

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

Herausgeber: Comité central de la Croix-Rouge

Band: 12 (1904)

Heft: 4

Artikel: L'alimentation du soldat japonais

Autor: Rakotosaona

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-548923>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 11.01.2026

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

pourrait y avoir que des avantages à en retirer. Nous n'avons que des notions très vagues, si même elles existent du tout, sur la liaison entre le service sanitaire actif et les secours volontaires. Les frottements, les rivalités, les doubles emplois, ne feront certainement pas défaut, et il serait bon de régler, d'une manière définitive, les rapports qui doivent exister entre ces deux divisions d'un même service. Il est certain que cette innovation sera une augmentation de peines et de responsabilités pour l'officier qui aura l'honneur de commander le cours de répétition ; cette mobilisation du personnel volontaire ne se fera pas sans entraîner des dépenses pour notre Société de la Croix-Rouge, mais nous sommes certains que ce serait là une tentative utile, nous osons même dire indispensable.

Nous ne sommes pas prêts, ni les uns ni les autres. Le personnel administratif indispensable n'existe pas et on ne peut l'improviser au dernier moment. C'est un cri d'alarme que nous poussons, n'attendons pas d'avoir subi des mécomptes pour enfin sortir de l'ornière où nous nous trouvons et marchons résolument de l'avant.

Nous sommes persuadés que ce ne sera pas en vain que nous ferons appel au dévouement de nos camarades, du moment qu'ils se rendront compte que cette tentative est utile et instructive.

Voici les grandes lignes de notre projet, nous reviendrons une autre fois sur les détails de sa réalisation.

(A suivre.)

Dr BRAUN.

L'ALIMENTATION DU SOLDAT JAPONAIS

L'alimentation du soldat japonais se rapproche beaucoup de celle du soldat annamite. Elle se compose d'une ration journalière de 1,091 gr. de riz brut et d'une allocation de 0 fr. 29 par homme et 0 fr. 40 par sous-officier. Cette allocation est destinée à l'achat des aliments en usage dans la classe populaire, à savoir :

Le poisson frais ou séché.

Le *tofou*, pâte de haricots fermentés, très riches en albumine.

Les légumes, tels que choux, raves (*daïko*), oignons, radis, cornichons, patates et herbes aquatiques.

Les mets spéciaux de l'Extrême-Orient, crevettes et homards, graines et tiges de nénuphar, gingembre confit, maïs grillé ou bouilli, champignons séchés, confitures de haricots rouges, prunes salées, concombres fermentés, etc.

Les pâtisseries, les fruits, et enfin les condiments indispensables dans la cuisine orientale pour masquer l'insipidité du riz et des viandes bouillies, tels que piment, poivre, safran, sauces fermentées, etc. La plus répandue de ces sauces est, au Japon, le *shoyou* ; elle résulte de la fermentation, non plus comme le *niocman* au Tonkin, du poisson salé, mais de la pâte de haricots.

Le riz cuit à la manière ordinaire, c'est-à-dire simplement gonflé par l'eau, se mange comme du pain et le remplace en effet, mais il ne renferme que 36,76 de parties solides, tandis que le pain en renferme 56,5 %. La quantité moyenne de riz décortiqué et non cuit que consomme un adulte est de 650 grammes par jour.

La boisson exclusive est le thé ; mais comme le *choun-choun* au Tonkin, le *saki*, c'est-à-dire l'eau-de-vie de riz, a de nombreux adeptes.

On voit que cette alimentation est presque exclusivement végétale ; le poisson même n'y entre que pour une part relativement faible, et la viande, interdite par les rites bouddhistes, n'y entre pas du tout.

Presque tout l'azote en est fourni par cette précieuse variété de haricots que les Japonais transforment en fromage, et dont ils font le *shoyou*. Chimiquement cette alimentation serait insuffisante pour le soldat. Rintaro Mori a cherché à se rendre compte de cette insuffisance et des moyens de la corriger. Il admet que la taille et le poids des Japonais ne représentant que les 5/6 de la taille et du poids des Européens, on peut calculer la dépense sur le même rapport en se servant des chiffres de Voigt. Il trouve pour un exercice modéré que cette dépense s'élève quotidiennement à :

Matières albuminoïdes	98 gr.
Matières grasses	48 »
Hydrocarbures	417 »

Or, le tableau alimentaire de l'Ecole militaire de Tokio, analogue à celui de St-Cyr, donne à la ration moyenne la composition suivante :

Riz préparé	1750 gr.
Autres aliments	757 »
Total	2507 »

ce qui, comme valeur alimentaire, correspond à la formule suivante :

Matières albuminoïdes	83 gr.
Matières grasses	43 »
Hydrocarbures	622 »

La ration est donc suffisante comme quantité ; elle est même trop copieuse puisqu'elle présente un excédent de 155 grammes d'hydrocarbures, mais elle est mal composée, car il lui manque 45 grammes d'albuminoïdes et 35 grammes de graisse. A la vérité, l'excédent d'hydrocarbures peut compenser, comme Scheube l'a démontré, l'insuffisance des matières grasses, mais il est indispensable d'augmenter la richesse en azote de la ration.

Done, d'après Mori, cette ration serait insuffisante et les soldats qui s'en nourrissent devraient arriver à l' inanition et rationnellement être incapables d'un effort quelconque.

Inutile d'insister, je pense, sur cette invraisemblance.

(*La Quinzaine thérapeutique.*)

Dr RAKOTOSAONA.

SALLE DE GARDE

DES

Samaritains de Francfort S/M

La Société des Samaritains de Francfort sur-le-Mein, une des sociétés les plus importantes et des mieux organisées, a établi en 1903 un local de garde des mieux compris. Ce local, qui se trouve au rez-de-chaussée d'un poste de pompiers, comprend une entrée recouverte d'une marquise, permettant l'arrivée de la voiture d'ambulance à la porte même de la salle de réception des malades (Aufnahme Zimmer). Cette salle communique avec la chambre du médecin de garde, avec la salle de pansement et avec la chambre des aides.