Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 77 (1950)
Heft: 9

Artikel: Les conseils de "Perrette" : le yoghourt acidophilus
Autor: Perrette
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-227372

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: 10.01.2026

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

Les conseils de " PERRETTE "

Le yoghourt acidophilus

Le Dr W. Dorner, chef des Laboratoires de la Centrale laitière, nous dit :

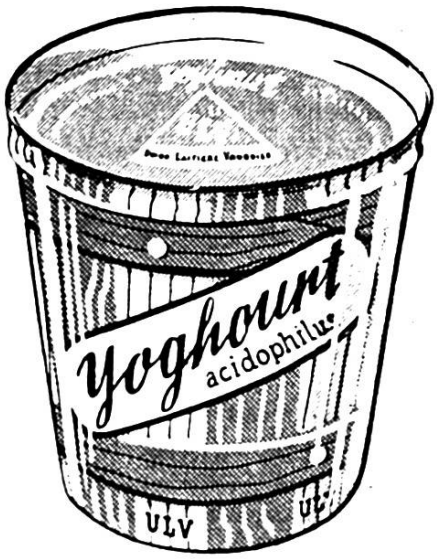
On sait que Metchnikoff a découvert que la consommation suivie de lait caillé bulgare modifiait la flore microbienne intestinale avantageusement en faisant prédominer les ferments lactiques antiputréfiants. Il attribuait la longévité proverbiale des Bulgares à cette cause. En 1901, Grigoroff, dans une thèse présentée à Genève, établissait que le microbe principal du yoghourt était le Lactobacillus bulgaricus. Depuis lors, bien des progrès ont été effectués. Des méthodes plus modernes ont permis de distinguer les uns des autres des microbes qui, il y a 20 ans, étaient encore considérés comme identiques. Les savants américains Nicholas Kopeloff et Leo-F. Rettger ont démontré en particulier que la bactérie qui s'installe dans l'intestin ensuite d'une diète lactée, n'était pas, comme le croyait Metchnikoff, le Lactobacillus bulgaricus du yoghourt, mais un de ses parents, le Lactobacillus acidophilus. *Ce dernier est un microbe beaucoup plus exigeant et plus difficile à cultiver que le bacille bulgare avec lequel on l'a parfois confondu.*

On a cherché à tirer parti de ce que Lactobacillus acidophilus est le seul ferment lactique qui puisse s'implanter dans l'intestin humain et y jouer le rôle utile déjà reconnu par Metchnikoff, pour en préparer une culture destinée à remplacer le yoghourt. Ces efforts n'ont pas abouti parce que, hors du laboratoire, les cultures de Lactobacillus acidophilus perdent très vite leurs caractères et sont supplantés dans le lait par des bactéries banales. D'autre part, elles n'ont pas l'arome agréable du yoghourt dû à l'activité des streptocoques thermophiles qu'il contient.

Ensuite d'une heureuse combinaison de différents facteurs, il est maintenant possible d'ajouter une culture pure de Lactobacillus acidophilus *au yoghourt et de lui donner ainsi tous les avantages de cette culture et ceux du lait caillé bulgare ordinaire.*

On a alors le yoghourt acidophilus *qui ensemence immédiatement l'intestin de bons microbes sans qu'il soit nécessaire d'attendre que, par l'effet d'une diète lactée prolongée, ils s'y installent d'eux-mêmes.*

Pour votre santé, faites une cure de yoghourt, mais exigez de votre fournisseur le Yoghourt acidophilus ; *c'est un produit unique en Suisse fabriqué par l'Union laitière vaudoise, Centrale laitière de Lausanne, et contrôlé chaque jour dans ses laboratoires.*



Pour votre cure de printemps,

consommez nos **yoghourts,**
les seuls qui contiennent le
"Lactobacillus acidophilus"
et un supplément de vitamines C
sous contrôle permanent de l'Etat

Centrale laitière de Lausanne
Laiterie Agricole