Informations

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat**

Band (Jahr): **31 (1959)**

Heft 2

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Informations

Les agrumes sont-ils « empoisonnés » ?

Le bruit courait depuis quelque temps que les zestes des oranges, des citrons et des pamplemousses étaient traités en Amérique de telle façon qu'ils étaient inutilisables, et que certains envois en provenance d'outre-mer portaient des indications spécifiant qu'il était dangereux d'utiliser ces zestes pour en faire de la confiture, de la marmelade ou à d'autres emplois. Plusieurs journaux ont publié, de source allemande, un article à ce sujet, *mais ces inquiétudes ne sont pas fondées*. En Suisse on ne vend *pas* d'oranges, de citrons et de pamplemousses préparés de façon à être dangereux pour la santé. Des bateaux rapides nous apportent ces fruits si riches en vitamines, notamment en vitamines C, des pays d'outre-mer, dès que la récolte y est terminée et on peut les stocker pendant les mois chauds, de sorte qu'on peut les consommer pendant toute l'année. Un contrôle de la part de l'exportation fait en sorte que l'on ne commence la récolte que lorsque les fruits peuvent être consommés. A ce moment, les *citrons* sont encore vert clair; on les place bien dans des chambres chauffées au gaz acétylène, de façon à améliorer leur aspect extérieur, mais cela ne change rien ni au jus ni à la chair du fruit, et comme l'acétylène s'évapore entièrement à l'air libre et frais, elle ne laisse aucune trace, pas même sur le zeste.

Du reste, dès le mois de novembre, les citrons siciliens accusent déjà leur belle couleur jaune naturelle et peuvent être expédiés sans plus. Toutefois, à la fin de la saison, leur maturité étant hâtée par les hautes températures saisonnières, ils risquent de se gâter. C'est pourquoi pour un temps très bref, en mai, on utilise un papier d'emballage imprégné de diphényl, précisément pour empêcher le fruit de pourrir ou de moisir. Mais cette imprégnation ne pénètre pas dans la chair du fruit. Le laboratoire de l'USC a fait des enquêtes approfondies à ce sujet et il a constaté d'ailleurs que le diphényl est un produit absolument inoffensif. D'ailleurs, dès que l'on déballe le fruit, le diphényl du papier s'évapore à son tour au bout de quelques heures.

Dans les mois d'été et jusqu'au commencement de la nouvelle récolte de citrons en Sicile et en Espagne, c'est de Californie que l'on importe de grandes quantités de citrons. Mais ils n'ont pas été traités et ne sont pas conservés, comme on le prétend, dans un bain spécial de conservation. Le zeste contient des huiles d'éther qui sont tout à fait naturelles et qui donnent souvent au fruit, de façon tout aussi naturelle, un aspect brillant, paraffiné.

De novembre à mai, toutes les *oranges* nous arrivent à l'état de pleine maturité, telles que le fournit l'oranger, sans aucune adjonction de diphényl ou autre, ni sur le marché, ni pour la consommation. En été et jusqu'à ce que la nouvelle saison commence dans les contrées de production d'Europe, nous importons principalement des oranges d'été d'Israël, de Californie et d'Afrique du Sud. Ce sont des fruits qui croissent de façon tout à fait naturelle et qui sont expédiés dans un papier imprégné de diphényl. Le seul pays qui a songé à colorer les oranges est la Floride, mais les oranges artificiellement colorées ne sont *pas acceptées en Suisse*, en vertu même de la loi sur les denrées alimentaires.

Les meilleurs *pamplemousses* du monde viennent d'Israël. De décembre à mai, les pays consommateurs sont approvisionnés de ces fruits magnifiques qui viennent d'être cueillis. Puis on importe quelques quantités de pamplemousses de Californie et d'autres pays d'outre-mer. Ici encore on emploie le papier au diphényl inoffensif.

Nous n'avons donc aucune crainte à avoir en ce qui concerne la consommation en Suisse des citrons, des oranges et des pamplemousses. Notre époque si dure pour les nerfs exige précisément la consommation de ces fruits, qui sont excellents pour notre santé.

W.

Tous combustibles
Bois - Charbons

HUILE DE CHAUFFAGE

toutes qualités, aux meilleures conditions

Société coopérative de consommation
de Lausanne et environs
● 9, avenue de Beaulieu ●
Renseignements à notre service des combustibles Tél. 24 47 61

RADIO Je vois tout
fait de chaque lecteur un ami...

ERIC REYMOND
LAUSANNE
57, av. d'Ouchy
Tél. 26 11 58
Huile de chauffage
Service-entretien
Agence de vente des
brûleurs à mazout SIAM

TAVELLI & BRUNO S. A. - NYON
GENÈVE - LAUSANNE - SION

PRODUITS MÉTALLURGIQUES - APPAREILS SANITAIRES