

D'où vient l'huile de foie de morue?

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **La Croix-Rouge suisse**

Band (Jahr): **59 (1949-1950)**

Heft 11

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-558630>

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.

D'OÙ VIENT L'HUILE DE FOIE DE MORUE?

PHOTOS HANS KEUSEN, BERNE

Dans les vastes mers arctiques pullent des organismes végétaux et animaux microscopiques, répandus en nombre illimité dans les eaux. Ces êtres élémentaires constituent ce qu'on appelle le plancton. Ils renferment des vitamines d'importance vitale — la vitamine de croissance, désignée par la lettre A et la vitamine D, connue pour ses propriétés anti-rachitiques — et aussi une certaine quantité de graisse.

Une multitude de petits poissons font la chasse au plancton, dont ils se nourrissent, et deviennent ensuite la proie de leurs congénères plus grands. C'est ainsi que la morue, dont la voracité est légendaire, accumule les vitamines dans son foie, car ces substances sont solubles dans les graisses. Elle recueille sans relâche et conserve ses précieux éléments que lui livrent les profondeurs des mers.

Les Groenlandais, les Lapons et les esquimaux connaissent l'efficacité merveilleuse de l'huile de foie de morue et savaient la préparer; ils s'en servent depuis des temps immémoriaux pour combattre toutes sortes de maladies. Des marchands, sans doute, furent les premiers à répandre dans les régions du sud des récits sur les effets surprenants de ce produit. La haute valeur thérapeutique de l'huile de foie de morue n'a cependant été reconnue et justement appréciée qu'il y a une centaine d'années, lorsque le médecin anglais Hughes Bennet eut étudié ses propriétés médicinales et publié le résultat de ses travaux.

L'huile de foie de morue constitue aujourd'hui encore la source la plus importante et de beaucoup la meilleur marché des vitamines A et D indispensables pour le développement de l'organisme. Elle assure la croissance normale des enfants, et contribue à leur donner des os solides ainsi que de belles dents blanches et saines.

...et de véritables flottilles de chalutiers se réunissent dans les petits ports de la côte norvégienne. Cette pêche est pratiquée depuis des siècles, et déjà les Vikings connaissaient les bienfaits de morues.

L'équipage d'un morutier se compose en général de quatre à cinq hommes, qui vivent souvent plusieurs semaines sur leur frêle embarcation. A la fin de leur campagne, ils apportent le produit de leur pêche à la fabrique d'huile de foie de morue, où cette dernière est préparée selon des méthodes rationnelles et hygiéniques qui assurent au produit la plus grande teneur possible en principes médicalement actifs.

Vers la fin de l'hiver, la morue remonte des profondeurs des mers nordiques et gagne en troupes serrées ses lieux de frai, dans le voisinage des Lofoten. La vie s'anime dans le grand Nord...

