Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 3 (1900)
Heft: 116

Artikel: Aux champs
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-249792

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: 10.08.2025

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

dans sa journée, deux à trois litres de lait, additionné, par litre, de 2 grammes de benzoate de soude.

* * *

On a dressé à Amsterdam un tableau établissant la moyenne de la mortalité par 10 000 habitants des enfants de cinq ans et au-dessous : il montre une différence très sensible entre le taux de la mortalité dans la classe pauvre et la classe riche.

Les deux premiers groupes représentent la classe ouvrière, les deux suivants la petite bourgeoisie et les deux derniers la haute bourgeoisie :

	Au-dessous d'un an.	De 1 à 5 ans	Totaux.
1er groupe	70	34	104
2e —	79	37	106
3e —	59	29	88
4e —	45	23	68
5e —	42	18	60
6e —	32	16	48

D'où vient cette différence frappante ? Evidemment des conditions hygiéniques moins bonnes du logement pour une grande partie de la classe ouvrière, d'une alimentation moins bien comprise des enfants en bas âge, du manque de propreté et de soins entendus, la femme pauvre se voyant souvent obligée de confier la petite famille à la sœur aînée, la plupart du temps encore bien jeune et inexpérimentée.

* * *

Il est dit que nous ne parlerons aujourd'hui que de médecine et de maladie ; il est vrai que c'est malheureusement la chose à la mode. Et comme nous en sommes à parler des enfants, rappelons que les bains d'eau de savon chaude constituent un excellent moyen pour lutter contre la propagation des maladies infectieuses par les malades eux-mêmes. C'est surtout pour les maladies contagieuses de l'enfance que les bains deviennent un complément important des mesures de désinfection. Un enfant qui vient de faire une scarlatine, une rougeole, une diphtérie, devrait toujours être baigné et savonné avant de reprendre le chemin de l'école. Le Conseil communal de la ville de Brünn, en Autriche, a organisé, à partir du 1er janvier de cette année, un service de bains chauds qui sont préparés gratuitement au domicile des malades sur la demande écrite du médecin. Voilà certes une organisation appelée à rendre des services et capable de faire la guerre aux microbes tout en apprenant au public à apprécier les bienfaits des soins de propreté.

* * *

Limonades au citron. — 1. Pelez un citron ou davantage, selon la quantité de liquide que vous désirez préparer et la grosseur du fruit. Versez un peu d'eau bouillante sur l'écorce et couvrez. Pressez le citron et enlevez les pépins. Versez, dans un autre vase, un peu d'eau bouillante sur du sucre. Quand le sucre est parfaitement fondu, versez le jus dessus, ajoutez de l'eau froide jusqu'à ce que le goût de la limonade ne soit ni trop fort ni trop faible : mélangez-y assez de la première eau d'écorce de citron pour parfumer le mélange.

2. Roulez un citron, coupez-en l'écorce très mince, car le blanc est amer, et exprimez le jus dans un pot au travers d'une passoire, pour retirer les pépins, qui sont aussi très amers. Ajoutez l'écorce et versez un verre d'eau bouillante ; couvrez le pot, laissez refroidir ; passez, sucrez et servez en ajoutant la quantité d'eau désirée.

Aux champs

L'engraissement pratique des porcs.

C'est un tort de croire que tous les aliments sont également profitables aux porcs. La vérité est que cet animal, extrêmement vorace puisqu'il passe pour omnivore, les absorbe presque tous, même les plus répugnants, avec autant d'avidité. Mais il est bien certain qu'ils ne produisent pas le même résultat au point de vue de l'augmentation en poids.

Le porc est un des animaux dont le système digestif exige pour un accroissement de poids égal la nourriture la plus concentrée. En d'autres termes, les bovidés peuvent absorber davantage d'aliments, ces aliments étant moins nourrissants.

L'engraisseur ne devra pas oublier non plus que certains aliments qui produisent plus de poids ne fournissent pas une chair aussi ferme et aussi bonne.

Des expériences ont été faites pour comparer les résultats donnés par une nourriture sèche et par une nourriture trempée.

On a administré à des porcelets pesant le même poids une mouture composée d'avoine, d'orge, de pois en parties égales et d'une demi-ration de son. Aux uns on donna cette mouture qui avait trempé pendant 36 heures dans l'eau froide ; aux autres on administra la même mouture sèche, en mettant à la disposition des animaux de l'eau froide dans une auge pour leur boisson.

On remarqua d'abord que la nourriture sèche produisait un accroissement plus rapide. Puis, vers la fin de l'expérience, ce fut le contraire qui se produisit. On vit ceux nourris avec la mouture trempée augmenter très rapidement. Mais à l'abatage il y eut pour ces derniers beaucoup plus de déchets.

Les porcs nourris avec la mouture sèche semblaient moins gros, moins volumineux ; mais la viande, plus ferme, plus compacte, pesait davantage.

L'éleveur voit d'après cela quel mode d'alimentation il doit choisir.

Maintenant, quel genre de nourriture devra-t-on adopter pour avoir chez les porcs une viande de qualité supérieure ? La question a son importance.

