

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 3 (1908)
Heft: 107

Artikel: Petite causerie domestique
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-257506>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 07.01.2025

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

Le capitaine vocifère, menace, s'empporte, fait fouiller la maison.

Il lui faut sa dépêche ! on lui a pris sa dépêche !

Mais qui ?

— Ce n'est pas ce pauvre homme qui ne remue pas un bras, ni ce pauvre petit qui ne remue pas une jambe ! proteste dans sa langue maternelle, la violente Alsacienne que l'on pousse brutalement dans la salle.

— C'est probablement le vent, mon capitaine, insinue un lieutenant, la porte en s'ouvrant... un courant d'air...

Tout est bouleversé, on visite le jardin, la cour, la rue, mais vainement.

Furieux de leur déconvenue, les Prussiens quittèrent enfin le village.

— Ah ! maintenant je peux donc embrasser mon père ! s'écria Camille en se précipitant hors de son lit, malgré les cris d'effroi de la bonne Brigitte.

Et, en ouvrant les yeux, le brigadier Hercule Pichon vit, comme dans un rêve, son fils, debout à son chevet agitant triomphalement la bienheureuse dépêche.

— Sois tranquille, père, c'est moi qui la porterai.

— Le jour où il marchera, il ira loin, avait dit le vieux major.

Il ne s'était pas trompé.

Camille ne s'arrêta pas en si beau chemin, et quelques années plus tard, devenu fort et robuste, comme son père, il recevait en ce Prytanée, objet de son ambition, la médaille militaire, gagnée si vaillamment sur son lit d'infirmes.

Arthur DOUBLIAC.

Petite causerie domestique

La carie dentaire chez les enfants. — Conservation des marrons. — Nettoyages. — Les lampes l'hiver.

Quel spectacle lamentable que ces dents noires, creuses, venant dans une bouche d'enfant remplacer les petites perles blanches !

La carie dentaire, hélas, n'est pas l'apanage des adultes : elle paraît dès le jeune âge. Le docteur Magitot a établi qu'on peut l'observer vers la troisième année, et que sa fréquence s'accroît de puis ce moment, et d'une manière régulièrement progressive, jusqu'à douze ans, époque moyenne de la chute de la dernière dent de lait.

Cette carie dentaire est souvent héréditaire. Le papa ou la maman, parfois tous les deux sont-ils arthritiques ? Il léguit cette disposition à leurs enfants. Ces petits ont, dès le jeune âge, une salive acide qui attaque l'émail des dents et met à nu l'ivoire. L'émail est le vernis protecteur de la dent. Lui parti, la carie est proche.

Cette acidité de la salive peut aussi être réalisée par l'abus ou plutôt le mauvais usage du sucre.

J'ai dit à plusieurs reprises quel rôle important jouait le sucre dans l'hygiène alimentaire de l'enfant.

C'est le charbon du muscle. Il lui fournit énergie et chaleur.

Mais, comme presque tous les agents naturels, il a des inconvénients à côté de ses avantages. Si on laisse le sucre séjourner dans le milieu buccal, devenant acide il détruit l'émail dentaire et prépare la carie : aussi je recommande aux mamans de faire leurs enfants se laver la bouche après chaque repas, pour enlever les restes de sucre. Aucune pratique n'est plus déplorable que

celle de donner aux enfants, sur les promenades, des berlingots, des pastilles, des bonbons de toute espèce ou de leur servir des bâtons de sucre à sucer éperdument. Il est deux marchands que je voudrais voir eupulser des squares : c'est celui de nougats et de glaces à la crème. Rien de plus perfide que ces nougats et ces glaces parfumées qui s'incrument ou fondent dans les dents des enfants.

L'origine de la carie dentaire remonte souvent aussi aux changements brusques de températures auxquels sont soumises les dents fragiles, soit qu'on passe d'un milieu chaud dans un froid, soit qu'on se livre à une libation fraîche après le potage chaud. Il faut éviter de remplir le verre des enfants immédiatement après l'exécution du potage.

Une dent, cassée par accident, est condamnée tôt ou tard à la carie : aussi faut-il gronder les fillettes qui s'exposent à cette conséquence en coupant leur fils avec leurs jolies quenottes ou cassent des noix et des noisettes avec leurs dents du fond.

* * *

Comment conserver les marrons, même pendant plusieurs mois ? Placez dans un petit fût ouvert d'un côté ou dans une caisse étanche, des couches de sable fin sec alternant avec des couches de marrons. Le sable doit être bien réparé afin qu'il n'existe aucun vide entre les marrons.

De cette façon vous mangerez encore de beaux marrons très frais quand sur le marché il n'y en aura plus ou quand ceux qui s'y trouveront seront vendus fort chers.

