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

Herausgeber: Comité central de la Croix-Rouge

Band: 30 (1922)

Heft: 3

Artikel: Les œufs congelés et la santé publique

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-682501

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: 24.08.2025

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

une petite souris courant de droite et de gauche de façon désordonnée, et titubant comme si elle était ivre... Elle ordonna à l'une de ses esclaves de la prendre et de la jeter au chat; ce qui fut fait. Le chat, enchanté de l'aubaine, la saisit de ses dents pointues, mais la laissa retomber aussitôt avec des signes évidents de répulsion. Le jour suivant, le chat, frappé de la peste, était mourant; il se guérit pourtant, mais l'une des esclaves, qu'il avait contaminée, succomba et dix-sept autres personnes moururent de l'épidémie apportée par une seule petite souris.

Pendant longtemps on a ignoré la cause réelle de la peste. Mais ce fléau ayant fait des ravages dans la ville d'Hong-Kong, un médecin Japonais, le Dr Kitasato, tenta un grand nombre d'expériences pour découvrir enfin que cette infection était produite par un tout petit bacille — pareil à un ver minuscule — qui vivait dans le sang des personnes pestiférées. Ayant examiné des rats malades provenant des régions où régnait la peste, il retrouva dans leur sang le même petit bacille. Il tint alors pour certain que ces rats étaient bien atteints de la peste et pouvaient la transmettre aux êtres humains. Vous voyez donc combien il est nécessaire de détruire les rats, surtout si l'on pense aux dommages qu'ils causent aussi au blé et aux récoltes. Non seulement les rats malades sont très dangereux, mais les rats en santé le sont également puisque, contaminés par les rats malades, ils deviennent à leur tour des véhicules de la peste et d'autres maladies. Lorsqu'un vaisseau venant des Indes transporte quelques rats pestiférés, ceux-ci communiquent immédiatement l'infection aux rats qui se trouvent toujours dans les ports d'arrivée.

Il y a deux cents ans, le roi d'Angleterre avait habituellement à son service un « chasseur de rats » officiel, dont le splendide costume d'un rouge écarlate était brodé de rats et de souris. Je crois que ce fonctionnaire a disparu aujourd'hui des charges de la cour d'Angleterre, mais je suis certain qu'il y a encore dans tous les pays des millions de rats, et aussi des milliers de petits garçons qui voudront bien aider à les détruire, quand ils auront compris quels dangereux ennemis sont les rats.

(Service de Santé publique de la Ligue des sociétés de la Croix-Rouge.)

Les œufs congelés et la santé publique

Il fut un temps où, pour la pâtisserie, pour les entremets, on n'employait que des œufs frais. Ces temps-là sont passés! Sans doute nos ménagères, lorsqu'elles préparent un gâteau ou des biscuits, ne se servent pour la confection de ces mets que d'œufs parfaitement frais venant de leur propre basse-cour ou du marché voisin. Mais il y a longtemps que la pâtisserie — si chère aux Suisses — ne se fait plus guère à la maison, et dans les « usines » qui la fabriquent, il s'en faut de beaucoup qu'on emploie que des œufs frais.

Cette industrialisation de la pâtisserie a changé bien des choses; il a fallu des matières premières en quantités énormes pour alimenter cette fabrication intensive. Dès lors, on n'a plus pu s'approvisionner sur place, mais on fait venir les denrées de fort loin, et spécialement les œufs.

Les œufs entiers, chacun en conviendra, ne se transportent pas aussi facile-

ment que le blé ou les salamis. Il faut des soins spéciaux, des emballages difficiles, des précautions multiples pour que les œufs qui nous parviennent de l'étranger n'arrivent pas « en omelettes » ! C'est pourquoi des commerçants avisés ont eu l'ingénieuse idée de casser les œufs sur le lieu même de la production, de recueillir leur contenu dans des récipients, et de les congeler ainsi en vrac, pour éviter toute altération.

D'après ce qu'on sait de ces usines de cassage d'œufs, les différentes phases de préparation sont conduites avec des précautions méticuleuses. « Les œufs circulent sur un tapis roulant — lisons-nous — devant les yeux des mireurs qui peuvent en contrôler environ 100 000 par jour. Puis des ouvriers aux mains pures, vêtus de blouses stérilisées, présentent les œufs qui ont victorieusement subi l'épreuve de la fraîcheur, à une lame qui les coupe en deux, et, prenant bien garde que le contenu ne déborde pas sur la coquille où il pourrait se polluer, ils déversent blanc et jaune dans des bidons de fer-blanc. Ceux-ci, une fois remplis, sont placés dans des chambres où règne un froid de 16° sous zéro, et de là, sont chargés sur des bateaux frigorifiques qui amènent cette purée d'œufs en Europe. »

Les grands pâtissiers, les fabricants de biscuits, n'ont plus qu'à plonger leurs cuillères dans ces récipients pour se servir des « œufs » qu'on leur a fait parvenir ainsi, conservés par le froid. Encore faut-il qu'ils se servent rapidement et qu'ils ne laissent pas les bidons ouverts plus longtemps qu'il ne faut, car la matière qu'on leur expédie est éminemment périssable et sujette à s'altérer.

Les prélèvements faits par les autorités soucieuses de la santé publique ont révélé cependant que ces œufs en boullie congelée contiennent trop souvent des microbes nombreux. On y a trouvé et cultivé le coli-bacille (bacille normal dans l'intestin humain), le streptocoque (microbe des angines), le staphylocoque (microbe du pus), sans compter les champignons qui paraissent se développer facilement dans ce milieu qui leur convient.

Il est difficile de dire où la contamination a eu lieu; est-ce à l'usine de départ, pendant le transport, est-ce chez le pâtissier ou le fabricant? Peut-être aussi les récipients ne sont-ils pas toujours suffisamment étanches et que les wagons-frigo ne sont pas toujours assez froids. Il n'en reste pas moins que la consommation des gâteaux faits au moyen de ces œufs congelés peut présenter certains dangers.

Soyons donc prudents; demandons à nos pâtissiers de se servir d'œufs frais du pays; et, si nous sommes gourmands et friands de madeleines, de sablés, de brioches et de biscuits, assurons-nous si possible que notre gourmandise sera inoffensive!

Expositions itinérantes de la Croix-Rouge américaine

La Croix-Rouge américaine vient d'éditer une brochure consacrée aux expositions de Croix-Rouge, donnant toutes les instructions nécessaires pour l'arrangement et le développement de celles-ci.

Au moment des foires et d'une manière générale des fêtes qui ont lieu dans la campagne aux Etats-Unis, la Croix-Rouge américaine saisit cette occasion pour faire connaître ses différentes activités.