Zeitschrift: Femmes suisses et le Mouvement féministe : organe officiel des informations de l'Alliance de Sociétés Féminines Suisses

Herausgeber: Alliance de Sociétés Féminines Suisses

Band: 57 (1969)

Heft: 99

Artikel: Un exemple de la cuisine du diable : ...les oranges traitées

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-272351

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: 17.07.2025

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

la page de l'acheteuse

qui veut connaître ses produits, ses prix, son pouvoir d'achat

Un exemple de LA CUISINE DU DIABLE

... les oranges traitées

En son temps, nous avions extrait pour vous, de la « Feuille d'avis de Lausanne », un petit article de Mme Jacqueline Gauthey-Urwyler traitant des « fruits piqués ». L'enquête que nous avons entreprise de notre côté se révèle difficile. Il faudrait qu'à la pleine saison des agrumes, plusieurs variétés d'oranges soient analysées à fond dans des laboratoires spécialisés, et ceci à très grands frais.

En revanche, voici quelques extraits significatifs du fameux livre de Günther Schwab « La cuisine du diable » (« Le courrier du livre », Paris) :

« ... Voyez, par exemple, cet oiseau ! C'est un rossignol de Chine. Il se nourrit volontiers de la chair sucrée des oranges.

— *Et pourquoi reste-t-il ainsi, tristement, sans picorer ? N'a-t-il plus faim ?*

— Au contraire, il a faim. Mais ces oranges ont été aspergées de diphényle.

— *Dans quel but ?*

— Pour les rendre plus faciles à conserver.

Alfred le technicien, hocha la tête d'un air supérieur :

— Le professeur Michael, de l'Université d'Ortosanto, a établi que le diphényle des pulvérisations reste à la surface des fruits et ne pénètre aucunement dans leur chair.

— *Alors, pourquoi cet oiseau ne mange-t-il pas demanda Françoise.*

Azo ricana :

— Il a probablement appris que le professeur Michael a reçu 10 000 florins du cartel des arboriculteurs et 50 000 florins du trust

le gaz est indispensable

des produits chimiques, pour affirmer la contre-vérité que vous venez de répéter après lui.

«... Nous avons des fongicides pour déclencher, dans des êtres vivants, des processus anormaux, et d'autres pour y arrêter les processus normaux. Par exemple, on empêche la formation de pépins dans les oranges et les tomates. Ces fruits sans graines sont très recherchés et se vendent cher. »

— *Et pourtant, ce sont des fruits qu'on a rendus malades, observa tristement Sten Stolpe.*

— Bien sûr. Ils sont dégénérés, puisqu'ils sont stériles.

Le Diable déclama :

— Quiconque mange une nourriture stérilisée deviendra stérile !

« ... J'ai réussi un beau tour de force quand j'ai imposé le traitement chimique des agrumes. La plupart des gens s'imaginent que les citrons, les oranges, les mandarines et les pamplemousses ont une chair à l'abri de toute falsification. C'est une triste illusion !

« Dans les plantations gigantesques de la région méditerranéenne et de l'Amérique, on se sert de tracteurs pour opérer les pulvérisations. Le sol absorbe le poison, et les racines le transmettent à la sève des arbres. »

— *Les quantités de poison que l'on absorbe en mangeant une orange ne peuvent être que minimes, objecta Alfred.*

— Certes ; mais le corps humain a la propriété de stocker les poisons ; ce n'est donc qu'une question de temps ! Il arrive toujours un moment où le seuil d'innocuité est franchi. Celui-ci diffère, d'ailleurs, selon l'âge et le sexe, et les dommages sont irréversibles : ils consistent en une altération de la respiration cellulaire, ce qui mène au cancer. Il n'existe aucune possibilité de régression. Les changements qui se sont opérés dans le métabolisme des cellules ne peuvent plus être annulés... »

« ... Pour finir, on enveloppe les agrumes de premier choix dans des papiers imprégnés de diphényle. Il est bien établi que ce poison passe, du papier, à la chair même des fruits. »

— *La quantité que les peaux des fruits en absorbent est très restreinte, elle représente environ 0,011 % du fruit entier, objecta la doctoresse.*

Azo rétorqua :

— Les doses homéopathiques sont, bien souvent, les plus actives. Le diphényle a provoqué des troubles graves, des ulcères douloureux des muqueuses...

L'Helvétie.

De saison...

POISSON...

