

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 44

Artikel: Conseils du docteur
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255567>

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: 23.01.2026

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

gelées ou à l'apparition des neiges. Les rigoles seront nettoyées avec soin, réparées s'il est nécessaire; on étendra les taupinières et on arrachera les ronces, les carex, les joncs, le chendent et les bruyères.

On nettoiera soigneusement les haies et on curera les fossés; on épierra les trèfles, les luzernes et les sainfoins.

On achèvera les labours d'hiver qui permettront au sol de s'aérer convenablement et favoriseront la destruction des insectes par les gelées; mais si le sol est trop humide et très-argileux, il sera préférable de n'y pas mettre la charrue, car on risquerait de gâter la terre. Cet inconvénient n'est pas à redouter pour les terres légères.

Il est déjà tard pour pratiquer les semaines des céréales d'hiver; si elles ne sont pas encore faites, il convient de se hâter promptement.

Enfin, on transportera les fumiers sur les champs destinés aux cultures sarclées de printemps et on les enfouira si le temps est favorable. On conduira aussi sur les terrains les divers engrains: marne, chaux, cendres et autres matières pulvérulentes.

Dans les bois. — On préparera les terrains qui seront ensemencés à la fin de l'hiver. On continuera la taille et l'élagage, sur les jeunes arbres. L'élagage doit se faire pendant le repos de la sève.

Pendant cette opération, couper à ras du tronc et pratiquer l'entaille toujours au-dessous de la branche.

Au verger. — On continuera les plantations d'arbres en sols légers et secs. On opérera la toilette des arbres fruitiers: grattage du tronc et des grosses branches, on pratiquera également le défoncement et la fouille des trous. A la fin du mois, on pourra couper et enterrer les figuiers. On disposera par couches superposées les noyaux d'arbres fruitiers, autrement dit on les fera stratifier.

Au potager. — Dès qu'un carré est libre, on le laboure et on le fume. Opérer également les défoncements d'hiver et les arrachages de navets, carottes et betteraves pour les préserver des gelées; toujours en prévision des gelées on buttera les artichauts et les derniers céleris; ceux-ci seront enterrés en vue du blanchiment. Les semis de salades faits le mois précédent seront repiqués sous cloches; on paillera les cardons et continuera le forcement des asperges. Les pois Michaux et de Sainte-Catherine, les laitues crêpe et les radis seront semés sur couches; laitues, choux, etc., le seront sur costières et à bonne exposition. Dans ce mois, on pourra récolter les choux de Bruxelles, les mâches, les salsifis, etc.

Mettre des châssis sur les fraisiers de quatre saisons et, pendant les grands froids, abriter les coffres par des apports de fumier.

Au jardin d'agrément. — Dès le début du mois, on arrachera les tubercules de dahlias et on les mettra à l'abri des gelées. Continuer la préparation des couches sourdes par des apports de feuilles mortes que l'on mélangera au fumier.

Tuteurer les arbres et les arbustes et abriter les semis contre gel. Les arrosemens ne devront s'opérer qu'au moyen d'eau tiède et le chauffage des serres sera commencé dans le courant du mois. On pourra planter les chrysanthèmes en massifs et commencer la plantation des rosiers. On achèvera celle des plantes bulbeuses devant passer l'hiver dehors. Par un temps favorable, on pourra composer des corbeilles de pensées, silènes, giroflées et myosotis et on pratiquera tous les travaux nécessaires à la rentrée en serres.

A la ferme. — Les travaux de battage et de liage se poursuivent. Après le surmenage occasionné par les travaux d'automne, les chevaux se trouveront fort bien d'une ration de carottes ou de panais en place d'une ration d'avoine. Cette mise au vert ramènera l'appétit et pourra être continuée une bonne partie de l'hiver. Il faut également se souvenir que l'alimentation naturellement aqueuse est la meilleure. Si le temps le permet, on sortira les poulains une fois par jour, de même pour les vaches laitières. Partout les racines et les tubercules s'additionneront aux rations journalières. On aérera soigneusement tous les locaux et on poursuivra l'engraissement de la race porcine (porcs adultes et vieilles truies) et des ovidés.

