

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: 7

Artikel: Une visite à Stalden [suite]

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-682669>

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: 15.03.2025

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

UNE VISITE A STALDEN

Fabrication du lait stérilisé.

(Suite.)

Il est essentiel de leur amener un jet de vapeur pour dissoudre et entraîner toutes les matières grasses, car le nettoyage de tous les appareils et, en général, une propreté absolue dans toutes les manipulations, sont des points d'une importance capitale.

Après remplissage, les bouteilles sont rangées en série sur des wagonnets supportant le stérilisateur. Il faut, en effet, chauffer toutes les bouteilles ensemble, à une température assez élevée, et pendant qu'elles y sont soumises, les fermer toutes, afin d'être parfaitement certain qu'aucun bacille n'a pu y rester. C'est ce que l'on obtient en les rangeant dans les stérilisateurs, sur lesquels on rabat des couvercles joignant hermétiquement. Un courant de vapeur d'eau sous pression chauffe le tout à une température convenable, et, aussitôt le temps nécessaire écoulé, un dispositif particulier permet de fermer depuis l'extérieur toutes les bouteilles à la fois. De cette manière, chaque bouteille doit donner le coup du marteau d'eau, car il ne doit pas y rester d'air au-dessus du liquide. Cette constatation devrait toujours être faite avant usage, chaque mère devrait s'en assurer avant d'ouvrir une bouteille.

Si le coup du marteau d'eau n'est pas bien net, la fabrique rembourse ou remplace la bouteille non ouverte.

Les bouteilles sont ensuite rangées en séries dans des sortes de paniers

et plongées dans un bain d'eau froide.

Les boîtes sont aussi l'objet de grands soins dans leur nettoyage et leur remplissage. Il faut d'abord s'assurer de leur parfaite étanchéité, ce que l'on fait avec le vide, un manomètre décelant immédiatement les plus petites fuites.

A Stalden on n'admet pas de mettre une goutte de soudure pour boucher un petit trou, la soudure risquant d'avoir une influence sur la qualité du produit, et la boîte est plutôt jetée aux rebuts.

Ensuite il faut les laver soigneusement et les stériliser. A la sortie du stérilisateur, on les remplit avec le lait stérilisé et on fixe aussitôt le couvercle. Le joint est également fait avec un anneau de caoutchouc, et une nouvelle machine fixe définitivement le couvercle sur la boîte. On obtient ainsi des boîtes absolument remplies, dans lesquelles il ne reste pas trace d'air et dans lesquelles, au secouage, on ne sent pas le plus petit mouvement de la substance — c'est ce phénomène très spécial qui a valu à la Société laitière, à côté de la médaille d'or, à l'Exposition de Genève, une mention toute spéciale du Jury.

Les bouteilles, de leur côté, sont munies d'un fil à leur fermeture, lequel est plombé pour empêcher la contrefaçon. Ensuite vient le collage des étiquettes, l'emballage et la mise en caisse.

Un côté excessivement important de la surveillance de tous les instants qu'il faut déployer dans une industrie pareille, réside dans la prise des

échantillons et leur examen immédiat. Il faut en prendre le poids spécifique, y doser l'acidité, la quantité de matières grasses, en faire l'essai de la fermentation. On suit, à Stalden, les méthodes de dosage préconisées par le Dr Gerber, qui donnent de très bons résultats, surtout des résultats absolument comparables entre eux.

Des changements notables dans les résultats obtenus chaque jour indiquent aussitôt un changement d'alimentation, de soins, de propreté, etc.

Or, il est essentiel de ne pas mélanger à une grande quantité de lait tel ou tel autre qui pourrait le contaminer. Les divers fournisseurs de l'usine ont des contrats très stricts avec cette dernière et sont soumis à une surveillance très active. Il a fallu d'abord obtenir partout une beaucoup plus grande propreté, soit pour les gens, soit pour les bêtes : déjà maintenant de grands progrès ont été faits ; par exemple, le vacher se lavera toujours les mains avant de traire ; il lavera et essuiera soigneusement, avant la traite, les trayons de la vache. Ce sont d'excellentes habitudes qu'il faudrait voir se généraliser davantage. Dans beaucoup d'endroits, la Société est arrivée à faire installer des fontaines là où il manquait d'eau, et exige la plus grande propreté dans le nettoyage des ustensiles. Les bidons eux-mêmes dans lesquels est apporté le lait, sont lavés et stérilisés à l'usine deux fois par jour, à la vapeur sous pression. L'inspecteur de la fabrique a une vie bien mouvementée, ayant toujours à courir de droite et de

gauche pour une surveillance incessante.

Il ne s'est présenté que rarement des cas de fraude, constituée toujours par l'addition d'eau au lait ; mais le lait et son industrie font la richesse du pays et les habitants n'admettent pas plus que les tribunaux qu'on joue avec un sujet aussi sérieux ; aussi de bonnes condamnations ont vite calmé les amateurs de ce genre de tromperie.

Les variations du marché forcent l'usine à fabriquer aussi du beurre, qui se fait de la manière bien connue, à laquelle il faut ajouter la spécialité de ne jamais toucher la substance avec les doigts. Toutes les manipulations se font à l'aide de palettes en bois, et on obtient un produit absolument délicieux qui s'expédie en caisses par livres, demi et quart de livre.

Grâce à l'intelligente direction, la fabrique est en train de se développer normalement ; ses produits sont toujours plus connus et appréciés partout, car on les rencontre dans le monde entier, sur terre et sur mer, dans les chaumières, les palais, et ce n'est pas un des moindres succès de la fabrique que de savoir ses produits appréciés par tout le monde et de conserver, entre autres documents analogues dans ses archives, la lettre qui l'informe que la princesse de Galles a ordonné à son directeur des voyages de ne plus tenir de vaches à bord de son yacht, le lait exquis des Alpes bernoises remplaçant le lait fraîchement trait.
