Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 30

Artikel: Échos
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-255375

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: 09.12.2025

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

rement le bras; vous éviterez ainsi le choc qui briserait votre ligne si vous aviez affaire à un gros poisson.

Ajoutons enfin que l'ablette, le véron et la perche se trouvent dans les eaux vives et claires, la carpe dans les eaux paisibles, la tanche dans les eaux bourbeuses, le gardon et le goujon dans les fonds sablonneux, le barbillon dans les fonds rocailleux et la brême dans les fonds vaseux des eaux dormantes.

Marcel FRANCE.

CONSEIL DU DOCTEUR

L'ongle incarné. — Son traitement.

L'ongle incarné est la plus commune des inflammations unguénales désignées sous le nom d'*onyxis*.

En général, c'est le gros orteil du pied qui est attaqué.

L'incarnation de l'ongle s'opère avec une certaine lenteur. Elle est précédée d'élancements douloureux vers le bord latéral interne de l'ongle qui s'enfonce dans la chair de l'orteil. Bientôt, cette chair se tuméfie, s'ulcère, saigne et bourgeonne; elle recouvre l'ongle peu à peu et celui-ci devient extrêmement sensible.

Mais cette inflammation n'est pas toujours limitée à l'un des côtés de l'ongle. C'est quelquefois le pourtour qui est ulcéré et cette affection est désignée sous le nom d'onglade.

D'autres fois encore, l'ongle se trouve décollé. Cela est dû à la présence de corps étrangers entre l'ongle et la chair de l'orteil, qui ont déterminé une tumeur formée de pus, qui soulève la lame cornée, la décolle et en détermine parfois l'élimination.

Lorsqu'il s'agit de l'ongle incarné proprement dit, un grattage de la surface cornée avec un morceau de verre et un pansement de la plaie avec de l'amadou antiseptique, sont suffisants pour enrayer le mal.

Si le malade est gravement atteint, on complétera ce traitement par des cautérisations au nitrate d'argent et par des lotions de thymol et d'alcool. On évitera ainsi la douloureuse opération de l'ablation.

L'onglade sera traitée de même, mais il ne faudra pas négliger de combattre, en même temps, la maladie constitutionnelle qui l'a provoquée.

Docteur X.X.

COIN DE LA MÉNAGÈRE

Brochet à la broche.

Après avoir vidé, écaillé un brochet, piquez-le de lardons de moyenne grosseur, enveloppez-le de papier beurré et mettez-le cuire à la broche. Pendant la cuisson arrosez-le fréquemment avec du vin blanc mêlé de jus citron : le brochet étant cuit, recueillez le liquide qui a servi à l'arroser, ajoutez-y des anchois pilés, faites un roux et servez le brochet sur cette sauce, vous pouvez ajouter quelques câpres.

Poulet à la Demidoff.

Mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, foncez-la de carottes, oignons émincés et feuilles de persil; ajoutez un peu de thym et de laurier. Placez les morceaux de poulet sur de fonçage, assaisonnez de sel, poivre, muscade, couvrez avec une barde de lard et faites cuire très doucement avec feu dessus et dessous. A moitié de la cuisson, retournez avec une fourchette chaque morceau de poulet. La cuisson terminée, dressez les morceaux dans un plat et tenez-les au chaud. Retirez le thym et le laurier, mélangez aux légumes deux ou trois cuillerées de bouillon, autant de vin blanc, une pointe d'arôme Patrelle, donnez quelques bouillons afin de bien détacher la cuisson, versez sur le plat et servez.

ÉCHOS

Ruses de guerre.

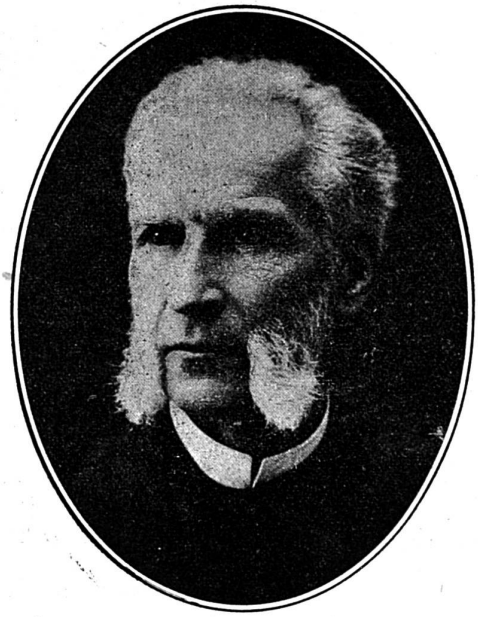
Les Colombiens, surtout ceux qui habitent l'intérieur de leur immense territoire, ont tous du sang indien dans les veines, en plus ou moins grande quantité. C'est dire qu'ils sont fertiles en ruses et qu'ils excellent à la guerre d'embuscade.

Pendant la dernière révolution qui désola ce beau pays, en 1903, les insurgés suppléaient à leur infériorité numérique par des stratagèmes véritablement singuliers. Ainsi, ils garnissaient certaines crêtes de montagnes de sentinelles et factionnaires qui n'avaient rien à redouter des balles ennemies, et pour cause ! Un boulet de canon ne leur eût même pas fracassé un membre !

Les *guerrilleros* entassaient tout bonnement des pierres l'une sur l'autre, de façon à figurer — et combien grossièrement ! — des hommes en armes. Lorsqu'ils avaient de vieux chapeaux en supplément, ils en coiffaient ces statues primitives ou leur attachaient, au flanc, des branches d'arbres qui, de loin — de fort loin ! — simulaient des fusils « dernier modèle. »

Persuadés que la crête était occupée par une force importante, les troupes gouvernementales s'apprêtaient à en faire le siège. Après de mûres délibérations, les généraux lançaient enfin leurs soldats à l'assaut !...

Pendant ce temps, les insurgés se portaient vers quelque ville voisine, dégarnie de ses défenseurs, et rançonnaient les habitants, quand ils ne les passaient pas par les armes.



Me ROUSSE

Me Rousse a célébré récemment ses noces d'argent avec l'Académie. Il avait été élu, en 1880, en remplacement de M. Jules Favre. Me Rousse est né en 1817. Il assiste encore souvent aux séances de l'Académie. Ses talents d'orateur et d'avocat sont aussi grands que sa modestie, et il a refusé la manifestation solennelle que ses confrères voulaient lui faire. Mais les félicitations qu'ils lui ont adressées n'en ont pas été moins vives et moins sincères.

RÉBUS

Solution du rébus paru dans le N° 26 : Les illusions sont le pain quotidien des malheureux.

Editeur-imprimeur : G. Moritz
Gérant de la Société typographique, à Porrentruy