Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1906)
Heft: 21

Artikel: Travaux agricoles de juin
Autor: Zan, P. I.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-256152

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: 13.07.2025

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

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 *diphtérique* 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 bottes 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 émollient (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.

Dr Caradec.

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 viende 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 commme sous celui de la santé. — et que nous devons bien des maladies à l'usage continuel 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. — Esseiglage des blés avant la formation des épis. — Binage à la houe, éclaircissage ou *démariage* des betteraves, carottes, navets fuurragers, 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 0m25 (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, formatian 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).

Betail. — Etablir des abris, simples hangars, dans les pâturages pour garantir les animaux contre les fortes chaleurs ou rentrer le bétail a 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 pondoirs 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 clapiers 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 dee 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

—o—

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.

Récréations 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 vide 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.