

Faites des tartines!

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **41 (1933)**

Heft 10

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-973744>

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.

Faites des tartines!

Cette appétissante prescription émane de la Commission d'études alimentaires du Cartel romand d'hygiène sociale. Après avoir donné son avis sur le lait, elle a passé au beurre et au fromage, aliments de grande richesse nutritive, alliés précieux dans la prévention du rachitisme, de la tuberculose et de la carie dentaire. Ils conviennent particulièrement aux enfants et adolescents, tandis que le petit-lait est recommandé

aux vieillards. Le beurre d'été est plus riche que le beurre d'hiver; il est plus digeste frais que cuit; les ménagères ont raison, qui en ajoutent un morceau aux soupes et légumes au moment de servir.

Le lait caillé ou yoghourt est un véritable antiseptique intestinal et il est heureux que sa consommation se développe chez nous. Servi avec des fruits, il est un plat de choix en été et permet de diminuer la viande.

Schweizerischer Samariterbund - Alliance Suisse des Samaritains.

Mitteilungen des Verbandssekretariates — Communications du Secrétariat général.

Freiwillige Beiträge für die Hilfskasse.

XX.

Vom 21. Juli bis 20. September 1933 sind uns folgende Beiträge zugekommen, wofür wir den Spendern herzlich danken:

Samariterverein Einsiedeln, aus dem bescheidenen Ueberschuss der Rechnung der Abgeordnetenversammlung (zum Andenken an Herrn Rauber sel.)	Fr. 50.—
E. M. in B.	« 10.—
O. H. in Z. (Rabatt auf Faktura)	« 8.—
Samariterverein Brugg	« 3.30
B. Z. in S. (Verzicht auf Reisespesen)	« 1.50
G. R. in B. (Verzicht auf Reisespesen)	« —.60

Wir empfehlen die Hilfskasse dem weitem Wohlwollen unserer Samariterfreunde und erbitten uns weitere Zuwendungen auf unser Postcheckkonto Vb 169, Olten.

Contributions volontaires en faveur de la Caisse de secours.

XX.

Du 21 juillet au 20 septembre les contributions suivantes nous sont parvenues, dont nous remercions sincèrement les donateurs:

Nous recommandons la Caisse de secours à la bienveillance de nos amis samaritains et prions de verser les contributions qui vont suivre à notre compte de chèques postaux Vb 169, Olten.

Humor.

Wenigstens eine Freude. Endlich stand die neue Villa. Sie war prächtig anzusehen. Auch die Einrichtung war luxuriös. Nur im Speisezimmer war eine kahle Stelle an der Wand. Ein Ziegel lag unverputzt und locker in der Mauer. «Warum lassen Sie die Stelle nicht verputzen?» Der neue Hausherr lächelte: «Nein, an diesem einen Ziegel erfreue ich mich jeden Tag — er ist nämlich der einzige, was mir an diesem Hause wirklich gehört».