

Passe-temps

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **2 (1907)**

Heft 88

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-257055>

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.

soin de conserver la proportion pour les diverses matières.

La fermentation durera environ deux mois. Quand elle sera accomplie, vous ajouterez soixante grammes de tannin, dissous un peu de vin, puis vous soutirez et vous mettez en cave. Le vin sera utilisable dans quelques jours.

* * *

L'urticaire ou fièvre ortiée est caractérisée par l'apparition sur la peau d'élevures ou plaques de forme irrégulière, tantôt nettement rouges, tantôt rosées, parfois aussi blanches qui produisent une irritation des plus vives assez semblable à la piqûre de l'ortie.

Le plus souvent, les accidents de l'urticaire se limitent au tronc et à la racine des membres, mais en certains cas, ils peuvent couvrir le corps tout entier.

L'éruption dure ainsi plusieurs jours, s'accompagnant parfois de fièvre ainsi que de troubles digestifs et de douleurs articulaires, puis la démangeaison cesse et les rougeurs disparaissent plus ou moins vite.

Les causes de l'urticaire sont diverses : elle peut naître à la suite d'une violente émotion, d'un excès quelconque, d'une contrariété, d'une colère ; une mauvaise digestion ou un refroidissement après le repas, enfin la piqûre d'un insecte ou d'une mouche. En vérité, certaines personnes y sont réellement prédisposées ; il en est qui sont atteintes d'une poussée de fièvre ortiée dès qu'elles mangent du poisson, des moules, des fraises ou certaines salaisons ; d'autres ne peuvent absorber certains médicaments, comme le laudanum, l'antipyrine, le chloral par exemple sans provoquer une éruption. D'autres, enfin, sont influencées par les parfums.

Le traitement que nous indiquerons sera de deux ordres : préventif et curatif. En effet, il importe aux personnes prédisposées à l'urticaire de suivre un régime propre à en éviter les atteintes. Nous leur recommanderons donc de s'abstenir rigoureusement de toute nourriture trop excitante. Un régime végétal, lacté, rafraîchissant leur sera bienfaisant. Ils s'abstiendront de manger des poissons ou des coquillages et éviteront les boissons alcooliques et les plats épicés. Exercices modérés après les repas afin de faciliter les digestions. Se préserver autant que possible des soucis et des émotions.

L'éruption s'est-elle manifestée ? On prendra une légère purgation saline et tout en entretenant le corps en parfait état de propreté, on pratiquera sur les rougeurs ou les démangeaisons des lotions tièdes soit avec du thymol ou du vinaigre coupé d'eau, soit à défaut avec de l'eau de Cologne ou de l'eau-de-vie de lavande, mais les deux premiers liquides sont préférables. On arrêtera ainsi le développement de l'urticaire.

On recommande aussi d'administrer aux enfants atteints d'urticaire de l'huile de foie de morue à l'intérieur et de pratiquer également des frictions d'huile de foie de morue. Enfin, si l'éruption était très généralisée, on se trouvera bien de bains alcalins à l'eau de son. On pourra utilement saupoudrer les plaques d'urticaire avec de la poudre d'amidon après les lotions.

TRAVAUX DE SEPTEMBRE

Nous sommes au dernier des grands mois agricoles ; mois de grande récolte et en même

temps de préparation pour les semailles d'automne.

Parlons d'abord des récoltes.

C'est le moment de procéder à la coupe des regain ; on différera de quelques jours la coupe des parties de trèfle destinées à produire de la graine ; on attendra un peu plus tard encore pour les parties de luzerne qui ont la même destination. On fanera si le temps le permet, ou mieux on pratiquera l'ensilage.

J'ouvrirai là une parenthèse en faveur des féverolles qui sont à couper, aussi dans la première quinzaine et dont, à mon avis, la culture n'est pas aussi répandue dans notre région qu'elle mériterait de l'être. C'est en effet, une plante de valeur nutritive, indispensable à l'élevage intensif de tous les jeunes animaux ; elle convient à tous, en farine d'abord, puis concassée ou aplatie.

Malheureusement, dans certaines régions, sa culture est décourageante parce qu'au moment de sa floraison la plante est attaquée par les pucerons jusqu'à l'amétiement. Aussi est-elle délaissée. Il faut réagir, le puceron est relativement facile à détruire et l'on sera récompensé des soins qu'on y mettrait par la récolte d'une plante aux qualités nutritives de premier ordre, le meilleur auxiliaire d'un élevage prospère.

A la fin du mois, on se mettra à la récolte de la pomme de terre, aussitôt que les fanes se dessècheront. Les cultivateurs dont les champs auront été indemnes des ravages du « *Phytophthora infestans* » dont les orages de ces derniers temps ont provoqué une recrudescence peuvent s'estimer heureux, car ils sont assez rares. Plus que jamais, il est indiqué de séparer, au fur et à mesure de l'arrachage, les tubercules sains de ceux que la maladie a marqués. On utilisera immédiatement ceux-ci, « après cuisson » pour l'alimentation du bétail.

