

Les conseils de "Perrette" : le yoghourt acidophilus

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le nouveau conteur vaudois et romand**

Band (Jahr): **77 (1950)**

Heft 9

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-227372>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



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

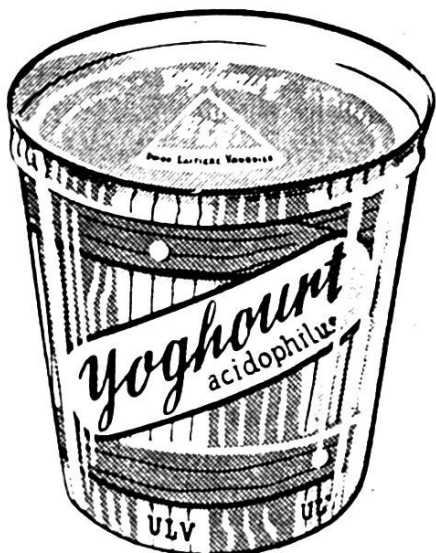
dernier est un microbe beaucoup plus exigeant et plus difficile à cultiver que le bacille bulgare avec lequel on l'a parfois confondu.

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'arôme 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 quiensemence 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