

# Petites questions alimentaires

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Revue Militaire Suisse**

Band (Jahr): **94 (1949)**

Heft 2

PDF erstellt am: **14.08.2024**

## **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.

## Petites questions alimentaires

---

### L'HUILE DE LIN POUR L'ALIMENTATION

Mais oui, cela existe ! Même l'Office fédéral pour l'alimentation de guerre s'est occupé de cette question le 30 avril 1943 et le 2 juillet 1943 et approuva l'utilisation d'huile de lin qui ne se heurte ni à des inconvénients physiologiques, ni à des impossibilités techniques. Pour des raisons de techniques culinaire et de goût, il est préférable d'utiliser l'huile de lin sous forme hydrogénée (tout comme on utilise l'huile d'arachide hydrogénée (huile durcie), la graisse « Astra »). L'huile de lin durcie se prête cependant moins à l'emploi sous forme pure. Il est préférable de l'utiliser en mélange dans la fabrication des graisses alimentaires. Comme nous lisons dans un travail de A. SCHÄR, dans les *Mitteilungen* du Service fédéral d'hygiène publique, on peut établir définitivement aujourd'hui que plus de 6000 tonnes de graisse de lin importées ont été travaillées pour l'alimentation au cours des années 1944/45. Si le ravitaillement du marché mondial devait continuer à empirer, la question d'utiliser l'huile de lin pour l'alimentation humaine se poserait à nouveau — même dans l'armée.

### LE CHOCOLAT DANS L'ARMÉE 1939-1945

Nous empruntons au Rapport final du syndicat de l'économie de guerre de l'industrie chocolatière suisse (Choco-suisse), dont l'activité a pris fin le 26 novembre 1946, que l'armée reçut, en 23 livraisons de guerre s'échelonnant de

septembre 1939 à mai 1945, au total 8 362 000 kg. de cacao sucré. De plus, le commandement de l'armée acheta 278 500 kg. de chocolat de ménage en blocs de 50 kg., ce qui représente 5 570 000 portions.

En 1938, l'industrie chocolatière produisit environ 18 000 tonnes de chocolat en tablettes et d'articles de confiserie en chocolat. En 1946, en tenant compte de tous les produits auxiliaires, la production dépassa 19 000 tonnes.

#### LE SOLDAT RUSSE ET SA NOURRITURE

« Tout le monde a été frappé par l'endurance extraordinaire du soldat russe accomplissant des exploits invraisemblables à une température qui descendait parfois jusqu'à 45 degrés au-dessous de zéro. Or comme le Journal médical britannique nous le confirme, l'alimentation de base du soldat russe est constituée de grains complets de seigle, de froment et de sarrasin », écrit le Dr *H. Muller*, dans une étude sur le pain blanc, parue dans « Vie et Santé ». Et il continue : le pain, dont le Russe consomme facilement un kilo par jour, est généralement très noir, fait avec le grain de blé *entier*. Le Russe apprécie ce pain et le préfère au pain blanc qu'il trouve d'un goût fade, comme de la laine ou de la paille. Durant la guerre, le *soldat russe* avait toujours sa ration de réserve pour le cas où le ravitaillement régulier ne pourrait pas être assuré. Cette ration de réserve était composée essentiellement de pain noir, qui lui permettait de se nourrir pendant plusieurs jours sans autre approvisionnement. Il arrivait que pendant des semaines, et même pendant des mois, le soldat ne mangeât pour ainsi dire que du pain noir, complété par des baies de la forêt, occasionnellement par du lait et des produits laitiers. Il pouvait ainsi subsister *indéfiniment*. Les grains complets de sarrasin sont une véritable friandise pour le Russe... Cette nourriture, à base de céréales complètes et

de lait, contient quatre fois plus de vitamines B que la nôtre, et deux à trois fois plus de substances minérales. C'est pourquoi le soldat russe ne connaissait non seulement pas les carences vitaminiques et minérales, mais montrait une endurance extraordinaire, inconnue chez nous. L'explication en est donnée par le fait que les vitamines sont de véritables activants des fonctions organiques, elles sont comme les étincelles produites par la dynamo assurant le fonctionnement parfait du moteur. Ce sont des étincelles biologiques.

Autres pays, autres mœurs. Si le Russe aime le pain noir, l'Américain aime le pain blanc. Il le trouve plus facile à digérer. Mais comme on a enlevé au pain blanc les vitamines et les sels minéraux, qui restent lors de la mouture dans le son, les Américains ajoutent à la farine blanche des vitamines synthétiques, du calcium, du fer. Nous, en Suisse, avons admis, dès 1939, le pain complet jusqu'à ce que les Américains nous aient envoyé leur farine bise blanche.

Dr E. SCHEURER.

---

## BULLETIN BIBLIOGRAPHIQUE

---

**Die Handhabung des Spitaltransfusionsdienstes.** (Manuel technique du service médical de l'Etat pour la protection des civils aux Etats-Unis), par le Professeur Dr A. Fonio. — Editions Hans Huber, Berne.

Le titre original de ce manuel est « A technical manual — The operation of a hospital transfusion service » qui fut publié en mars 1944, aux Etats-Unis, par l'Office of Civilian Defense. C'est un ouvrage de valeur qui constitue un excellent vademecum technique et un document de consultation précieux pour les services de transfusion sanguine. On y trouve, entre autres, les expériences faites par les Américains, au cours de la dernière guerre, dans le domaine de la transfusion totale et de la transfusion à l'aide du sang et du plasma conservés.

Le mérite du Professeur Dr Fonio (médecin-colonel de notre armée) est d'avoir, avec l'appui du Service sanitaire et de la Croix-Rouge Suisse, non seulement entrepris la traduction en allemand du manuel américain, mais aussi de l'avoir complété par des rensei-