A la basse-cour, on continuera l'engraissement des oies, des canards, des dindons et des poules. On cessera le nourrissement en vert des lapins et on le remplacera par l'avoine et les fourrages secs. On donnera une alimentation substantielle aux pondeuses afin de maintenir la production. A cet effet, il sera bon de leur donner alternativement des

grains et des pommes de terre cuites écrasées et mélangées avec du son.

Au rucher. — On donnera des couvertures aux ruches et on en diminuera les ouvertures. De temps à autre, on fera bien de les visiter afin de s'assurer si les réserves sont suffisantes et, au besoin, de les approvisionner en substances sucrées.

Jean d'ARAULES.

La séduction féminine.

Pourquoi la femme s'Imagine-t-elle que la beauté est une des nécessités de la séduction?... Il n'y a rien de plus faux. Une femme plait par je ne sais quoi d'indéfinissable fait tout ensemble de charme et de poésie qui ne doit rien à la nature, mais s'acquiert très bien au moyen de l'éducation.

Ainsi, je citerais dix actrices parisiennes réputées comme des ensorcelées, et qui n'ont acquis cette réputation, d'ailleurs justifiée, que par la force de leur volonté: telles Mmes Réjane, Sarah Bernhardt, Lavallière, et surtout Mme Julia Bartet qu'on peut montrer comme un miracle de transfiguration dû à l'étude de soi-même. Ceux-là seuls qui ont connu la « petite » Bartet, sortant du Conservatoire, tellement disgraciée que les directeurs de théâtres cherchaient mille prétextes pour ne pas l'engager, qui ont assisté depuis à l'apothéose de la « divine » Bartet, témoigneraient de l'inutilité de la beauté innée pour devenir la plus exquise des femmes.

Le secret de l'affaire est de « savoir s'arranger », c'est-à-dire d'étudier son propre type physionomique, et de lui donner un genre susceptible d'en faire ressortir les côtés avantageux.

Une femme n'a-t-elle que de jolies dents? Elle s'apprendra à user habilement du sourire. Ne possède-t-elle que de beaux cheveux? Elle saura, avec un peu d'entregent, qu'on peut modifier totalement un visage par la disposition de la chevelure. Et ainsi de suite. La femme la plus disgraciée jouit d'ailleurs d'une arme offensive redoutable, le regard, et d'un agent puissant de séduction, l'harmonie des attitudes.

Si l'on apprenait aux jeunes filles à se connaître physiquement elles-mêmes, et, au besoin, à rechercher, dans les modèles constitués par les œuvres d'art ou les photographies des beautés réputées, l'« esprit de plaisir » dont parle Bourget, on peut dire que la femme laide n'existerait plus.

Gabrielle CAVELLIER.

CONSEILS DU DOCTEUR

La coqueluche.

Dans quelque pays que l'on se trouve, on voit actuellement un grand nombre d'enfants atteints de la coqueluche. Il nous paraît donc intéressant de parler aujourd'hui de cette affection, pour rassurer les uns, mais aussi pour mettre les autres en garde contre la croyance populaire qui veut que la coqueluche ne soit point une maladie grave. Elle n'est pas grave par elle-même, mais par ses complications. C'est pourquoi il est indispensable de l'éviter par tous les moyens possibles. Mais d'abord, qu'est-ce que la coqueluche, quelle est sa marche, sa durée, sa médication et quels sont aussi les moyens de s'en préserver?

La coqueluche est, par excellence, une maladie de l'enfance. Rare avant le sixième mois, fréquente d'un à sept ans. Par exception, elle se déclare quelquefois chez les adultes voire même chez les personnes âgées.

La coqueluche est une maladie souvent épidémique et *toujours contagieuse*; nous insistons d'autant plus sur cette contagion, qu'elle s'effectue à toutes les périodes de la maladie.