Comme récoltes à indiquer encore : celle du houblon dès que les côtes prennent une teinte vert-jaunâtre, celle du chanvre et celle de la feuille de tabac.

Un grand travail de préparation est celui des labours pour les semailles des céréales d'hiver. Avec ces labours, aussi profonds que possible, enfouir des fumures bien choisies et le fumier n'est pas de celles-là, malgré l'usage ou plutôt la routine qui continue. Les résultats de la culture rationnelle appliquée aux céréales, depuis les progrès de la science agricole, ont amené à écarter cet engrais, qui d'ailleurs, nous le reconnaissons avait sa raison d'être avant l'application appropriée des engrais minéraux. Ceux-ci en coopération avec les plantes de culture dérobées, enfouies en vert, le remplaceront avec avantage : soit, à l'hectare 300 à 500 kilos de superphosphate, 200 kilos de chlorure de potassium et 75 kilos de sulfate d'ammoniaque. Les engrais potassiques sont particulièrement favorables au blé, c'est une démonstration acquise après toute une série d'expériences poursuivies à l'École d'Agriculture de Grignon. Les blés fumés à la potasse souffrent moins de la gelée et plus tard de la sécheresse ; ils mûrissent mieux et leur paille, plus rigide, verse plus rarement.

Pour les prairies naturelles, que l'on commencera à ensemer à la fin du mois, le fumier n'est pas seulement inutile, il est dangereux avec les mauvaises graines qu'il apporte. La potasse et l'acide phosphorique sont, au contraire, des éléments de fumure indispensables et même les seuls utiles ; sous leur influence les légumineuses prennent le dessus et le foin ainsi produit est

de bien meilleure qualité, tout en conservant l'abondance : enfouir par hectare, 6 à 800 kilos de superphosphate et autant de kaïnite.

L'heure des vendanges approche, les bans vont même être publiés dans le Midi ; s'acharner aux faux bourgeons, pour chasser les mauvaises herbes par un dernier binage épamprer les grappes trop ombragées. Si ce n'est déjà fait, procéder à la mise en état des celliers et veiller à la propreté irréprochable de l'outillage dont dépend en partie la bonne préparation du vinage et la conservation du vin. Il en est, d'ailleurs de même pour la bonne fabrication du cidre.

On profitera d'une journée bien sèche pour récolter les fruits dans le verger et les transporter dans le fruitier où ils seront disposés avec soin sur des planches bien séchées et bien aérées, en laissant un espace libre entre chaque fruit.

La floraison est encore abondante au jardin d'agrément. Les corbeilles déflorées sont replantées en chrysanthèmes. C'est le moment des boutures. On peut commencer à planter toutes les plantes bulbeuses destinées à garnir les corbeilles au printemps. Arroser de préférence dans la matinée et aux premières heures de l'après-midi, car les soirées commencent à devenir fraîches.

Pour le bétail, c'est la fin de l'élevage et de l'alimentation en plein air. Dans les pays éleveurs du cheval, on fait rentrer, dès le commencement du mois, les poulinières et on sèvre les poulains. Pour les chevaux, on commence l'alimentation au sec avec paille alternée d'avoine et de foin frais, mais éviter d'y mêler du regain. Il est bon, en cette saison de donner aux bœufs du maïs vert hâché et mélangé avec des aliments secs. Les vaches se trouvent bien des feuilles de chou et du regain de luzerne. Pour les moutons, le pacage continue, mais à condition que les pluies ne soient ni abondantes ni persistantes. On sèvre les jeunes porcs et on commence leur engraissement en les menant à la glandée.

A la basse-cour, la fin de la mue approche. On l'activera par des aliments azotés qui ont en outre l'avantage de ramener la ponte. La fermière commence à veiller à l'engraissement des poulardes et des chapons qui doit être terminé vers le milieu de décembre, pour les marchés et les fêtes de la fin de l'année. Les dindons seront envoyés dans les chaumes d'avoine et les oies dans les herbages.

Passe-temps

Solutions du N° du 1^{er} septembre 1907.

Devises : Le bossu, parce qu'un bien fait (bienfait) n'est jamais perdu.

Un pain de sucre.

Le sucre.

Devises

Otez ma tête, je suis un ornement du prêtre. Remettez ma tête, ôtez ma queue, je suis un ornement de la femme. Otez ma tête et ma queue, je suis aussi dur que la pierre. Remettez ma tête et ma queue, je suis un mets succulent ?

J'habite au fond du Luxembourg. On me voit au village ainsi que dans le bourg. Je suis cité partout avec éloge. On peut me voir même dans une horloge. Qui me devine ne sera pas un sot ?

Editeur-imprimeur G. MORITZ, gérant.