

# Préparation des tisanes

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **25 (1917)**

Heft 6

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-549029>

## **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.

tribution des cartes de fête. — Promenades.  
7 heures soir: Souper dans les différents hôtels.  
8 heures soir: Bienvenue aux délégués et invités et soirée à l'hôtel « Schlüssel ».

Dimanche 17 juin 1917.

Matin: Réception des délégués et invités à la Gare. — Distribution des cartes de fête.

8 heures: Assemblée des délégués au Rathaus (Landratsaal).

11 heures: Banquet à l'hôtel « Schlüssel ». — Après le banquet, au plus tard à midi et demi, départ par tramway pour Fluelen et promenade par l'Axenstrasse pour arriver à la Chapelle de Tell.

2 heures  $\frac{1}{2}$ : Départ de la Chapelle de Tell pour le Rütli. Manifestation patriotique, pique-nique.

5 heures: Retour par bateau à Fluelen pour permettre aux participants de prendre l'express Goldau-Lucerne et Goldau-Zurich, à 5 heures 24.

*Billets.* — Les billets sont à prendre jusqu'à Fluelen; de là, utiliser le tramway, à l'exception des délégués arrivant avec le train de nuit, à minuit 33, à Altorf. — Pour le parcours en tramway, ne prendre que simple course, le retour étant compris dans la carte de fête.

Le prix de la carte de fête, comprenant le souper, le logement, le déjeuner, le banquet

(sans vin), tram, bateau et pique-nique au Rütli est fixé à 10 fr.

La carte pour le dimanche coûtera 6 fr.

Nous prions les sections de nous envoyer le nom de leurs délégués en employant le Bulletin d'adhésion ci-joint *jusqu'au 25 mai au plus tard*, à l'adresse de *M. Rauber*, président central de l'Alliance suisse des samaritains.

*Ce délai doit être strictement observé.*

Par la même occasion, nous prions les délégués et invités de nous indiquer — à la même adresse et pour la même date — l'heure de leur arrivée à Altorf, ainsi que leur desiderata pour les logements.

L'importance de l'ordre du jour de cette assemblée, et vu la situation actuelle, nous aimons à croire que la totalité des sections sera représentée à Altorf.

Il est de notre devoir de prouver toute notre sympathie à nos collègues des petits cantons en répondant très nombreux à leur aimable invitation.

Dans cette attente, nous souhaitons à tous, samaritaines, samaritains, amis et protecteurs, une cordiale bienvenue.

*Au nom du Comité central  
de l'Alliance suisse des samaritains:*

Le président, A. RAUBER.

Le secrétaire, X. BIELI.

## Préparation des tisanes

Il est peu de personnes qui sachent préparer convenablement une tisane: on fait infuser ce qui ne cède de principes extractifs actifs qu'à l'ébullition, ou l'on fait bouillir les fleurs et les feuilles qui n'exigent qu'un contact peu prolongé avec l'eau bouillante. Dans l'un et l'autre cas, le breuvage obtenu ne répond à aucune des conditions recherchées. Nous allons donc préciser des règles générales qui devront être observées en tenant compte de quelques exceptions que nous indiquerons.

Chacun sait ce que c'est que de faire une *décoction*, autrement dit préparer une tisane en faisant bouillir la substance dans l'eau pendant un temps déterminé. Cependant, il faut remarquer que, pour se servir des tisanes ainsi préparées, il est le plus souvent inutile de recourir à la passoire ou au linge qui entraînent une manipulation capable d'altérer ou de dénaturer leur goût. Le mieux est de laisser reposer, après avoir retiré du feu, et de *décant*er en versant doucement, sans agiter le liquide. Les tisanes

que l'on devra obtenir par ébullition sont les suivantes :

Orge, ratanhia, quatre fruits, quinquina, gayac, chiendent, lichen, éc. de rac. de grenadier, queues de cerises.

On fait également bouillir la tisane de feuilles de ronces, qu'il est avantageux de sucrer avec du miel.

L'*infusion* consiste à verser de l'eau bouillante sur la substance, disposée au fond d'un vase couvert. On laisse infuser dix minutes, on passe et on sucre.

Les fleurs et les feuilles sont très généralement traitées par infusion : il est donc inutile d'indiquer une liste. Quelques racines devront être traitées aussi par infusion, ce sont celles de :

Saponaire, patience, bardane, consoude, asperge, aunée.

On fera également infuser les tiges de douce-amère et les bourgeons de sapin. Les tisanes obtenues par l'infusion sont passées à travers une passoire à thé ; pourtant il faut observer que les tisanes d'arnica et fleurs de bourrache doivent être passées à travers un linge de tissu très fin à cause des poils qui, en passant, pourraient déterminer une irritation fort désagréable dans l'arrière-gorge.

La tisane de salsepareille se fait par *digestion*. La digestion consiste à introduire la racine

fendue et coupée dans une bouillotte remplie d'eau que l'on maintient auprès du feu pendant deux à trois heures, de manière à ce que la température du liquide demeure voisine de celle de l'ébullition de l'eau, sans que cependant celle-ci se produise. C'est une méthode très avantageuse, et qui donne une tisane sensiblement meilleure au goût que la tisane bouillie. On préparera donc par digestion les tisanes de :

Salsepareille, cinq racines, polygala, saponaire, valériane, anis étoilé.

La *macération* consiste à laisser en contact avec l'eau froide, pendant vingt-quatre heures, les plantes dont on veut obtenir les tisanes. On devra opérer de cette manière pour obtenir les tisanes de :

Gentiane, quassia amara, rhubarbe.

Les doses des plantes à employer, pour obtenir un litre de tisane, varient à l'infini, et pour ne pas entrer dans des détails oiseux, disons simplement que c'est le goût particulier de chaque malade qui devra servir de guide dans l'occurrence. D'ailleurs, on n'en préparera que très peu à la fois, car il ne faut pas oublier que, sauf quelques exceptions, les tisanes sont surtout des boissons qui doivent avant tout plaire au malade.

(*Journal de la Santé.*)

## Changement de domicile

Le Secrétariat général de la Croix-Rouge suisse a transféré ses bureaux à la

**Schwanengasse 9, à Berne.**