

Recettes et procédés utiles

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **La Croix-Rouge suisse : revue mensuelle des Samaritains suisses : soins des malades et hygiène populaire**

Band (Jahr): **13 (1905)**

Heft 1

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

La nourriture du soldat japonais a changé de ce qu'elle était autrefois. Elle a été européanisée dans le but d'augmenter la force de résistance du soldat. On additionne maintenant le riz d'une certaine quantité d'avoine pour lutter contre le béri-béri. Parfois le soldat touche en outre du poisson et de la viande, il mange également du pain blanc appelé Pan. En outre on lui distribue une sorte de biscuit « le Katapan », de la grandeur de la paume de la main et de l'épaisseur du petit doigt. La ration du soldat est donc bien supérieure à ce qu'il absorbe dans la vie civile. En service actif il porte dans son sac du riz sec et des pruneaux salés, un bambou creux contient une ration d'eau. Le char de compagnie l'approvisionne en légumes comprimés, poissons secs, viande de conserve et « chajou » (un extrait très concentré de haricots).

Enfin chaque homme a une batterie de cuisine faite d'une composition tenue secrète, mais que l'on suppose être du papier comprimé et incombustible. Le chajou est moins un aliment qu'un moyen prophylactique contre le béri-béri.

Recettes et procédés utiles

Eau de Cologne supérieure.

Essence de Cédrat . . .	45	grammes
— Citron . . .	15	—
— Bergamote . . .	15	—
— Romarin . . .	6	—
— Lavande . . .	6	—
— Girofle . . .	6	—
— Jasmin . . .	3	—
— Patchouli . . .	3	—
— Mille-Fleurs . . .	3	—

Teinture de Benjoin . . .	35	—
— Fèves Tonka . . .	30	—
Eau de roses	125	—
Alcool à 92°	2400	—

Engelures.

LEMOINE ET GÉRARD.

1° Faire porter des gants de laine très épais.

2° Ne pas laisser le sujet atteint d'engelures se chauffer les mains et les pieds.

3° Mains et pieds lavés à l'eau blanche tous les jours.

PAUL VIGNE.

Extrait de chanvre indien . . .	3	gram.
Hermophényl	0	gr. 50
Alumine (boro-tannate d') . . .	2	gram.
Glycérolé d'amidon	} à à	. 15 —
Lanoline		

Enduire les mains le soir avant le coucher; aussitôt après, mettre des gants *ad hoc* et les conserver toute la nuit.

DOCTEUR VIGNE.

De quelque façon que l'on conçoive et que l'on applique le traitement local, on ne devra pas oublier que les engelures sont le plus souvent l'indice d'un état général mauvais, d'un tempérament scrofuleux ou lymphatique. Le traitement général s'impose par conséquent dans tous les cas. On devra relever l'appétit, activer les fonctions digestives et de la nutrition, en faisant prendre chaque jour, une heure avant le repas de midi, trois comprimés (adultes) de Persodine Lumière dans un quart de verre d'eau pure (deux comprimés seulement entre 8 et 15 ans, un comprimé au-dessous de 8 ans).