le médecin, car ce pourrait bien ne plus être de l'angine simple, mais de l'angine diphthérique ou croupale.

Qu'on soit en présence d'une angine simple ou d'une angine compliquée, que faut-il faire en attendant le médecin ?

1. Mettre aux mollets de l'enfant des moitiés ou des quarts de feuilles-sinapismes, auxquels on fera succéder des bottles de ouate recouvertes de taffetas chiffon ;

2. Si l'enfant a quatre ou cinq ans on le fera se gargariser — exercice auquel il faut le dresser de bonne heure — avec un émoullient (racines de guimauve, décoction de figues, etc.) coupé de lait et sucré avec miel, pour que le médicament colle.

Si l'enfant est tout petit, on se contentera de lui toucher la gorge avec un pinceau de ouate hydrophile trempé dans du jus de citron ;

3. Le chlorate de potasse étant « l'ami de la gorge », on fait dissoudre un paquet de un ou deux grammes de ce sel dans un demi verre d'eau sucrée, que l'on donne à boire à l'enfant, de temps à autre, par gorgée.

Ce sont là les premiers moyens de défense. Ils permettent d'attendre la visite du médecin.

D<sup>r</sup> CARADEG.

## La Viande

C'est un préjugé malheureux de considérer la viande comme la meilleure et la plus saine des nourritures. — C'est une erreur de croire que la viande contient des principes nutritifs en rapport avec son prix élevé.

La viande est bien moins saine que le pain, les légumes, les fruits, etc...

M. Tanneguy de Wogan a écrit, sous le titre de : *La vie à bon marché*, un petit livre

fort intéressant sur l'abus de la viande. Il a démontré scientifiquement que le maigre est préférable sous tous les rapports, — sous celui de l'économie comme sous celui de la santé. — et que nous devons bien des maladies à l'usage continu de la viande.

On a déjà donné la liste très étendue des matières nutritives, et on met au premier rang les légumes secs, haricots, lentilles, pois, et enfin le fromage dont 100 grammes contiennent plus d'éléments nutritifs que 400 grammes de poulet.

La conclusion qui se dégage de ces quelques réflexions, c'est qu'il n'est pas nécessaire, pour se bien porter, de manger de la viande absolument tous les jours.

La conclusion, c'est encore, — pour ceux qui ont conservé un reste de religion, — que *faire maigre pendant le Carême*, aux jours marqués par l'Eglise, n'est pas une chose dangereuse pour nos corps, bien au contraire.

## Travaux agricoles de juin

*Agriculture.* — Esseillage des blés avant la formation des épis. — Binage à la houe, éclaircissage ou *démariage* des betteraves, carottes, navets fourragers, etc. — Ne pas effeuiller les betteraves, ni effaner les pommes de terre, pour éviter diminution du rendement. — Buttage des racines et tubercules pour les faire grossir et augmenter leur richesse en sucre. — Continuer les semailles de mélanges fourragers d'été seuls (Voir mois de mars et d'avril). — Semer le sarrasin à enfouir en vert, la navette d'hiver, le colza en pépinière, en lignes distantes de 0<sup>m</sup>25 (un hectare de plants suffit pour le repiquage de 4 hectares). — Repiquer les choux, les rutabagas, le tabac, toutes plantes très exigeantes en potasse ; leur donner 200 à 300 k. de sulfate de potasse. — Fauchaison et fenaison des prairies au moment de la floraison. — Mise du fourrage en meulettes ou *vieillottes*, le soir ; en gros meulons vers le troisième jour. — Emploi des siccateurs, formation des moyettes, en temps pluvieux, surtout. — Salage des foins (0 k. 500 de sel par 100 kilos de foin sec ; 1 à 2 kil. par 100 kilos de foin humide). — Ensilage des fourrages en terrain sec (charge de la masse ensilée 800 à 1200 kil. au mètre carré).

