

**Zeitschrift:** La Croix-Rouge suisse : revue mensuelle des Samaritains suisses : soins des malades et hygiène populaire

**Herausgeber:** Comité central de la Croix-Rouge

**Band:** 13 (1905)

**Heft:** 6

  

**Artikel:** Une visite à Stalden

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-682666>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 31.03.2025

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

Aussi faut-il applaudir au projet de M<sup>me</sup> Émile Zola, de donner à l'assistance sa belle propriété de Médan pour y installer une maison de convalescence réservée au personnel féminin de l'assistance. M<sup>me</sup> Zola voulait d'abord affecter Médan à une maison de convalescence pour les artistes et les hommes de lettres. Elle s'ouvrit de ce projet à M. Mesureur qui trouva de nombreuses objections. Il eut alors l'heureuse idée de demander à M<sup>me</sup> Zola si elle consentirait à ce que sa propriété devint un lieu de convalescence pour des infirmières. « J'acceptai aussitôt cette destination ; il me plaisait infiniment que l'habitation de prédilection de mon mari pût être utile à des femmes dévouées. Lui qui a consacré toute son attention à la vie des humbles, il aurait accueilli avec empressement cette offre. »

#### **La vitesse de croissance des ongles.**

Un physiologiste, M. A.-M. Bloch, a eu la curiosité de savoir comment se fait la croissance des ongles. Le sujet avait été étudié déjà, mais pas de façon assez étendue peut-être. Aussi M. Bloch a-t-il pu ajouter à nos connaissances un fait qui ressort nettement de ses études, c'est que le facteur principal de la variété dans la croissance des ongles est l'âge des sujets ; c'est aussi que les variations de la croissance sont plus étendues qu'on ne le croyait. On enseignait, en effet, d'après les travaux de Dufour, de Lausanne, qui datent de plus de trente ans, que les ongles poussent de 9 à 10 centièmes de mil-

limètre par jour (un millimètre en dix jours par conséquent) ; en réalité, la croissance quotidienne varie beaucoup plus : de 4 à 14 centièmes de millimètre.

L'influence de l'âge est très manifeste. Le maximum de vitesse de croissance s'observe chez les sujets jeunes, ayant de 3 à 30 ans environ. Durant cette période de 3 à 30 ans, l'ongle pousse généralement de plus d'un dixième de millimètre par jour : de 12 à 14 centièmes. Avant 3 ans, il pousse peu : il ne s'accroît chaque jour que d'une quantité très inférieure à un dixième de millimètre : à 3 ans, il s'allonge de cette longueur. Après 30 ans, jusqu'à 60 ans, la croissance est généralement, comme à 3 ans, d'un dixième de millimètre. Mais après 60 ans, un ralentissement marqué se produit, la croissance n'étant plus que, à 70 ou 80 ans, de 6, 5 ou 4 centièmes de millimètre. Il y a donc une relation générale, de 5 à 80 ans, entre la croissance des ongles et la vitalité générale de l'organisme.

---

## **UNE VISITE A STALDEN**

### **Fabrication du lait stérilisé.**

Rien ne vaut pour les enfants en bas âge, l'allaitement naturel, mais, comme il n'est pas toujours possible, force est bien, dans certains cas, de recourir à un allaitement artificiel. Partout où celui-ci est pratiqué avec soin, on emploie du lait stérilisé, que l'on peut obtenir en petites quantités par des appareils domestiques : cette préparation peut fort bien se faire à

domicile, mais elle prend toujours un certain temps, exige du combustible, demande du soin et de la surveillance, de telle sorte que, dans bien des cas, on aura avantage à s'adresser au produit préparé industriellement.

La Société des Alpes bernoises, fondée il y a douze ans environ, a eu pour but d'exploiter l'excellent lait de ces contrées au fourrage riche et abondant, et de le livrer à la consommation après un traitement spécial, dont la bonne réussite est toujours mieux assurée en grand que dans les conditions restreintes que l'on peut trouver au foyer domestique.

Dans ce but, la fabrique de Stalden a fait avec des propriétaires des environs des contrats pour lesquels elle s'engage à leur acheter leur lait, dont la quantité atteint maintenant, et dépasse parfois, 10,000 litres par jour à un prix convenu, en même temps qu'ils se soumettront à une surveillance exercée par la Société dans le but d'obtenir la plus grande propreté et les meilleures conditions pour la production du lait.

Le lait est livré à l'usine deux fois par jour, matin et soir. Il est préférable de ne pas utiliser le chemin de fer comme moyen de transport, ses trépidations pouvant fréquemment avoir des inconvénients pour le traitement subséquent du lait, et il vaut mieux pour cela employer des voitures à suspension spéciale, avec des ressorts très doux.

