

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 auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 01.01.2026

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 stériliseurs, sur lesquels on rabat des couvercles joignant hermétiquement. Un courant de vapeur d'eau sous pression échauffe 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 boucler 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 mélan-
ger à une grande quantité de lait tel
ou tel autre qui pourrait le contami-
ner. 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 main-
tenant de grands progrès ont été
faits ; par exemple, le vacher se la-
vera toujours les mains avant de
traire ; il lavera et essuiera soigneu-
sement, avant la traite, les trayons
de la vache. Ce sont d'excellentes
habitudes qu'il faudrait voir se géné-
raliser 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-mê-
mes dans lesquels est apporté le lait,
sont lavés et stérilisés à l'usine deux
fois par jour, à la vapeur sous pres-
sion. 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 spé-
cialité de ne jamais toucher la sub-
stance avec les doigts. Toutes les manipulations se font à l'aide de palettes en bois, et on obtient un pro-
duit absolument délicieux qui s'ex-
pédie 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 pro-
duits appréciés par tout le monde et de conserver, entre autres docu-
ments analogues dans ses archives, la lettre qui l'informe que la prin-
cesse de Galles a ordonné à son di-
recteur des voyages de ne plus tenir de vaches à bord de son yacht, le lait exquis des Alpes bernoises remplaçant le lait fraîchement trait.