

Zeitschrift: Revue Militaire Suisse
Herausgeber: Association de la Revue Militaire Suisse
Band: 95 (1950)
Heft: 9

Artikel: Petites questions sanitaires-alimentaires
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-342494>

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: 14.01.2026

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

Petites questions sanitaires-alimentaires

LE LAIT, SOURCE DE CONTAMINATION...

*Le lait, source de contamination de l'homme et des animaux dans la transmission de la fièvre du Queensland, observée en Grèce.*¹ Jean Caminopetros, chef de service à l'Institut Pasteur d'Athènes, a isolé en Grèce, en 1943, diverses souches de Rickettsias transmissibles en série au cobaye à partir du sang et des crachats de soldats allemands atteints de bronchopneumonie. Les troupes anglaises furent atteintes à leur tour, dès leur arrivée, en 1944. Ces souches de virus ont été identifiées avec Rickettsi Baruetti, démontrant ainsi l'unité du virus de la grippe balkanique et de la fièvre du Queensland. J. Caminopetros a fait des essais avec des gens et des animaux et a trouvé que la « Queensland fever », manifestée comme maladie de l'appareil respiratoire est endémique en Grèce et son apparition épidémique est strictement saisonnière en hiver et au printemps. La présence du virus dans le sang et les crachats pendant l'évolution de la maladie est prouvée par l'infection expérimentale du cobaye et des cas d'infection inapparente de l'homme sont décelés par la réaction de la déviation du complément.

En plus de l'homme, la chèvre et le mouton sont très réceptifs à l'infection. L'infection animale naturelle se manifeste ainsi que chez l'homme sous la forme de bronchopneumonie. Elle peut être reproduite expérimentalement par instillation nasale du virus. L'infection animale possède un

¹ D'après l'étude de J. Caminopetros parue dans "Le lait" vol. 29, pages 246-250, 1949.

caractère particulier de grande importance épidémiologique, celui de la *présence du virus dans le lait* des animaux pendant toute la période de la lactation. Le virus réapparaît dans le lait après la fin de la gestation et les nouveau-nés, indemnes à leur naissance sont *aussitôt infectés par le lait*. Ainsi le lait se révèle être la source de l'infection animale et doit être aussi la *source de l'infection humaine*, dans des troupes.

La transmission interhumaine, réalisable par les crachats, ne paraît pas être le mode de transmission principal, à cause de l'interruption de l'épidémie en été. Celle-ci correspond, par contre, à la cessation de la lactation des chèvres et des moutons à cause de leur gestation en été.

La manifestation de la maladie dans la forme de bronchopneumonie doit être attribuée à la grande sensibilité de l'appareil respiratoire de l'homme et des animaux au virus, ainsi qu'à l'apport direct du virus par le lait.

SURVEILLANCE DU LAIT EN ISLANDE PAR LES FORCES ARMÉES AMÉRICAINES.

Toute l'industrie laitière islandaise repose sur le système coopératif. Il y a environ 40 000 têtes de bétail dans l'île et presque chaque fermier a au moins une vache, sinon plusieurs. Une assez grande quantité de fromage est produite. F. A. Todd indique dans « Bullet. U. S. Army med. Dép. » 5, 1946 (traduit dans « Le lait ») ce qui a été fait par les forces armées américaines au point de vue de la surveillance du lait depuis 1941 : examen du lait ; installations de pasteurisation ; visite des fermes ; améliorations des méthodes de production et de stérilisation ; examen du bétail à la tuberculine, etc. Il reste encore beaucoup à faire, mais un grand effort a déjà été fourni.

CRÈME GLACÉE A LA PÉNICILLINE.

Dans la marine militaire des Etats-Unis, on administre la pénicilline dans les cas d'infection de la gorge par la bouche

en la mélangeant à la crème glacée, écrit X. dans *Ice Cream Review*, N° 4, 1945 (trad. par *Le Lait*). La crème glacée est un support idéal, car la pénicilline conserve son potentiel pendant très longtemps dans un milieu froid comme l'est la crème glacée. Celle-ci permet l'exécution facile des tests, se dissout lentement et adhère étroitement aux membranes muqueuses.

RECHERCHES SUR LES CARENCES EN FACTEUR C DANS UN CAMP D'INTERNÉS.

M. Sendrail et J. Brunies ont étudié les éliminations urinaires d'acide ascorbique (vitamine C) et pratiqué le test de surcharge selon Harris, chez les détenus d'un camp d'internés civils en état de dénutrition accentuée et secondairement soumis à un régime de suralimentation.

Ils ont observé que le gain de poids est d'autant plus important que la carence préalable en facteur C est moindre. Ils publient leurs études dans *Toulouse médical*, 403, 1945 (analyssées dans la *Revue internationale de Vitaminologie*). Par l'adjonction d'acide ascorbique (vitamine C) au régime de suralimentation, on obtient une augmentation pondérale très supérieure à celle obtenue par la seule suralimentation.

LES PECTINES DANS L'ARMÉE.

A côté des usages dans l'alimentation, etc., les pectines et les pectinates trouvent également des applications étendues en médecine, tant humaine que vétérinaire. Comme la revue suisse *Chimia* extrait de l'article « Pectines, acides pectiniques et leurs sels » de G. Jakovliv dans « *Ind. Agricol. Aliment* », vol. 66, 1949, l'*armée allemande* a eu recours, durant la dernière guerre, aux pectines dans les traitements anti-hémorragiques préventifs des troupes d'assaut. Les solutions pectiniques étendues possèdent des caractéristiques physiques comparables au sang. Leur injection par voie intraveineuse est

d'une innocuité totale. Elles sont aptes à remplacer les pertes de sang dues aux blessures et ont été utilisées dans ce but par les *armées américaine et allemande*. Une récente découverte américaine se base sur le pouvoir protecteur particulièrement élevé des pectines pour la pénicilline, la streptomycine, l'adrénaline, l'éphédrine, etc. Les pectines sont parfaitement tolérées par tous les malades et elles évitent les inconvénients que présentent les autres adjuvants connus et employés jusqu'à présent. Leur action protectrice est particulièrement élevée vis-à-vis de la streptomycine. En outre, la pectine présente les mêmes avantages vis-à-vis de l'insuline et d'autres hormones.

BOITES DE CONSERVES CHAUFFANTES

L'Imperial Chemical Industries et la firme H. J. Heinz (Londres) furent chargés par le ministre du ravitaillement anglais d'étudier la fabrication d'une boîte de conserves pouvant être chauffée, sans l'intervention d'un foyer de chaleur extérieur. — Très rapidement ce problème fut résolu par soudure au couvercle de la boîte de conserves, d'une cartouche contenant un mélange autocombustible, cette cartouche étant plongée à l'intérieur de la boîte, nous apprend la revue suisse de médecine *Praxis*. Le mode d'emploi est très simple : déboucher la cartouche, approcher de la surface ainsi découverte une allumette ou une cigarette : en quelques minutes la combustion du contenu de cette cartouche élève à 70° la température des conserves que contient la boîte.

Ces boîtes de conserves ont été utilisées par millions, elles ont joué un grand rôle dans l'alimentation des *forces alliées* ; elles ont été un élément important dans l'*hygiène matérielle et morale du combattant*.

CAP. SCH.
