

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

Herausgeber: Comité central de la Croix-Rouge

Band: 13 (1905)

Heft: 2

Rubrik: Communications officielles

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: 14.03.2025

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

sera bien habitué, qu'une deuxième bouillie pourra être prescrite ?

COMMENT DOIT ÊTRE DONNÉ LE LAIT ?

Bouilli ou stérilisé, pur, de source certaine, avec ou sans sucre, quatre à six fois par jour à l'aide du verre, doucement par petites gorgées.

COMMENT UNE BOUILLIE DOIT-ELLE ÊTRE PRÉPARÉE ?

Il faut mettre dans une casserole étamée et propre, une certaine quantité de lait (un verre environ) et chauffer. Prendre une cuillerée à café de la farine que l'on veut donner, la mettre dans un verre et la délayer dans un peu d'eau, de façon à bien mélanger la farine à l'eau et éviter les grumeaux. Puis, au moment où le lait qui est sur le feu commence à bouillir, y jeter la pâte farineuse en remuant le tout pendant une dizaine de minutes. On peut alors retirer du feu, la bouillie est faite.

On peut y ajouter du sucre ou un peu de sel. — Le beurre ne sera pas ajouté, dès le début du sevrage, mais plus tard. — Une bouillie ainsi faite doit servir pour un repas. Elle ne doit jamais être réchauffée. — L'examen attentif des fonctions digestives dictera le choix de la farine qui doit être employée.

Si les « évacuations intestinales deviennent rares », c'est à la farine d'orge qu'il faut s'adresser de préférence ; quand elles deviennent « fréquentes », la farine de riz ou même de cacao lui sera substituée.

Les œufs seront employés sous forme du jaune seul au début, puis progressivement l'œuf entier (blanc et jaune).

Un à deux œufs tout au plus par

jour. — Un nombre plus grand expose à des mécomptes. Œufs, lait, farine et sucre permettent une série de crèmes qui font la joie de l'enfant en général.

Les « potages, semoule, vermicelle, tapioca », seront donnés avec prudence et vers la fin de la deuxième année.

M. Pinard conseille de faire manger les enfants à part, afin d'éviter leurs sollicitations par lesquelles les parents se laissent attendrir.

Or, il faut leur « refuser impitoyablement le vin » qu'ils voudront boire et la viande qu'ils voudront manger.

COMMUNICATIONS OFFICIELLES

SOCIÉTÉ MILITAIRE SANITAIRE SUISSE

Le Comité central aux Sections,
Chers Camarades,

D'accord avec la section de Glaris, nous portons à votre connaissance que la prochaine réunion de Délégués est fixée aux samedi et dimanche 20 et 21 mai 1905. Les Sections qui pensent avoir des propositions pour l'ordre du jour sont priées d'avoir à envoyer celles-ci au Comité central avant le 15 mars au plus tard. Avec nos salutations.

Lausanne, le 18 janvier 1905.

Pour le Comité central :

P. DELACRAUSAZ, *Président.*

ÉCHOS ET NOUVELLES

Les ambulances japonaises.

La revue médicale militaire allemande