Zeitschrift: Das Rote Kreuz : offizielles Organ des Schweizerischen Centralvereins vom Roten Kreuz, des Schweiz. Militärsanitätsvereins und des Samariterbundes

Herausgeber: Schweizerischer Centralverein vom Roten Kreuz

Band: 21 (1913)

Heft: 4

Artikel: Was wir in der Milch schlucken

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-546094

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: 26.12.2025

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

das Signal für den Beginn der Schlacht. Es galt die letzte große Entscheidung!

Im ganzen standen über 100,000 Serben mit 150 Geschützen kampfbereit.

Die Türken verfügten bei Monastir über 30,000 bis 40,000 Mann mit angeblich etwa 100 Geschützen. Da sie gute Positionen hatten, so war die Aufgabe der Serben nicht leicht. Erst nach dreitägigem erbittertem Kampf gelang es ihnen, Monastir zu nehmen. Den schwierigsten Stand hatte wohl die Donaudivision. Sie mußte unter dem Feuer der türkischen Batterien die deltaförmig verzweigte Tscherna reka, sowie ein mehrere Kilometer breites Sumpfland durchschreiten. Die Division richtete ihr ganzes Artillerifeuer gegen die türkischen Batterien, die etwas vor der Stadt rechts ihre Stellung hatten. Wir sahen während des ganzen ersten Schlachttages und auch am folgenden einen wahren Hagel von Shrapnells sich auf jene türkischen Batterien ergießen. Unaufhörlich blitzte es jenseits der Tscherna reka auf. Die Infanteristen rückten in Ketten vor, indem sie sich die Hand reichten, um nicht von der Strömung weggeschwemmt zu werden. Wenn einer, von feindlicher Kugel getroffen, fiel, so schloß sich die Kette sofort wieder. Nachts blieben die Leute in Stellung, in durchnäßten Kleidern, auf sumpfigem Boden, ohne Nahrung. Es regnete und windete andauernd, und die Temperatur erreichte fast den Nullpunkt. Viele mußten so zwei Tage und zwei Nächte, unter Aufwand aller physischen Kräfte, ausharren. Die physische und moralische Widerstandskraft der serbischen Soldaten hat sich hier glänzend bewährt. Obwohl wir einen Teil der Schlacht von Monastir überblicken konnten, wird man von mir keine strategische Schilderung derselben erwarten. Ich werde mich deshalb auch hauptsächlich darauf beschränken, einige Eindrücke, die ich als Arzt während jener Tage empfing, mitzuteilen.

Was wir in der Milch schlucken.

Man spricht wohl oft von schlechter, dünner oder verfälschter Milch, aber zu wenig von ihrer Reinlichkeit. Immer noch dürfte einem weiteren Publikum zu wenig bekannt sein, wie viel Schmutz in diesem mit Recht so beliebten und geschätzten Nahrungsmittel zu finden ist.

Eine kräftige Illustration dazu liefert die Bekanntmachung der bernischen Direktion des Innern betreffend Milchverunreinigungen, die wir hier im Abdruck folgen lassen, in der Meinung, daß die darin erwähnten Mißstände nicht nur im Kanton Bern, sondern im ganzen Vaterland und darüber hinaus zu finden sein werden.

Seit geraumer Zeit wird bei der Untersuchung der amtlich erhobenen Milchproben im Laboratorium des Kantons-Chemikers auch den von bloßem Auge sichtbaren Verunreinigungen eine erhöhte Aufmerksamkeit geschenkt. Dabei hat sich die bedauerliche Tatsache herausgestellt, daß weitaus in den meisten Fällen die in den Verkehr gebrachte Milch teils in erheblichem, teils in geringerem Maße durch Schmutzteilchen verunreinigt ist und demnach auch den bescheidensten Ansprüchen an Appetitlichkeit nicht genügt. Nur ganz ausnahmsweise haben wir Milchproben gefunden, die nach kurzem Stehen keinen Bodensatz gaben; vielmehr war meistens schon, nachdem die Milchflaschen (à $^1/_2$ Liter Inhalt) während 15 Minuten gestanden hatten, eine deutlich erkennbare, mehr oder weniger dunkle Schmutzschicht zu beobachten.

