

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1898)
Heft: 25

Artikel: Aux champs
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-248036>

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: 17.02.2026

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

petite tasse de lait ou un peu d'eau. L'abus de la viande peut aussi être une cause d'agitation pour la nuit, on n'en donnera dans ce cas qu'au repas du midi.

Si l'influence du régime n'est pas suffisante pour procurer de bonnes nuits à l'enfant, les *Feuilles d'hygiène* recommandent de calmer l'excitation de son système nerveux au moyen de bains tièdes (34° C) de 15 à 20 minutes de durée, donnés le soir 2 à 3 heures après le dernier repas. Le bain peut être donné le matin ; mais dans le cas où l'enfant est agité plutôt la nuit, le sommeil troublé par des rêves, des terreurs, c'est le soir, comme nous venons de le dire, qu'il est préférable de faire baigner l'enfant. On peut ajouter au bain une infusion de tilleul ou d'un mélange de tilleul et d'oranger (faire infuser 50 grammes de fleurs de tilleul avec bractées et 10 grammes de feuilles d'oranger dans un litre d'eau bouillante et ajouter au bain). De courts bains froids 20 à 30° C.) des lotions froides, même des douches peuvent dans certain cas être utiles. Chez les enfants de 3 à 5 ans, dont la surexitation nerveuse est évidente, des enveloppements humides pendant deux heures, répétées deux fois par jour, peuvent donner de bons résultats. Chez l'écolier qui grandit beaucoup et chez lequel on remarque des signes de surmenage intellectuel, on cherchera à ramener le sommeil au moyen du repos, si possible à la campagne.

Ce n'est que lorsque ces différents moyens demeurent impuissants que l'on doit songer aux calmants proprement dits ou aux sédatifs médicamenteux du système nerveux.

Le bain peut être utile non seulement pour calmer l'enfant nerveux, mais aussi pour ranimer un enfant qui risque d'être emporté par une diarrhée abondante, qui est faible de naissance ou bien qui est asphyxié par les progrès rapides d'une fluxion de poitrine ou du croup. Dans ces cas on emploie volontiers, pour stimuler le petit malade, des bains synapsés. On prend pour cela 100 grammes de farine de moutarde pour un bain de 30 litres ; on peut placer la moutarde dans un sac en toile qu'on trempe dans l'eau tiède du bain, ou bien on délaie la farine avec un peu d'eau froide et on la verse dans un bain de son tiède ou chaud suivant le cas. On a soin d'agiter l'eau du bain et de frictionner l'enfant qu'on retire lorsque la peau rougit. On peut, parfois, au lieu du bain complet, faire simplement des bains de pieds ou de mains synapsés : on projette pour cela 40 à 50 grammes de farine de moutarde dans 5 ou 6 litres d'eau tiède.

Aux champs

Causerie agricole et domestique

Le lapin à l'engrais. — Valeur alimentaire de la luzerne et du foin. — Contre les chaleurs. — Plaies aux arbres.

De nos côtés on néglige trop l'élevage du lapin. Il procure cependant un aliment sain et agréable. C'est le lièvre des petits ménages. Est-ce qu'à la campagne, on ne sera pas aise de servir aux amis un lapin rôti ou en gibecotte, au lieu du sempiternel morceau de veau des grands jours, ou du porc frais ou fumé ?

L'engraissement du lapin est d'ailleurs d'un bon profit, et nous connaissons en Suisse certains éleveurs qui font ainsi un gain qui n'est pas à dédaigner. Pourquoi ne pas essayer chez nous ?

Le lapin à l'engrais est placé dans une caisse pas trop grande où il ne puisse pas prendre trop de mouvement. Cela ne veut pas dire que l'animal ne doit pas pouvoir se tourner ; ce serait une

barbarie sans profit. La dimension de la caisse doit comporter au moins 60 centimètres de côté. Il est également insensé de priver complètement de lumière les animaux à l'engrais. On peut parfaitement ménager une ouverture pour le passage de la lumière et de l'air, celui-ci surtout est indispensable. Il s'agit de faire absorber à l'animal à l'engrais le plus de nourriture possible. Il faudra donc fourager quatre fois par jour et varier le menu autant que possible. On ajoutera au fourrage ordinaire des aliments concentrés en quantités de plus en plus grandes pour autant que tout cela sera mangé. Ces aliments concentrés sont ceux qui contiennent de la farine, du lait ou du sucre. Les légumes secs se recommandent spécialement pour cela ; on les servira cuits ou simplement trempés. L'avoine concassée, le maïs, les tourteaux concassés que l'on réduira en pâtes au moyen de lait sont aussi d'excellents aliments d'engraissement.

* * *

Des chimistes se sont livrés à une étude comparative de la valeur alimentaire de la luzerne et du foin, étude qui intéressera certainement les personnes qui se livrent à l'engraissement des bovins, ou ovins, et celles qui nourrissent des animaux pour la traction.

La conclusion du travail de ces chimistes est la suivante : dans 100 kg. de luzerne on trouve 3 kg. de matières azotées digestibles de plus que dans 100 kg. de foin, et dans 100 kg. de foin, 14 kg. de matières hydrocarbonées digestives de plus que dans la luzerne.

