

**Zeitschrift:** Das Rote Kreuz : offizielles Organ des Schweizerischen Centralvereins vom Roten Kreuz, des Schweiz. Militärsanitätsvereins und des Samariterbundes

**Herausgeber:** Schweizerischer Centralverein vom Roten Kreuz

**Band:** 42 (1934)

**Heft:** 6

**Artikel:** Le cidre doux et les jus de fruits

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-546827>

### **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:** 17.07.2025

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

andern Bezoare. Bei allen ansteckenden Krankheiten und bei der Pest fand er Verwendung in Dosen von zwei bis sechs Körnchen.

Von ganz fabelhafter Wirkung waren nach dem Glauben der Alten jene Steine, die von Drachen ausgeworfen wurden, wie z. B. der Drachenstein von Luzern, oder jene knöchernen Gebilde, die dem betäubten Drachen aus dem abgeschlagenen Schädel entnommen wurden. Es lohnt sich wohl, darüber in einem besonderen Artikel eingehender zu berichten.

Leichter waren die Krötensteine erhältlich. Aus dem Schädel der Kröte genommen, wurden sie zu Pulver zermalmt und in weissem Wein gegen alle ansteckenden Seuchen eingenommen. Aber auch die Jagd nach Kröten hatte ihre Schwierigkeiten: wer das Tier zu lange fixierte, riskierte, die Gelbsucht zu bekommen!

In Pestzeiten galt auch die Kreuzspinne als unfehlbares Mittel: die Heilkraft soll in einem Stein im Körperinneren gelegen haben. Da es aber nicht gerade einladend ist, dieses hässliche Tier mit Stumpf und Stiel zu essen, so be-

gnügte man sich, es schön eingefasst als Amulett zu tragen.

Ebenfalls als heilkräftig galt das Geweih des Einhorns. Stücke des Hornes wurden von den bessern Apothekern verkauft, um als Amulett getragen zu werden, obschon das Tier ein blosses Fabelwesen war und nie existiert hat!

So war der Handel mit all diesen Steinen und Knochen ein sehr reger und verdienstvoller. Aber wer das Geld nicht hatte, sich selber einen Stein oder dessen Pulver zu kaufen, dem wurde das Mittel gegen Bezahlung auch auf Zeit ausgeliehen.

Wir werden keine Beweise für die Behauptung aufbringen können, dass alle diese sonderbaren Heilmittel nie mit Erfolg angewendet worden seien. Früher, wie auch noch heute, wird der Spruch wahr gewesen sein, dass schon der Glaube allein genüge, um einen selig zu machen; selig nicht nur im Sinne, dass der Mensch in die himmlischen Gefilde wandert, sondern, dass tatsächlich durch den Glauben das eine oder andere Uebel gebessert worden sei.

(Aus «Praxis»). F. Schwerz.

## Le cidre doux et les jus de fruits.

Après avoir étudié le lait et ses dérivés, les légumes, les fruits, la Commission d'études alimentaires du Cartel romand d'hygiène sociale, composée en majorité de médecins, dont quelques-uns délégués par les sociétés de médecine, s'est occupée des jus de fruits et a abouti aux conclusions suivantes:

«Il y a quelques années sont apparus dans le commerce sous la forme de jus de fruits stérilisés des produits nouveaux qui sont de véritables aliments liquides

et dont les hygiénistes saluent avec joie l'usage de plus en plus répandu.

Jusqu'à une époque récente, ces jus n'étaient consommés que frais, lors du pressurage, ou fermentés. La difficulté était précisément de les conserver à l'état de fraîcheur et de les soustraire aux fermentations qui, par la transformation des sucres en alcool, les appauvrissaient en valeur nutritive et modifiaient totalement leurs caractères distinctifs.

On comprend que la haute valeur hygiénique des raisins, des pommes et des poires et leur importance économique étant reconnues, on ait cherché à conserver d'une manière durable et sous leur forme originale les jus de ces fruits qui renferment toute leur substance utile et possèdent toutes leurs qualités.

On y est parvenu aujourd'hui par divers procédés dont les uns nécessitent des appareils compliqués et coûteux qui sont utilisés dans l'industrie tandis que d'autres, tels que la pasteurisation, conviennent à l'usage ménager.

La pasteurisation consiste dans le chauffage des jus à 72° et leur conservation en bouteilles, bonbonnes ou tonneaux stérilisés. Elle peut être obtenue au moyen d'appareils à eau chaude ou électriques peu onéreux et facilement transportables.

L'analyse chimique ne révèle aucune différence entre les jus stérilisés et les jus frais. La pasteurisation détruirait toutefois les vitamines antiscorbutiques C, très sensibles à la chaleur, mais cette réserve ne compte que pour le raisin, les pommes et les poires en étant dépourvues.

Les cidres et les moûts non fermentés peuvent donc être considérés comme les équivalents du fruit. Ce sont de véritables «fruits liquides» qui contiennent, pour le cidre doux, 125 gr. de sucre (cidre fermenté 5 gr.) ainsi que des acides organiques, des substances tanniques et des sels minéraux.