Il suffit pour qu'un enfant gagne la coqueluche qu'il reste quelques minutes avec un petit camarade atteint et même presque guéri de cette affection.

Quelle est sa marche?

La marche de la coqueluche comprend trois périodes. Pendant la première (de cinq à vingt jours), les sujets atteints semblent simplement avoir une bronchite, puis la toux devient sèche, nerveuse, et la seconde phase commence. Elle est caractérisée par une toux convulsive et spasmodique, qui fatigue les enfants et les terrifie dès qu'il sentent l'approche de la quinte qui se termine par le rejet de mucosités et d'aliments. Les accès sont plus ou moins espacés (de quinze à trente en vingt-quatre heures). S'ils sont par trop fréquents et par trop violents, la vie de l'enfant peut être alors en danger.

Mais le plus souvent, à la troisième période, les crises deviennent plus rares et la maladie prend fin.

Quelle est sa durée?

On nous demande souvent quelle est la durée de la coqueluche. C'est très variable. Tantôt elle guérit en quinze jours, ce qui est rare, tantôt elle dure de longs mois. Il est à remarquer qu'elle dure d'autant moins que la période convulsive apparaît rapidement.

Les complications les plus à redouter dans cette vilaine maladie sont:

1^o L'inflammation des petites bronches qui amène la bron-

chite capillaire, souvent mortelle, hélas ! les hernies gagnées au cours des efforts faits en toussant, puis aussi les pertes de sang par le nez, la bouche et quelquefois les oreilles.

Quelle est la médication de la coqueluche ?

Au commencement de la maladie, on agira comme en cas de bronchite : application de teinture d'iode sur la poitrine et révulsifs de tous genres ; poudre d'ipéca comme vomitif, tisanes adoucissantes, etc. Mais dès le début de la seconde période, il est très important d'appeler le médecin qui prendra seul la responsabilité d'un traitement rationnel, car les médicaments à employer alors sont souvent dangereux (bromure, belladone, chloral, etc.).

Lors de la convalescence, un régime alimentaire bien compris, accompagné d'huile de foie de morue en hiver, ou de quinquina, ramènera vite les forces éteintes chez l'enfant éprouvé.

On préconise souvent le changement d'air dans la coqueluche et l'on a raison, mais c'est dès le début de l'affection qu'il faut l'appliquer.

PRÉSÉRATION

Et, maintenant, comment préserver nos enfants de cette maladie souvent longue et si pénible ?

Hélas ! le moyen est plutôt dérisoire. *Il faut éviter de les mettre en contact avec des sujets contaminés, c'est tout !...* Mais sait-on quand ils le sont ? Les parents le savent-ils eux-mêmes ? Néanmoins, nous pouvons toujours engager les mamans à ne jamais conduire leurs enfants dans les promenades publiques, les squares, les lieux de fêtes enfantines, et aussi à les isoler le plus vite possible de leurs frères et sœurs dès qu'ils sont malheureusement atteints.

Docteur R...

Godefroy Cavaignac.

Son père fut le général Cavaignac ; son grand-père fut le conventionnel et son oncle, qui portait le même nom, fut l'homme politique auquel Rude a fait une statue célèbre, à Montmartre, vers 1847. Godefroy Cavaignac, qui vient de mourir, avait donc dans les veines du sang d'homme politique, de ces hommes ardents à défendre la République.

Il naquit en 1853. A l'âge de quinze ans, il obtint le premier prix pour la version grecque au concours de Paris ; la distribution des récompenses avait lieu à la Sorbonne, sous la présidence du prince impérial : Cavaignac refusa de se lever pour recevoir son prix, des mains du fils de Napoléon III. Il s'engagea dans les mobiles de la Seine pendant la guerre de 1870 et se signala par sa belle conduite au plateau d'Avran. Il devint ingénieur, puis licencié en droit. Élu député de Saint-Calais en 1882, il fut dès lors sans cesse réélu.

