

# De saison...

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **57 (1969)**

Heft 99

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-272352>

## **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.

la page  
de  
l'acheteuse

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

## 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 mai 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

### VALEURS DE CERTAINS ALIMENTS DITS COMPLETS

	protéines	calcium	fer	vit. B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	Nicotine
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

## 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 Gauthier-Urwiler 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, hochait 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 Française.

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 contrevérité 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 change-

## FRAISSE & C<sup>e</sup>

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

ments qui se sont opérés dans le métabolisme des cellules ne peuvent plus être annulés... »

« ... Pour finir, un 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...

## 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 impatientes 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 avantagée 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 gouteux, contient, par 100 grammes : 90 gr d'eau, 0,8 gr de protéides, 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.



■ 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 DAINOW

Ecole d'esthéticiennes

Rue Pierre-Fatio 17

Genève

Tél. (022) 35 30 31

Membre de la FREC