

[Impressum]

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): **26 (1980)**

Heft 1

PDF erstellt am: **29.06.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>



Quelques recettes bien de chez nous

L'OIGNON

... Qui vous guérira de tout !

Qui est à la fois un aphrodisiaque, un facteur de longévité, qui fait repousser les cheveux, qui lutte contre l'obésité.

Ses propriétés sont trop méconnues ; ou oubliées.

De grands médecins ont reconnu que l'oignon lutte contre :

- l'anémie,
- la fatigue,
- les bronchites,
- les fermentations intestinales,
- l'hydropisie,
- la prostate,
- l'arthrose,
- les rhumatismes,
- la goutte.

Il abaisse le taux du sucre sanguin, donc est recommandé aux diabétiques. Gravelle, rétention d'urine, vers intestinaux, etc.

L'oignon est **tout-puissant**

Comme la cuisson limite une bonne partie de ses propriétés, il faut l'utiliser cru.

Faire **macérer** quelques oignons émincés dans de l'eau chaude. Laissez-les trois à quatre heures.

Buvez cette eau, quatre fois par jour, plutôt à jeun.

Proportion : un litre d'eau pour quatre beaux oignons.

Refaire chaque jour.

Autre formule

Mettez dans un récipient : (un pot ou une bouteille) 300 g d'oignon haché fin, 100 g de miel, 1/2 litre de vin.

Laissez macérer deux jours en agitant souvent. Filtrer et boire 3 à 4 cuillerées à soupe par jour.

Ce vin d'oignon est un incomparable facteur de santé, équilibre la vie sexuelle.

Combien de temps doit durer la cure d'oignon ?

— Jusqu'à parfaite santé. Alors, pourquoi pas toute la vie ?

En cataplasmes, l'oignon râpé cru guérit :

- les engelures,
- les douleurs articulaires,
- les brûlures,
- les migraines,
- fait disparaître les taches de rousseur.

Un peu de ouate imprégnée de jus d'oignon

— dissipe les bourdonnements d'oreille,

— calme les rages de dents,

— hâte le mûrissement des abcès, etc.

Si vous aimez la vie et désirez devenir centenaire, vous savez désormais ce que vous avez à faire.

Ce sont les témoignages enthousiastes de mes lecteurs qui m'ont incitée à vous offrir cette circulaire, en cet automne 1979.

Elle vous dit aussi merci de votre collaboration.

C. d'Hollosy, 44, avenue de la Gare, 1820 **Montreux**

Tél. : 021-61-44-74, de 12 à 13 heures.



Le MIEL, PRESENT DES DIEUX

Celui qui a le plus contribué à réhabiliter le miel est le Dr Jarvis, un Américain dont le livre « Ces vieux remèdes qui guérissent » s'est vendu à plus d'un million d'exemplaires. Il considère que le miel doit tenir une place importante dans tout régime alimentaire bien compris. Il souligne son pouvoir bactéricide en

relevant les expériences du professeur W.-G. Sackett, qui mit du miel dans des éprouvettes où se développaient différents virus. Résultats stupéfiants : le virus de la typhoïde résista quarante-huit heures, ceux de la paratyphoïde A et B vingt-quatre heures seulement. Le microbe de la broncho-pneumonie fut détruit le quatrième jour. Il en fut de même pour ceux de la péritonite et de la pleurésie.

Le miel procure la détente **aux plus nerveux**.

Il aide à combattre **l'incontinence d'urine** :

— aux enfants : une cuillerée à café de miel en se couchant ;

— aux adultes : deux cuillerées à café de miel en se couchant.

Pour vaincre l'insomnie, manger une cuillerée à soupe de miel au repas du soir.

Pour la toux, on mélange deux cuillerées à soupe de glycérine, le jus d'un gros citron, une bonne cuillerée de miel. Boire ce sirop au moment des quintes, ou au lever, dans la journée et le soir en se couchant. Les applications de miel **soulagent les brûlures**, empêchent la formation de cloques et favorisent la cicatrisation.

Contre la sinusite, les muqueuses nasales bouchées, mastiquer toutes les heures, pendant 10 à 15 minutes, une biscotte imprégnée de miel. Cracher le résidu. Le même procédé (ou miel en rayon) pour prévenir **le rhume des foins** ; mais seulement deux fois par jour pendant les semaines qui précèdent la saison des foins.

Le miel guérit aussi l'excès de sécrétion lacrymale, les irritations de la gorge, les écoulements du nez, etc. Mais il est important que le miel employé soit pur et biologique. Ceux qui recherchent la vérité sur les plantes et la vie naturelle auront intérêt à lire le livre de Jean Palaiseul : « Nos grand-mères savaient... » Cette circulaire est offerte à la Société d'Apiculture de Vevey et à son président, M. Adrien Paroz. Nous espérons qu'elle contribuera à faire mieux connaître un aliment qu'on peut qualifier de merveilleux ! Parce qu'il nourrit et guérit !

Honneur aux petites abeilles, respect à ceux qui les aiment.

C. d'H.