Zeitschrift: Revue Militaire Suisse
Herausgeber: Association de la Revue Militaire Suisse
Band: 97 (1952)
Heft: 5

Rubrik: Petites questions alimentaires

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: 14.05.2025

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

Petites questions alimentaires

Ravitaillement des troupes américaines.

Les Etats-Unis d'Amérique vont envoyer à leurs troupes d'outre-mer du *lait en boîte*. Il sera aussi frais que si l'on venait de le traire de la vache, grâce à un nouveau procédé de conservation, que le *Journal de Montreux* nous dévoile. Le lait est mis en boîte sans être ni condensé, ni évaporé, et il demeure frais pendant six mois, sans avoir besoin d'être placé dans des glacières. Au surplus, son goût demeure celui du lait du jour. — C'est le Dr Roy Graves, 64 ans, qui inventa ce procédé pour le Département de l'agriculture des Etats-Unis. Il explique que sa méthode consiste à faire passer directement le lait, de la vache dans la boîte, sans jamais l'exposer à l'air. La mise en boîte s'opère dans une atmosphère de vapeur exempte de bactéries, en étant soumis à une forte chaleur pendant un bref instant. Cela détruit tous les organismes qui pourraient causer des maladies, ainsi que les ferments qui pourraient faire s'aigrir le lait, affirme le Dr Graves.

La conservation du lait par le froid aux Etats-Unis d'Amérique

Le lait était un des derniers aliments qu'on n'était pas encore arrivé à conserver par le froid avec tout son parfum et toute sa valeur nutritive. C'est chose faite aujourd'hui, écrit *Bruxelles-Medical*. Il s'agit seulement de le chauffer d'abord jusqu'à 155° pendant 30 minutes ou jusqu'à 170° pendant 1 minute pour l'homogénéiser et le concentrer à $^1/_3$ de son volume, ensuite on le glace dans des flacons qui peuvent être conservés pendant 2 semaines dans un frigidaire ordinaire, ou pendant 8 semaines à — 10°.

Déglacé et délayé avec une eau pure, il a le goût de lait frais. Le lait glacé n'est pas encore mis en vente sur le marché (avril 1951), mais il le sera bientôt, car les compagnies laitières et les *services de ravitaillement de l'armée* sont très intéressés par cette question.

Cap. E. S.