

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: 12.01.2026

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

D'OU VIEN L'HUILE DE FOIE DE MORUE?

PHOTOS HANS KEUSEN, BERNE

Dans les vastes mers arctiques pullulent 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 antirachitiques — 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 ces précieux éléments que lui livrent les profondeurs des mers.

Les Groenlandais, les Lapons et les Esquimaux connaissaient 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 meilleure marche 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.

Les pêcheurs des Lofoten sont de rudes gaillards qui, vêtus de lourds manteaux huilés et de srurois, 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.



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 fraîcheur, dans le voisinage des Lofoten. La vie s'anime dans le grand Nord...



...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 bancs de morues.