Puisque nous sommes aux marrons, donnons la recette d'un dessert délicieux et bien peu cher, à une compote de marrons. A cette saison, les fruits sont très bon marché. Commencez donc par enlever la première peau à cinq ou six marrons. Faites cuire dans de l'eau salée légèrement et enlevez la seconde peau sans les briser. Mettre à compoter une heure à feu très doux dans un sirop léger vanillé ; servez dans un compotier.

* * *

N'oubliez pas les nettoyages journaliers auxquelles doit se livrer une bonne ménagère. Voulez-vous un moyen pour enlever les taches sur les meubles, pour entretenir les parquets et remettre à neuf les miroirs ?

Pour les taches de graisse qui salissent les meubles, frottez la tache avec de l'essence de térébenthine pure rectifiée, puis laissez sécher un peu et polissez vivement toute la surface avec un chiffon de laine.

Vos meubles ainsi traités seront beaux et brillants. Quant aux parquets, si vous voulez les entretenir sans peine, imbitez un chiffon de laine dans l'huile de pétrole et frottez-en le parquet deux fois par semaine, il sera toujours comme une glace. Le nettoyage des miroirs est fort simple, on opère comme pour les vitres, mais avec plus de soin pour ne pas rayer les glaces. Faites une pâte claire composée de benzine et de blanc d'Espagne ou mieux encore de magnésie calcinée ; enduisez un chiffon de coton et frottez la surface du miroir. Polissez ensuite avec un autre chiffon, le miroir devient extraordinairement clair et beau.

Puisque nous sommes sur ce fameux et interminable chapitre des nettoyages, voici un procédé pour dégraisser les peaux blanches, peau de mouton, peau de chèvre, qu'on emploie comme tapis. Faites bouillir de l'eau de savon blanc en quantité suffisante, faites refroidir, puis plonger la peau

de mouton ou de chèvre, retirez celle-ci, serrez sans tordre, pour chasser l'eau. Renouvelez l'opération dans plusieurs eaux successives jusqu'à ce que la dernière reste propre. Rincez à l'eau claire et laissez sécher au grand air.

Lorsque les poils sont bien secs, on les peigne avec un peigne de fer ou on les lisse avec une brosse de chiendent.

* * *

Il faut déjà songer aux lampes avec les jours qui s'écoulent et penser au nettoyage des verres qui, à l'usage, se tachent de points jaunes que le seul frottement ne peut pas enlever. Pour les faire disparaître, les enduire d'un mélange de térébenthine et de poudre de craie. On frotte à la peau de daim et on essuie avec un linge sec. Les verres ainsi traités sont nets et fournissent une belle lumière.

Encore un petit procédé pour remettre à neuf les cadres dorés.

Battez deux ou trois blancs d'œufs avec une cuillerée d'eau de javelle ; servez-vous d'une brosse à tripoli pour frotter le cadre. Si l'opération est bien faite, le vieux cadre devient superbe.

La Fumure Naturelle

Le fumier engrais base et universel. — Sa valeur fertilisante. — Son emploi.

Dans les jours froids de janvier, lorsque la gelée porte et favorise le charroi, on utilise les attelages à transporter le fumier sur place, dans les champs qui ont reçu les grands labours préparatoires aux cultures de printemps, et on profite du dégel pour l'épandre et l'enfourir.

L'engrais par excellence, l'engrais base, c'est le fumier ; aucun autre engrais ne saurait mieux augmenter la valeur productive du sol.

Par la généralité de son emploi, il constitue l'engrais universel, car ce qui est surtout appréciable en lui, c'est qu'on peut toujours compter sur ses effets dans les circonstances les plus diverses de climat, de terrain et de produit. Les autres engrais : composts, purin, engrais verts et engrais chimiques de toute nature ne doivent être considérés que comme ses adjutants ; ce sont, si l'on peut dire, les satellites en toutes cultures du fumier animal.

En même temps qu'il sert de nourriture aux plantes, le fumier constitue la matière première des récoltes. En effet, provenant de la consommation des plantes fourragères, (feuilles, racines et tubercules), et des grains et des pailles des céréales, il possède, quant à la nature de ses éléments constitutifs, une composition identique à celle des plantes dont il provient et offre à celle-ci, une alimentation complète.

Une bonne exploitation agricole qui comprend 30 hectares de terres labourables permet de nourrir deux bœufs et trois vaches, 1 cheval, 15 à 20 moutons, quelques porcs, 5 à 6 couples de lapins, et 25 à 30 volailles, et de produire par cette population animale 150 à 160 mètres cubes de fumier dans l'année, ce qui est la moyenne nécessaire aux fumures du domaine en fumier de ferme, sans compter le secours du purin, des composts, des engrais verts, végétaux et des engrais chimiques. Ces derniers, c'est à constater en passant, n'ont guère d'action que dans l'année où on les emploie et seulement sur les cultures aux-