Au point de vue de la valeur en argent, les différences s'équilibrent sensiblement, et l'agriculteur a raison de ne pas vouloir payer la luzerne plus cher que le foin ; mais au point de vue du but pratique à atteindre, il n'est pas indifférent de donner du foin ou de la luzerne aux animaux.

Le foin, aliment plus riche en principes hydrocarbonés, convient surtout pour l'engraissement ; la luzerne plus riche en matières azotées, convient surtout pour la production de la force.

* * *

Voilà les travaux des champs qui recommandent sous le soleil qui n'est malheureusement pas ardent. Le deviendra-t-il ? Il faut bien l'admettre, car en dépit de St-Médard, il est à croire que les chaleurs viendront. Faut-il rappeler au travailleur le danger de boire de l'eau froide pour se désaltérer quand on a très chaud ?

Dans la marine des Etats-Unis, on a reconnu que l'eau de gruau d'avoine est la boisson qui convient le mieux aux personnes que leurs devoirs professionnels obligent à rester exposées à la chaleur, et qui, par suite, absorbent beaucoup de liquide pour compenser les pertes dues à la transpiration continue. Il est bien difficile de dire pourquoi la farine d'avoine est préférable dans la préparation de la boisson, à celles de maïs, de sarrasin, de seigle, de blé, de millet, etc. ; mais il est certain que ceux qui emploient ce breuvage sont beaucoup mieux rafraîchis et désaltérés que quand ils prennent de l'eau pure. On prépare cette boisson avec 100 grammes du plus fin gruau d'avoine, mélangés à 10 litres d'eau.

Indiquons aussi un vin fortifiant pour les travailleurs pendant les chaleurs. Chez nous, on use encore en général de vin, et on peut lui communiquer des propriétés particulièrement fortifiantes et toniques.

Dans le vin blanc, on fait infuser pendant vingt-quatre heures une petite poignée (15 à 16 grammes) d'absinthe sèche par litre.

Dans le vin rouge, on laisse macérer, pendant trois jours, également par litre, le même poids (15 à 16 grammes) de quinquina gris concassé.

On supplée d'ailleurs, si l'on veut, à ces macérations, en mêlant au vin, au moment d'en faire usage, l'une des teintures ci-après :

Par litre d'eau-de-vie à 20 degrés, on fait infuser :

Ou 15 grammes d'absinthe sèche, pendant vingt-quatre heures ;

Ou 15 grammes de quinquina gris concassé, pendant 3 jours.

Ces deux teintures se conservent. Quand on veut les employer, on en verse une petite quantité (plein un dé à coudre, par exemple,) dans un verre de vin blanc, s'il s'agit de la teinture d'absinthe, et environ le double (deux dés) dans un verre de vin rouge, s'il s'agit de la teinture de quinquina.

* * *

Voici quelques indications pour la préparation d'un onguent pour les plaies des arbres, onguent qui est employé depuis quelques années avec succès. C'est une sorte de peinture liquide qui s'applique à froid, qui ne demande aucune préparation spéciale au moment de l'emploi et qui se transporte aisément en poche dans une boîte en fer blanc. Pour un kilo d'un mastic de couleur gris-foncé on emploie : 830 grammes de résine purifiée de sapin ou d'épicéa : 15 gr. de poix noire ; 30 gr. de suif de mouton, 25 gr. de cendres tamisées et 90 gr. d'esprit-de-vin.

— Pour la même quantité d'un mastic couleur rougeâtre, il faut : 735 grammes de résine pure, 100 gr. de poix noire 30 gr. de suif de mouton, 35 gr. d'esprit de vin. On fond la poix, la résine et le suif dans un vase de terre ou de fer, au bain-marie, si possible, on ajoute soit la cendre, soit l'ocre, tout en agitant constamment le mélange. Ce n'est que lorsque le mélange est bien intime et à moitié refroidi que l'on ajoute par petites quantités l'esprit de vin.

Avis industriels et commerciaux

Colis postaux pour l'Algérie et la Tunisie. — On peut dès maintenant accepter à l'expédition des colis postaux avec valeur déclarée et grevés de remboursement jusqu'à la limite de fr. 500 à destination de l'Algérie et de la Tunisie. Ces colis doivent emprunter exclusivement la voie de France.

La taxe à la valeur s'élève à 25 cts. par fr. 300 de valeur déclarée et la provision de remboursement au 10 % du montant du remboursement.

LETTRE PATOISE

Es Tscheufflettes, le 2 djuillet 1897.

Mon véye aimé,

Y ai fait enne crevai, ai vin de m'en airri-
vai enne... enne bin bouenne— nian, c'a trá
bête ! C'a sur, dain lai vie en en voit de toutes
les couleurs, mais ement c'té-li, djemais qu'en-
ne fois ; mais pô de bon, ça tra bête ! Fiduire-te
se djemais i me sero aiftendu ai goli ! pont le
mondre di monde. Fa te dire que vardi pessai...
nian tchain c'a qu'on y muse, c'en a prou po se
tandre, tain que c'a bête... Enfin, que veu-te,
ce n'a pont mai fate, t'en é sur, i en seu tot
ai fait innocint ! To goli c'a lai fate à vin biain,
Mais ! c'a tot pauryé, se on était veni me le dire