Le lait est amené dans des bidons dont la ferme a été soigneusement étudiée, et qui n'ont été adoptés qu'a-

près de sérieux effets. On prend note de la quantité livrée par chaque fournisseur, et on en prélève plusieurs échantillons, qui vont aussitôt à l'analyse, puis on vide le lait dans de grands réservoirs avec filtres.

Le lait est ensuite chauffé dans un autoclave et dans des appareils spéciaux, où il est stérilisé, puis conduit au remplissage, s'il doit être utilisé comme tel. S'il doit devenir au contraire du lait stérilisé, concentré sans sucre, il passe alors aux condenseurs, autres appareils particuliers permettant d'évaporer l'eau du lait à une basse température, en employant un appareil à vide suffisamment puissant. C'est là qu'on obtient le lait condensé à volonté, épais ou aussi liquide qu'après la traite, lors même qu'il a abandonné environ les deux tiers de son eau.

Toutes les questions de propreté sont vitales dans ce domaine; aussi le nettoyage des bouteilles mérite bien d'attirer notre attention. Elles sont d'abord immergées dans une solution faible de carbonate de potassium, puis lavées à grande eau; ensuite une machine les passe à la brosse intérieure automatique, après quoi elles sont renversées chacune sur un tuyau qui leur injecte de l'eau sous pression; ensuite elles sont stérilisées, et stérilisées à part par application de vapeur sous pression, tandis que la fermeture, bouchon de porcelaine avec garniture de caoutchouc, qui leur sera adaptée plus tard, est stérilisée aussi dans un appareil spécial.

La fabrication des boîtes est aussi très intéressante. On ne se sert pour

cela que de fer-blanc à triple étamage, fabriqué spécialement en Angleterre. Toute la préparation en est mécanique. On peut dire que l'intelligence humaine n'intervient que bien peu, et seulement dans la conduite des machines, qui marchent automatiquement, et qui, pour en arriver là, ont dû nécessiter d'autant plus de travail et de réflexion de la part de leurs inventeurs. Il faut étamper les fonds, couper les bandes qui donneront le cylindre de la boîte, préparer l'endroit de la soudure, enrrouler les bandes, fermer les bords, souder la bande à elle-même, fixer le joint en caoutchouc, poser un fond. Chacune de ces opérations a été le sujet d'un ou de plusieurs tours de main, qui parfois sont d'une grande simplicité, et qui n'en sont par cela même que plus méritoires. Puis ensuite il faut les nettoyer, ce qu'on fait aussi avec une solution faible de carbonate de potassium, rinçage à grande eau et stérilisation dans un autoclave à 125°.

(A suivre.)

---

## RECETTES ET FORMULES UTILES

---

### Mesures médicales courantes.

Les médecins disent souvent aux mamans de donner à leurs enfants ou 30 grammes de sirop, ou 20 grammes d'huile de ricin, ou une tasse de tisane, etc. Nous pensons leur être utile en leur indiquant *approximativement*, ce que représentent les récipients de mesures :

Une cuillerée à café d'eau  
vaut . . . . . 5 gr.

Une cuillerée à soupe ou 4  
cuillerées à café . . . . . 20 —  
Une cuillerée à bouche sirop  
simple. . . . . 25 —  
Une cuillerée à café . . . . . 6 —  
Une cuillerée à bouche  
d'huile . . . . . 48 —  
Une tasse de liquide . . . . . 200 —  
Un bol . . . . . 200 —  
Le verre contient près de 8  
cuillerées ou . . . . . 160 —  
Une poignée de graines vaut  
70 à 80 —  
Une poignée de farine de  
lin . . . . . 100 —  
Une pincée de fleurs . 4 à 2 —

---

### Nettoyage.

Si fines soient-elles, les éponges contiennent assez souvent des débris de coquillages ou des grains de sable calcaire. Voici un moyen de les enlever sans déchirer le réseau de l'éponge: placez celle-ci sur une table et battez-la avec un morceau de bois rond, les débris de coquillages, ou les grains de sable, seront réduits en poudre fine et il suffira de secouer l'éponge pour l'en débarrasser.

---

### Poussière dans les yeux.

Ne pas se frotter les yeux. C'est la meilleure façon de faire tomber les cils, et de faire pénétrer le corps étranger. Si vous êtes dehors, contentez-vous de fermer l'œil. Rentré chez vous, faites des lotions avec de l'eau boriquée chaude (33 gr. par litre), puis, soulevez les paupières et avec un morceau de papier roulé retirez le corps étranger.