

Petites questions alimentaires

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Revue Militaire Suisse**

Band (Jahr): **97 (1952)**

Heft 5

PDF erstellt am: **17.09.2024**

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.

Petites questions alimentaires

RAVITAILLEMENT DES TROUPES AMÉRICAINES.

Les Etats-Unis d'Amérique vont envoyer à leurs troupes d'outre-mer du *lait en boîte*. Il sera aussi frais que si l'on venait de le traire de la vache, grâce à un nouveau procédé de conservation, que le *Journal de Montreux* nous dévoile. Le lait est mis en boîte sans être ni condensé, ni évaporé, et il demeure frais pendant six mois, sans avoir besoin d'être placé dans des glacières. Au surplus, son goût demeure celui du lait du jour. — C'est le Dr Roy Graves, 64 ans, qui inventa ce procédé pour le Département de l'agriculture des Etats-Unis. Il explique que sa méthode consiste à faire passer directement le lait, de la vache dans la boîte, sans jamais l'exposer à l'air. La mise en boîte s'opère dans une atmosphère de vapeur exempte de bactéries, en étant soumis à une forte chaleur pendant un bref instant. Cela détruit tous les organismes qui pourraient causer des maladies, ainsi que les ferments qui pourraient faire s'aigrir le lait, affirme le Dr Graves.

LA CONSERVATION DU LAIT PAR LE FROID AUX ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Le lait était un des derniers aliments qu'on n'était pas encore arrivé à conserver par le froid avec tout son parfum et toute sa valeur nutritive. C'est chose faite aujourd'hui, écrit *Bruxelles-Medical*. Il s'agit seulement de le chauffer d'abord jusqu'à 155° pendant 30 minutes ou jusqu'à 170° pendant 1 minute pour l'homogénéiser et le concentrer à $\frac{1}{3}$ de son volume, ensuite on le glace dans des flacons qui peuvent être conservés pendant 2 semaines dans un frigidaire ordinaire, ou pendant 8 semaines à — 10°.

Déglacé et délayé avec une eau pure, il a le goût de lait frais. Le lait glacé n'est pas encore mis en vente sur le marché (avril 1951), mais il le sera bientôt, car les compagnies laitières et les *services de ravitaillement de l'armée* sont très intéressés par cette question.

Cap. E. S.