Il fut sous-secrétaire d'Etat à la guerre en 1885, ministre de la marine en 1892 puis ministre de la guerre en 1895 et 1898. Il a publié un très important ouvrage sur la *Formation de la Prusse contemporaine*.

MON CALEPIN

Corneville est une localité normande. Planquette a composé une opérette *Les Cloches de Corneville* qui est célèbre. Or, une société « le Souvenir normand » a fait représenter l'opérette à Corneville même, le 17 septembre, et, à cette occasion, a restitué au village son légendaire carillon de 12 cloches.

— En 1904, la France a acheté en Russie pour 28,050,000 fr. de pétrole, contre 23,856,000 en 1903 et 12,992,000 en 1902. Par contre, la France qui importait en 1903 pour 37,079,000 fr. de pétroles américains n'en a plus acheté que pour 27,437,000 fr. en 1904.

RECETTES CULINAIRES

Côtes de porc à la purée de marrons.

Arroser les côtes de beurre fondu, les assaisonner et les rouler dans la chapelure blanche. Les faire griller sur feu modéré et les dresser, une fois cuites, sur un lit de purée de marrons.

Filets de poisson frits.

On trempe la queue du poisson dans l'eau chaude, on dégage la peau près de la queue et on pèle le poisson : on coupe ensuite la tête et les nageoires et on le lave soigneusement. Pour

lever les filets, on prend un couteau tranchant, on ouvre le poisson sur l'épine dorsale ; et on suit les arrêtes avec le couteau. Quand les filets sont enlevés, on les saupoudre de sel, de poivre, on les arrose avec du vin blanc et on les fait cuire dans un plat beurré sur un feu doux. On peut aussi les frire bien dorés dans la poêle et les arroser de jus de citron.

Choux rouges en toilette.

Choisissez un beau chou rouge ferme ; faites-le bouillir dix minutes, égouttez-le sur une planche, enlevez le trognon et mettez dans le vide une farce de petit lard ou de jambon. Arrosez avec du jus de viande ; piquez le chou avec quelques lardons de lard gras et enveloppez-le dans une crêpine. Mettez du beurre dans une casserole, faites rissoler un peu le chou ; tournez le vide dans le haut, arrosez-le avec du bouillon et du jus de viande. Faites-le cuire très doucement pendant deux heures. On peut garnir le plat avec des marrons bouillis.

RECETTES ET CONSEILS

Pommade contre les engelures.

Sous-acétate de plomb	2 gr.
Acide phénique	50 cgr.
Oxyde de zinc	15 gr.
Vaseline	20 gr.
Lanoline	{ aa

Désinfection du linge.

Le linge qui a été souillé par une personne malade risque toujours de devenir un agent de dissémination de la maladie par les germes infectieux qu'il peut renfermer. Lorsqu'on ne possède pas des récipients hermétiquement clos, rendant impossible toute dissémination des poussières jusqu'à désinfection plus complète, il est prudent de procéder à une première désinfection du linge dans la chambre même où se trouve le malade. On évite ainsi la contamination des autres pièces de l'appartement et l'on met à l'abri de la contagion les personnes chargées du nettoyage du linge. Dans une thèse consacrée à l'étude de cette question, le Dr René Dardeau recommande tout spécialement les désinfectants suivants :

1. Les savons et le carbonate de soude, dans la proportion de 5 %, à la température de 50° Centigrades pendant au moins une heure ;

2. L'acide phénique, le lysol, le créosol, dans la proportion de 2 %, agissant à froid pendant 24 heures.

Il s'agit d'une première désinfection qui doit toujours être rendue plus certaine par le lessivage ou par le passage du linge à l'étuve.

Le cortège nuptial descend les marches de la Madeleine. Elle, toute jeune ; lui, au contraire, frise la soixantaine.

Et dans la foule des curieux :

— Remarquez-vous comme le marié est voûté !...
— C'est pour faire croire à un mariage d'inclination.

Comment le musicien Malin arriva à faire entrer son fils au théâtre et à lui procurer une bonne place.

