Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 41

Artikel: Conseils du docteur
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-255524

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

n'attaquent jamais que les bons champignons; c'est encore une erreur dont il est facile de s'en convaincre.

Toutefois, s'il n'existe de procédé scientifique certain qui permette de distinguer si un champignon est ou non comestible, il est possible de voir à certains signes s'il est suspect, et dans ce cas, il importe de le rejeter impitoyablement.

On doit considérer comme dangereux ceux dont la chair est filandreuse, cotonneuse, molle ou laiteuse, et qui changent de couleur lorsqu'on les coupe ou les casse. On doit également rejeter ceux dont la saveur est acide, stypique, amère, poivrée, âcre et brûlante, ou dont l'odeur est nauséeuse et rappelle le moisi. Toute odeur pénétrante est suspecte. Enfin, il faut éviter de consommer ceux qui sont attaqués par les insectes ou ceux qui ne sont pas absolument frais.

Un botaniste du Museum, M. Gérard, a indiqué il y a quelques années un excellent procédé d'enlever aux champignons, même les plus nuisibles, leurs propriétés toxiques; il consistait à les faire tremper pendant deux heures dans un vinaigre, puis de les laver ensuite à plusieurs reprises à l'eau chaude qu'on jette, bien entendu, après emploi. En procédant ainsi, on peut consommer les espèces vénéneuses, mais, tout compte fait, le procédé ne sert à rien, car les champignons ainsi traités deviennent fades et durs comme du caoutchouc.

Nous conseillons donc de se borner purement et simplement à l'examen dont nous avons parlé plus haut et de ne conserver que ceux qui semblent absolument bons. Il n'y aura pas excès de précautions d'ajouter à l'eau dans laquelle on les fera cuire trois cueillerées de vinaigre et deux cuillerées de sel par litre d'eau. Ce moyen les fera un peu durcir mais il fera disparaître les risques.

Ceci dit, voyons comment peut être traité un empoisonnement, par de mauvais champignons qui se manifeste par des vomissements, une soif ardente, de la congestion, de la prostration et par le ballonnement du ventre.

Trois opérations sont à faire successivement: Tout d'abord, il convient d'évacuer le poison et, dans ce but, on fera vomir le malade soit par l'administration de deux grammes d'ipéca qu'on fera prendre dans deux verres d'eau tiède, soit en lui mettant le doigt dans le fond de la gorge ou en lui titillant le gosier avec la barbe d'une plume.

Ensuite, on se préoccupera de combattre et de centraliser les effets de la substance toxique. A cet effet, on fera boire 20 gouttes de teinture de belladone dans un demi-verre d'eau. On le purgera enfin avec de l'huile de ricin.

Il ne restera plus alors qu'à traiter l'état général : c'est-à-dire à faire des frictions sèches sur tout le corps du sujet et à le placer sur des couvertures chaudes. S'il y a somnolence, on la combattra au moyen de cinapismes, d'injections d'éther ou en lui faisant boire du café. En cas de stupeur, on aura recours aux courants continus, aux grogs à l'eau-de-vie et à la caféïne.

Mais nous donnons le conseil d'appeler le médecin dès que les symptômes se manifestent, tout en commençant l'application du traitement que nous venons d'indiquer. Il ne faut pas oublier en effet que l'empoisonnement par les champignons peut facilement être mortel s'il n'est pas combattu avec la plus grande énergie.

LONDINIÈRES.

CONSEILS DU DOCTEUR

Le régime alimentaire d'un enfant de trois ans. — Un enfant de trois ans doit commencer sa journée par un potage gras, un potage au lait ou du café au lait.

Ce café au lait a été attaqué par des hygiénistes.

C'est un affaiblissant, ont dit des pontifes. J'avoue que je ne me suis jamais expliqué comment un aliment, réunion de deux principes excellents — le lait et le café — pouvait ne rien valoir du tout.

Bien entendu, ce café au lait marche de pair avec une petite tartine de pain beurré, avec un craquelin ou un biscuit.

A onze heures et demie ou midi, grand déjeuner. Il comprendra ou de la cervelle, ou du poisson, ou de la purée de pommes de terre, ou de la viande blanche hâchée, ou un œuf avec du pain et 150 grammes d'eau et de vin ou de lait. On peut, à ce plat, ajouter quelques cuillerées de marmelade de pommes et, en hiver, comme entrée, du bouillon chaud.

A trois heures et demie, le goûter, composé d'un verre de lait avec biscuit ou pain.

