Zeitschrift: La Croix-Rouge suisse Herausgeber: La Croix-Rouge suisse

Band: 59 (1949-1950)

Heft: 11

Artikel: D'où vient l'huile de foie de morue?

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-558630

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

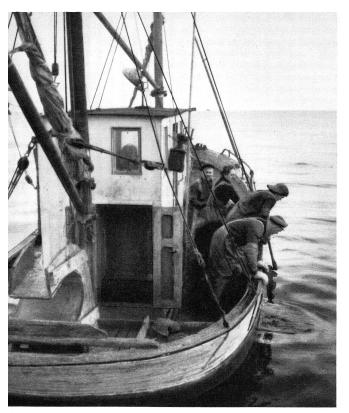
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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

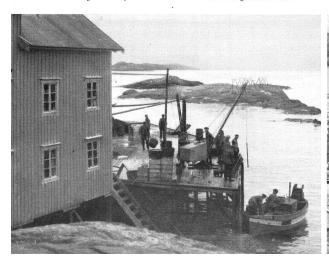
Download PDF: 27.11.2025

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



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...



D'OÙ VIENT L'HUILE DE FOIE DE MORUE?

Dans les vastes mers arctiques pull·lent des organismes végétaux et animaux microscopiques, repandus 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 antirachitiques — et aussi une certaine quantié de graisse.

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

Les Groenlandais, les Lapons et les squimaux connaissaient l'efficacité merveilleuse de l'huile de foie de morue et savaient la préparer; ils s'en serventieuis des temps immémoriaux pour combattre toutes sortes de maladies. Des marchands, sans doute, furent les premirs à répandre dans les régions du sud des récits sur les effes surprenants de ce produit. La haute valeur thérapeutique le 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 a jourd'hui encore la source la plus importante et de beaucour la meilleur marché des vitamines A et D indispensables pour le développement de l'organisme. Elle assure la croissance formale des enfants, et contribue à leur donner des os solide ainsi que de belles dents blanches et saines.

...et de véritables flotilles de chalutiers se révaissent dans les petits ports de la côte norvégienne. Cette pêche es pratiquée depuis des siècles, et déjà les Vikings connaissaient les ban de morues.



Les pêcheurs des Lofoten sont de rudes gaillards qui, vêtus de lourds manteaux huilés et de suroits, tendent infatigablement leurs filets sur le passage des bancs ou jettent leurs lignes sur des kilomètres de longueur. Ce sont les habitants de ces contrées nordiques, accoutumés aux conditions les plus dures, qui nous ont révélé les vertus de l'huile de foie de morue.

PHOTOS HANS KEUSEN, BERNE