Afin de mettre en valeur la qualité des poissons du Léman, le syndicat intercantonal des pêcheurs professionnels a pris la décision de marquer nos poissons locaux d'un signe distinctif : un bouton noir portant l'inscription S.I.P.P.L. — Léman — garanti. Ainsi les ménagères sauront-elles désormais d'emblée si le poisson qu'elles désirent acheter est importé ou « frais de chez nous ».

BUTTERINE...

Elle nous vient d'Amérique. C'est un mélange de 40 % de beurre, de 40 % de graisses végétales et de 20 % de lait en poudre. Son prix est plus près de celui de la margarine que de celui du beurre, aux Etats-Unis.

FRAISES...

En début de saison, alors qu'elles nous parvenaient de l'étranger, magnifiquement à point, les fraises, ici, bien que non encore mûres, étaient déjà mises en vente. Serait-ce devenu une coutume suisse que de cueillir les fruits bien avant qu'ils soient mûrs ? Sommes-nous donc si impatients de manger ou de vendre ? Les fruits sont pourtant faits pour mûrir sur l'arbre, en plein air, et non dans un appartement. C'est comme si l'on faisait accoucher les femmes après six mois de grossesse pour laisser les bébés se terminer tout seuls dans leur berceau ou en couveuse ! Que faudrait-il pour que les citoyens helvétiques puissent consommer des fruits suisses qui ne soient plus pâles, sans saveur, souvent aussi durs que des cailloux (abricots, par exemple)?

Le Centre romand d'informations agricoles (CRIA) nous apprend que la surface plantée en fraises, en Suisse, est plus importante, cette année, qu'en 1968 (226 ares de plus), et qu'en ce qui concerne les fraises du Valais, la variété « Mme Moutôt » est plus avantageuse que les autres variétés. De premier ou de second choix (les fraises de deuxième catégorie sont des fruits légèrement déformés, un peu moins brillants et un peu moins homogènes, au point de vue coloration et maturité, que ceux de premier choix, mais sains, frais et propres), la fraise, recommandée aux hypertendus, aux rhumatisants et aux goutteux, contient, par 100 grammes : 90 gr d'eau, 0,8 gr de protides, 0,6 gr de lipides, 8,1 gr de glucides, des vitamines B et C, du fer, du phosphore, de la chaux, du tanin, et sa valeur énergétique est d'environ 40 calories.

CERISES...

On ignore généralement leur valeur nutritive : vitamines, sels minéraux et oligo-éléments. Elles sont pourtant recommandées par les médecins contre les troubles métaboliques... et l'embonpoint, car leurs faibles calories sont directement utilisables par l'organisme. Saines, diurétiques, elles font l'objet de cures bienfaisantes.

L'Helvétie.

Savoir ce que l'on mange et savoir manger

Chaque légume a sa saison qu'il faut connaître pour manger sain, frais et bon marché :

Artichaut	de mai à août
Asperge	d'avril à juin
Aubergine	de juillet à octobre
Carotte	de juin à mars
Céleri en branche	d'octobre à janvier
Céleri (pomme de)	d'août à avril
Chou blanc	de juillet à avril
Chou brocoli	De juin à octobre
Chou de Bruxelles	d'octobre à février
Chou-fleur	de juillet à octobre
Chou frisé	de novembre à février
Chou de Milan	de mai à mars
Chou-rave	de mai à février
Chou rouge	de juillet à mars
Concombre	de juillet à septembre
Côtes de bettes	de mai à octobre
Courgette	de juillet à octobre
Endives	de novembre à mars
Epinards	de février à octobre
Fenouil	d'août à novembre
Haricot	de juin à septembre
Laitue	de mai à septembre
Navet	d'octobre à mars
Poireau	de septembre à mai
Poireau pour la soupe	de juillet à avril
Pois mange-tout	de juin à août
Petit pois	de juin à août
Poivron	d'août à novembre
Rave	d'août à janvier
Salsifis	d'octobre à mars

Tout adulte ayant besoin d'une ration quotidienne d'environ 3000 calories, il convient de répartir les aliments en connaissant leur teneur en calories :

Produit	Teneur en calorie pour 100 gr
Saindoux	925
Huile	820 (1 décilitre)
Beurre	740
Lard fumé	650
Noix	585
Cervelas	525
Cacao	460
Sucre	405
Fromage	390
Zwieback	390
Jaune d'œuf	360
Farine	360
Riz	360
Pâtes	340
Crème	320
Légumineuses	310
Porc	290
Pain complet	240
Fruits secs	240
Confiture	230
Bœuf	140
Pomme de terre	85
Lait	65 (1 décilitre)
Poisson	50
Carotte	40
Haricots	35
Choux	30
Blanc d'œuf	15
Salade	15

Les **sels minéraux** nous sont nécessaires.