A six heures et demie, le dîner, qui aura pour base une soupe grasse ou une soupe au lait ou une bouillie avec un peu de confiture sur un biscuit. Pour boisson, un quart de litre de lait

C'est tout, va-t-on me dire... Eh bien! oui. Tous les enfants de trois ans, qu'on a le grand tort de mettre à la table commune, à la grande table, mangent beaucoup trop. Il en résulte que les aliments s'arrêtent beaucoup trop longtemps dans l'estomac, y forment des poisons qui passent dans l'intestin, et voilà du coup une santé détraquée, un avenir compromis Je ne cesse et ne cesserai de répéter que les petits, tout comme les grands, sont nourris par ce qu'ils digèrent et non par ce qu'ils mangent.

Ils digèreront d'autant mieux qu'ils auront mastiqué et insalivé plus complètement les aliments. Et justement c'est là ce qui manque le plus souvent. Les enfants, pressés d'aller jouer, escamotent leur repas. Et v'lan, et v'lan, à peine dans la bouche, le bol alimentaire est précipité dans l'estomac. Pauvre estomac! On double ou on triple ainsi sa besogne. Souventes fois, il se venge par des troubles avant-coureurs de la fâcheuse dyspepsie qui pèsera peut-être sur toute la vie de l'enfant.

Je veux dire encore un mot, en terminant, de la régularité des repas. Je désapprouve absolument cette habitude, qu'on a dans certaines familles, de donner à manger aux enfants à toute heure du jour. Certains amis, en province surtout, sont vraiment à redouter. Désireux de se faire bien venir des enfants, ils les bourrent de pâtisseries et de sucreries, sur les promenades. Comment veut-on que les repas sérieux ne se ressentent pas de ces assauts perpétuels ?

L'estomac est comme notre organisme. Il doit travailler à certaines heures et se reposer à certaines autres. Ce sont là les clefs de la santé des enfants. Aux mamans à les tenir bien en mains.

Docteur CARADEC.

RECETTES CULINAIRES

Omelette à la Romaine.

Battre les œufs dans une terrine légèrement frottée d'ail, ajouter une poignée de parmesan râpé et faire l'omelette selon la méthode habituelle.

Avant de la replier, la garnir de trois ou quatre cuillerées d'épinards à la romaine.

Choux à la crème.

Préparer un demi-litre de pâte à choux. A l'aide d'une cuillère à bouche, prendre de cette pâte gros comme un œuf que l'on couchera au fur et à mesure sur une plaque en tôle forte. Dorer à l'œuf, battre la surface des choux et mettre à cuire au four chaud pendant 20 minutes.

Lorsque les choux sont froids, les fendre sur un côté seulement et les garnir d'une cuillerée de crème pâtissière à la vanille avant de servir, saupoudrer les choux de sucre fin.

On peut aussi garnir ces choux d'une crème au chocolat que l'on obtient rapidement en ajoutant à la crème vanille une tablette de chocolat ramolli au four. On peut également les garnir d'une crème au café (crème pâtissière fine avec deux ou trois cuillerées d'essence de café).

La méthode que nous indiquons pour coucher les choux est transposée, en raison du manque d'ustensiles spéciaux.

Si on dispose d'une poche en toile forte garnie d'une douille unie (entonnoir minuscule de fer blanc), l'opération est rendue plus facile. Ces ustensiles se trouvent chez tous les quincailliers.

RECETTES ET CONSEILS

Nettoyage des objets d'ivoire.

Dans une dissolution d'eau et d'acide sulfureux, on trempe les objets d'ivoire fanés par le temps. Deux à trois heures d'immersion dans ce bain suffisent à rendre à l'ivoire sa blancheur primitive. Un bain plus prolongé risquerait d'attaquer l'ivoire.

MON CALEPIN

La villa des Charmettes, rendue célèbre par le séjour de J.-J. Rousseau chez Mme de Warens, a été acquise par la ville de Chambéry qui vient d'en prendre possession. Le mobilier a été cédé par le dernier propriétaire de la villa, M. Demarié, qui tenait les Charmettes de son grand-père maternel, lequel les avait acquises en 1810 d'un chanoine d'Avignon. Les meubles, les tapisseries et les décorations murales sont encore en l'état où Mme de Warens les avait laissés.

Dernièrement, on a fait un essai intéressant sur les chemins de fer électriques gruyèriens. Pour la première fois en Suisse, une locomotive électrique de la force de 330 chevaux a remorqué un train lourd de 120 tonnes. L'expérience a réussi très bien, malgré les pentes et les courbes assez prononcées. Le train atteignit une vitesse de 40 kilomètres à l'heure, et arriva environ 5 minutes avant l'horaire à Bulle et à Montbovon.

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