Une première remarque qu'on a faite et qui a un grand intérêt, c'est que la viande des porcs engraissés exclusivement à la porcherie a bien moins de saveur que celle des porcs qu'on envoie aux champs.

Dans les pays où les glands sont en grande quantité et où les éleveurs en font des provisions, la viande des porcs est excellente. De tous les aliments, à ce point de vue, le gland constitue le meilleur. Il donne à la chair une coloration légèrement brune et une saveur excellente. Le lard n'est pas en grande quantité et ne se forme pas en couches épaisses. La graisse est donc réduite, mais elle est de très bonne qualité. Le tout, graisse et viande, a une saveur prononcée mais agréable.

Il y a beaucoup de rapport entre cette viande et celle du sanglier. Seulement l'usage exclusif des glands pour l'alimentation des porcs pourrait avoir l'inconvénient d'irriter les organes digestifs, à cause de la grande quantité de tannin contenue dans ces fruits.

Les châtaignes conviennent fort bien aussi pour l'alimentation des porcs à l'engraissement. Elles produisent du lard plus épais que celui par les glands. La saveur de la viande est également excellente.

En Alsace et en Lorraine on donne beaucoup de fèves aux porcs. Cet aliment communique à la viande une saveur tout à fait spéciale mais qui est est très agréable.

Les déchets de cuisine, les eaux grasses sont utilisés pour la nourriture des porcs, mais il faut y adjoindre autre chose.

Certains éleveurs achètent de la viande de cheval ou des viandes plus ou moins avariées qu'ils utilisent pour cette nourriture. Les porcs, plus ou moins délicats, quoi qu'on en dise, s'en accomodent fort bien. Par exemple, la chair des animaux ainsi alimentés sera détestable. Inutile de dire que les éleveurs qui agissent de cette façon n'ont généralement pas de scrupules. Les porcs qu'ils donneront au commerce ne différeront point d'apparence de ceux nourris de toute autre façon. On ne s'apercevra de la supercherie que lors de la consommation.

Aujourd'hui, la question de la valeur du maïs dans l'alimentation des porcs est très discutée. Certains prétendent que le maïs donne une chair de parfaite qualité. Mais la plupart des expériences et des remarques faites tendent à démontrer le contraire.

En Angleterre par exemple, on ne goûte pas, et avec raison, la chair des porcs salés qui arrivent d'Amérique. Pourquoi ? Justement peut-être parce que ces porcs ont été engraissés, et presque exclusivement, avec la farine de maïs.

Autant que les céréales, blé, seigle et que les pommes de terre cuites, le maïs donne du lard, mais ce lard n'est pas de première qualité. La viande est sujette à critique.

Si l'on emploie de la farine de maïs, on la donnera au commencement de l'engraissement et non à la fin. Vers la fin on donnera des farines de sarrasin, d'orge, de seigle. On prétend que la farine d'orge donne à la chair une saveur spéciale de noisette très agréable. Celle de seigle est plutôt rafraichissante, celle de l'orge au contraire échauffante. Les deux mélangées produiront un bon résultat.

Les pommes de terre cuites, un peu partout en France, forment l'un des principaux aliments du porc... Cet aliment est de bonne qualité ; pourtant seul il serait insuffisant. On y ajoutera du petit lait, des eaux grasses, des buvées de farines de céréales.

Paul ROUGET.

Etat civil

BREULEUX

Naissances.

Janvier.

1. Kempf Louis Albert fils de Louis et de Maria née Froidevaux de Sigriswyl, au Cerneu-Veusil. — 12. Clémence Marie Louise Cécile fille de Paul et de Agripine née Humair de Muriaux, au Cratat Loviat. — 13. Schwarb Constant, Léon, fils de Louis et de Aline née Peltier de Eiken, aux Breuleux. — 23. Jossi Jules, Robert, fils de Rodolphe et de Marie née Thiévent de Grindelwald, à La Chaux. — 24. Jelmi Robert, Onésime, Pierre, fils de Pierre et de Adine née Donzé, de Rivera, aux Vacheries. — 26. Krebs Edouard fils de Gottfried et de Jeanne née Gaffner de St-Beatenberg au Cerneu-Veusil. — 30. Schmidt Alice, Louise, Agathe, fille de Louis et de Louisa née Patois de Montandon (Doubs) aux Breuleux. — 31. Donzé Blanche, Yvonne, fille de Numa et de Marie née Prétat, aux Breuleux.

Février.

1. Merguin Juliette, fille de Jules et de Elvina née Chaboudez de Fontenais, au Roselet. — 1. Merguin François, Jacques, Aurèle, fils de Jules et de Elvina née Chaboudez de Fontenais, au Roselet. — 2. Boillat Irmin, fils de Aurèle et de Irmine, née Joly de et à La Chaux. — 2. Boillat Jean, fils de Aurèle et de Irmine, née Joly de et à La Chaux. — 5. Chapatte Blanche, Marie, Philomène, fille de Jules et de Cécile née Chapatte,