

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: 37 (1929)

Heft: 12

Artikel: Il faut être en bonne santé pour entrer en ménage

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-557009>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

réservé entre la fin du repas et la première leçon de l'après-midi. Le goûter de 4 heures, composé de pain, de fruits ou de jus de fruit en été doit être supprimé si l'école dure jusqu'à 4 heures, un souper tardif ou mal digéré étant nuisible au sommeil.

Les éléments essentiels de l'alimentation de l'enfant sont les fruits, les légumes et les farineux simplement et soigneusement apprêtés; viennent ensuite le beurre et les œufs, les fromages peu fermentés; la viande n'est nullement indispensable; il est avantageux de n'en point donner avant la septième année et dès lors seulement à l'occasion, au repas de midi.

Les parents ne doivent pas ignorer la grande influence que les émotions exercent sur l'appétit et sur l'assimilation de la

nourriture. L'enfant témoin de scènes désagréables à l'heure du repas peut perdre toute envie de manger; si l'état émotif ainsi créé se répète souvent, ses fonctions digestives peuvent être troublées pour toujours. L'enfant qui refuse certains plats par pure caprice ou gourmandise doit être corrigé; il le sera avec calme, sans brusquerie, soit en le laissant sans manger jusqu'à ce que la faim ait vaincu son entêtement, soit en faisant appel à sa raison.

Si après avoir appliqué de tels moyens éducatifs et suivi les règles de l'hygiène alimentaire, l'inappétence d'un enfant persiste, il faut sans tarder plus d'une quinzaine de jours, recourir à l'avis d'un médecin qui en découvrira la cause dans quelque maladie restée jusque là inaperçue.

Il faut être en bonne santé pour entrer en ménage.

Dans plusieurs grandes villes du continent fonctionnent depuis quelques années des offices de consultation pour candidats au mariage. La caisse officielle d'assurances du Hanovre encourage les fiancés

à se soumettre à cet examen médical qui est gratuit, en leur remboursant le billet de chemin de fer de leur domicile au chef-lieu où a lieu la consultation.

Rezepte für die Ernährung im 1. Lebensjahr.

Unsere Frauen wird es sicher interessieren, einige Rezepte dieser Art kennen zu lernen, die anlässlich eines Säuglingspflegekurses in K. durch Schwester Anna Schori, z. B. Krippe in Bümpliz aufgestellt wurden als Frucht jahrelanger Erprobung. Dr. Sch.

Masse:

- 1 Flasche voll (kleine Nutrig od. Normalflasche) enthaltend 250 gr: 1 Strich = 10 gr,
- 1 gestrichener Kaffeelöffel = zirka 5 gr,
- 1 " Eßlöffel = zirka 15 gr,
- 1 Stückli Zucker = zirka 5—7 gr.

Pro Einzelmahlzeit sind zu geben höchstens 20 gr pro Pfund Körpergewicht. Bis fünf Mahlzeiten täglich trifft dies im Tag 100 gr pro Pfund Körpergewicht. Ein acht Pfund schweres Kind erhielt demnach 160 gr pro Mahlzeit oder im Tag: $5 \times 160 \text{ gr} = 800 \text{ gr}$.

Griesbrei (dünn):

1 Flasche voll wird mit 1 gestrichenem Eßlöffel Gries während 20 Minuten auf kleinem Feuer gekocht, dann wird 1 gestrichener Kaffeelöffel Grieszucker und 100 gr