*Propriétés physiologiques.* — Les jus de fruits, frais ou stérilisés, exercent sur l'organisme les mêmes fonctions que celles des fruits dont ils proviennent, moins celles dues aux matières solides qui résistent au pressurage. Ceci signifie que les intestins délicats qui, parfois, supportent mal les fruits à cause de la

cellulose, des zestes et des pépins excitants du péristaltique, accepteront sans inconvénient les jus de fruits. Une action laxative légère sera néanmoins obtenue grâce à certains de leurs sucres et par leurs acides. Mais leur propriété principale sera d'augmenter la diurèse vu le plus grand volume d'eau minéralisée qu'ils introduisent dans le courant sanguin.

*Action thérapeutique.* — Il semble nettement établi que les jus de fruits jouissent d'un pouvoir thérapeutique indiscutable. C'est ainsi que le prof. Carl von Noorden (Vienne) les recommande dans les cas suivants:

- 1° Manque d'appétit et insuffisance de l'estomac;
- 2° Paresse intestinale;
- 3° Mauvais fonctionnement des reins;
- 4° Sueurs des obèses;
- 5° Sueurs des fébricitants;
- 6° Diarrhées aiguës et chroniques de nature inflammatoire;
- 7° Catarrhes gastriques.

D'après le prof. Marcel Labbé (Paris) les moûts pasteurisés opèrent de véritables cures de désintoxication et rendent possibles les restrictions alimentaires sévères chez les gros mangeurs faisant des excès de viande, les obèses, gouteux, lithiasiques et hépatiques.

Le prof. Gonzenbach (Zurich) a insisté sur l'action du jus de raisin chez les malades fiévreux. «Un grand nombre de malades atteints d'une forte fièvre, par exemple, d'une pneumonie, ont pu être nourris pendant plusieurs semaines uniquement avec du jus de raisin. Dans certains cas où il faut extrêmement ménager le tube digestif, où l'on doit administrer des clystères nutritifs afin d'alimenter le malade, le jus de raisin (des expériences récentes l'ont prouvé) est de nouveau l'aliment par excellence, grâce

à ses calories et à sa concentration en sels nutritifs.»

Dans la tuberculose, les cidres et moûts ont rendu de grands services, comme l'attestent les docteurs Rollier, Jaquerod et Amstad de Leysin.

Enfin, le prof. Franconi, directeur de l'Hôpital des enfants, à Zurich, donne du jus de raisin stérilisé aux nourrissons et petits enfants. Administré par cuillerée à café, il est très bien toléré par des nourrissons de 5 mois. Chez de plus grands enfants, la dose de 500 gr. par jour, par cuillerées à café ou à dessert, ne provoque aucun trouble intestinal.

*La Commission d'études alimentaires du Cartel romand H. S. M. recommande donc chaudement la consommation des moûts et cidres doux comme boisson de table et comme aliment liquide aux personnes de tout âge dès la deuxième enfance et en toute saison. Ils remplaceront avec avantage les breuvages fermentés, surtout chez les enfants, jusqu'à la fin de la croissance, les femmes enceintes, les nourrices, les sujets nerveux et les descendants d'alcooliques et de malades mentaux, cas où leur usage est particulièrement nuisible.*

Elle insiste sur la valeur des moûts et cidres doux comme boisson à la fois *désaltérante et tonique* à cause de sa grande puissance énergétique. De nombreuses observations démontrent que les jus de fruits stérilisés calment la soif mieux que la plupart des autres liquides, tout en apportant à l'organisme un renfort alimentaire et en éliminant les déchets qui intoxiquent et engendrent la fatigue.

Elle suggère que le cidre doux soit donné en été comme «dix-heures», et comme «goûter» aux enfants des écoles, notamment à ceux auxquels le lait est contre-indiqué.

La commission émet le vœu que les jus de fruits soient introduits dans les hôpitaux, hospices, sanatoriums, maisons de repos et colonies de vacances au même titre que les autres boissons.»

(*Réd.* — Ce dernier vœu est déjà réalisé dans plusieurs établissements hospitaliers, entre autres: Hôpital d'Hérisau, Maternité de Neuchâtel, Pavillons pour tuberculeux de Mottex et de La Côte.)

## Croix-Rouge et hygiène dentaire.

Dans de nombreux pays, la Croix-Rouge a entrepris des campagnes d'hygiène dentaire. Chez nous aussi, la Croix-Rouge pourrait mettre ce sujet à son programme, car il y a encore fort à faire dans ce domaine. *La carie dentaire est la maladie sociale la plus répandue dans notre pays.*

Que faire contre ce fléau? A cette question la Commission d'hygiène dentaire du Cartel romand d'hygiène sociale

a répondu comme suit:

- 1<sup>o</sup> Réforme de l'alimentation: pain complet et rassis, davantage de crudités, moins de bouillies, point de sucreries entre les repas.
- 2<sup>o</sup> Répandre l'habitude du *brossage des dents* en tous cas le soir avant de se coucher. Enseigner le brossage rationnel.
- 3<sup>o</sup> *Visite prophylactique* semestrielle par le dentiste.