Le **fer** se trouve dans : jaune d'œuf, légumes à feuilles vertes, viande (et en particulier le foie), céréales complètes et fruits secs.

Le **iode**, dans : poisson de mer, huile de foie de morue, sel iodé, lait, œufs, céréales complètes et légumes à feuilles.

Le **calcium** :

Par 100 gr	Calcium en mgr
Fromage de Gruyère	1500
Soja	290
Figue sèche	280
Noisettes ou amandes	220
Cresson	200
Haricots secs	140
Cacao	140
Lait	125
Pain complet	60
Chou ou carotte	55
Œuf	55
Poisson	20
Pomme de terre	15

Le **phosphore** :

Par 100 gr	En mgr
Fromage de Gruyère	690
Cacao	620
Haricots secs	400
Noisettes ou amandes	300
Poisson	240
Muscle de bœuf	215
Œuf	200
Pain complet	180
Figue sèche	91
Lait	90
Pomme de terre	60
Chou ou carotte	30

Les **vitamines** nous sont, elles aussi, indispensables.

Vitamines A : besoin quotidien, 800 U.I. (unités internationales) au minimum :

Par 100 gr	Unités internationales
Persil	200 000
Huile de foie de morue	100 000
Poisson de mer	20 000
Foie de veau	10 000
Carotte	9 500
Epinard	8 000
Chou	7 000
Jaune d'œuf	4 000
Salade	3 500
Beurre	3 000
Haricots	2 500
Tomate	2 250
Banane	1 200
Pomme	100

Vitamines B_1 : besoin quotidien 600 γ au minimum :

Par 100 gr	γ
Pain complet	2 000
Foie de veau	1 500
Haricots	600
Froment	520
Jaune d'œuf	300
Fruits oléagineux	300
Viande (muscle)	200
Soja	150
Banane	150
Salade	140
Epinard	120
Tomate	120
Pomme de terre	120
Carotte	100
Chou	70
Pain blanc	60
Lait	50
Pois frais	40
Riz	30

Vitamines C : besoin quotidien, 50 mgr au minimum :

Par 100 gr	mgr
Cynorrhodon	de 500 à 1500
Citron ou orange	de 75 à 100
Persil	100
Baies	100
Epinard	80
Foie de veau	40
Soja	35
Pois frais	30
Chou	30
Tomate	30
Pomme de terre	de 10 à 15
Viande (muscle)	10
Haricots	10
Pomme	10
Banane	de 5 à 10
Salade	5
Lait	de 0,5 à 2,5
Carotte	2

Vitamines D : besoin quotidien, 200 U.I. au minimum :

Par 100 gr	Unités internationales
Huile de foie de morue	de 15 000 à 150 000
Jaune d'œuf	de 100 à 500
Beurre	de 40 à 400
Foie	50
Lait	10

VALEURS DE CERTAINS ALIMENTS DITS COMPLETS

	protéines	calcium	fer	vit. B_1	B_2	Niocine
1 tasse de farine blanche	10	45	5	0,48	0,16	5,5
1 tasse de farine blanche	12	20	1	0,08	0,03	0,8
1 tasse de farine de soja	37	200	7,4	0,65	0,37	8,2
1/2 tasse de lait écrémé en poudre	53	1930	1,9	0,55	2,61	19,2
1/2 tasse de lait entier frais	4	150	0,2	0,03	0,27	1,8

L'Helvétie.

FRAISSE & Cie

TEINTURERIE GENÈVE

Magasins :

Terreaux-du-Temple 20	Tél. 32 47 35
Rue Micheli-du-Crest 2	Tél. 24 17 39
Boulevard Helvétique 21	Tél. 36 77 44

Magasin et usine :

Rue de Saint-Jean 53	Tél. 32 89 58

SERVICE A DOMICILE

le traitement Asba

- dissout le tartre, la nicotine, les dépôts verdâtres sur les dents des enfants
- nettoie parfaitement en purifiant l'haleine

dentifrice **Asba**, conseillé par votre dentiste

INSTITUT DE BEAUTE

LYDIA DAÏNOW

Ecole d'esthéticiennes

Rue Pierre-Fatio 17 — Genève

Tél. (022) 35 30 31 — Membre de la FREC