*Bétail.* — Etablir des abris, simples hangars, dans les pâturages pour garantir les animaux contre les fortes chaleurs ou rentrer le bétail à la ferme vers le milieu de la journée. — Garnir les ouvertures des écuries et étables avec des toiles mouillées de temps à autres, pour entretenir la fraîcheur et éloigner les mouches. Lotionner la peau et les poils avec une solution amère (infusion de quassia amara, d'absinthe, de tanaisie, de feuilles de noyer), feuilles de laurier bouillies, une poignée dans un kil. de saindoux, frotter tout le corps avec ce mélange ou avec une infusion de 15 grammes de baies de genévrier dans un litre d'eau. — Surveiller les bovidés et ovidés aux pâturages pour éviter la météorisation. — Lavage à dos des moutons. — En cas de maladie de la gale, isoler le troupeau, traiter par le jus de tabac ou un onguent formé de suif et d'essence de térébenthine. — Marque des béliers, brebis et moutons. — Sevrage des agneaux nés en mars. — Nourriture verte aux porcs ; boucler ceux qui vont au pâturage, pour les empêcher de fouiller le sol. — Saillie des truies. — Sevrage des poulains nés en mars.

*Basse cour.* — Surveiller les dindonneaux qui passent le rouge. — Séparer les coquelets des poulettes. — Garnir les pondoires de paille fraîche. — Conduire les oisons dans les prés et les champs. — Dans la seconde quinzaine

du mois, mêler aux aliments des canetons un peu de soufre pour accélérer leur croissance, les préserver de la rosée qui cause la maladie dite *crampe*. Quand leurs ailes se croiseront sur le dos, on pourra les engraisser avant de les vendre. — Distribuer aux lapins de la chicorée sauvage. — Nettoyer les clipiers sans déranger les nids des mères.

*Apiculture.* — Surveiller l'essaimage — Réunir les ruches faibles pour avoir des colonies moyennes. — Sortir des ruches les rayons remplis de miel, mais attendre que ces rayons soient recouverts de cire.

*Horticulture.* — Pincer, ébourgeonner, évriller, palisser, sulfater et soufrer la vigne avant la floraison. — Palissage des bourgeons de remplacement du pêcher, pincement à trois ou quatre feuilles de ceux qui accompagnent les pêches. — Palisser les prolongements du poirier et pincer à cinq ou six feuilles les bourgeons développés sur les petites branches fruitières, enlever les poirettes *calebassées* et les brûler. — Pailler les plantations de fraisiers. — Plantation des corbeilles et plates-bandes ; ameublir, niveler le sol, étendre un paillis et arroser après la plantation. — Semer en terrines, sous châssis, à l'ombre : cinéraires hybrides et primevères de Chine variées. — Continuer la toute et l'arrosage des gazons. — Râtissage des allées. — Tuteurage des plantes grimpantes à grand développement. — Continuer semis de haricots, pois, choux-fleurs d'automne, laitues, romaines, chicorée frisée et scarole en pleine terre. — Tailler les melons, concombres et tomates. — Taille en vert, s'il y a lieu. — Eclaircie des pêches et autres fruits. — Bassinage des pêchers et arrosage des arbres. — Arrosage des sujets nouvellement plantés. — A la fin du mois on commence à ciseler le raisin — Ensachement des pommes et poires de premier choix sujettes à la tavelure. — Pose de toiles sur les cerisiers. — Récolte des cerises hâtives, groseilles et framboises.

P. I. ZAN.

## Passe-temps

— 0 —

*Solutions pour le n° du 27 mai 1906.*

*Rébus : Aux ciseaux neufs.*

Elle a vécu sur l'eau.

Trois a près de s'indisposer les uns contre les autres.

*Recréations mathématiques :* Réponse : le batelier commencera par passer la chèvre, puis il retournera prendre le loup qu'il déposera sur l'autre bord, mais il ramènera la chèvre avec lui et la laissera à la place du chou qu'il transportera auprès du loup. Cela fait, il reviendra à vid ; pour reprendre la chèvre. Ainsi le loup ne se trouvera jamais avec la chèvre ni la chèvre avec le loup qu'en présence du batelier.

## CHARADES

On mange mon premier ;

On mange mon dernier ;

On mange mon entier.

Je suis fleur et ma tête vit de ma queue :

Si mon premier est précieux,

Mon dernier habite les cieux

Et mon tout est délicieux.

## COMBLES

De la sévérité ?

De la charité ?

De la dextérité ?

Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.