Wenn diese Verunreinigung trotzdem nur selten zu Reklamationen seitens der Konsumenten Anlaß gegeben hat, so liegt der Grund hauptsächlich darin, daß die Milch in den Haushaltungen fast ausnahmslos in undurchsichtigen Gefäßen aufbewahrt wird und sich deshalb der rasch zu Boden sinkende Schmutz für gewöhnlich der Beobachtung entzieht.

Wie sich durch mikroskopische Untersuchung zeigen läßt, besteht der Milchschmutz neben

Haaren und anderen Abfällen tierischer Art vorwiegend aus vegetabilischen Elementen und zwar hauptsächlich aus den unverdaulichen Ueberresten des Futters, d. h. aus Kuhkot. Schon seine Herkunft würde also den Milchschmutz zu einer äußerst unappetitlichen Beigabe stempeln; allein derselbe ist nicht nur ekelhaft, sondern er kann unter Umständen auch gefährlich werden. Mit diesem Kot gelangen nämlich massenhaft Bakterien aller Art in die Milch, vermehren sich dort üppig, und ganz abgesehen davon, daß dadurch die Haltbarkeit der Milch in ungünstigem Sinne beeinflußt wird, können sie für den ahnungslosen Milchtrinker zu einem gefährlichen Ansteckungsherd für Krankheiten werden.

In Anbetracht dieser Verhältnisse muß mit allen zur Verfügung stehenden Mitteln dahin gewirkt werden, daß die Milch in Zukunft von diesem zwar ständigen, aber sehr unerwünschten Begleiter befreit und den Konsumenten in einem reinlicheren Zustand als bisher geliefert werde, und wir zweifeln nicht, daß alle Einsichtigen, sowohl unter Milchproduzenten als auch unter Milchhändlern, bereit sein werden, die Organe der Lebensmittelpolizei in diesen Bestrebungen zu unterstützen.

Was nun zunächst die Ursachen der erwähnten Milchverunreinigung anbetrifft, so können hier folgende namhaft gemacht werden:

1. Dunkle, unsaubere, schlecht gelüftete Stallungen.
2. Unsauber gehaltenes Vieh.
3. Mangel an Reinlichkeit und Vorsicht beim Melkgeschäft.
4. Ungenügende Filtrier-(Seihe-)Vorrichtungen.

Es ist eine bekannte Tatsache, daß Milch, die von sauberen Kühen, in einem reinlichen Stall, von sorgfältigen Melkern gewonnen wird, beinahe frei von Schmutz ist, und die Gewinnung solcher Milch muß natürlich das Ziel alles Strebens auf diesem Gebiete bleiben.

Allein man darf sich nicht verhehlen, daß die hierzu absolut erforderlichen Verbesserungen der Verhältnisse in zahlreichen Ställen nur ganz allmählich und schwierig durchführbar sein werden, namentlich bei kleinbäuerlichen Betrieben, denen es weniger an gutem Willen, als vielmehr an den finanziellen Mitteln fehlen wird. In dieser Hinsicht wird man also Geduld haben müssen.

Was man aber jetzt schon verlangen kann, ist, daß die beim Melken verunreinigte Milch sobald als möglich und so vollständig als möglich wieder von dem Schmutz befreit wird, und das ist durch sorgfältiges Filtrieren (Seihen) zu erreichen. Die allermeisten der gegenwärtig im Gebrauch befindlichen Filtriermittel müssen aber als durchaus ungenügend bezeichnet werden, und da jetzt sehr vollkommene Filtriermaterialien zu leicht erschwinglichen Preisen im Handel zu haben sind, ist es Pflicht jedes Milchproduzenten, von diesen Errungenschaften der modernen Technik Gebrauch zu machen und die alten, unzulänglichen Seihtücher und -Lappen ꝛc. zu verlassen.

In den Fällen aber, in denen die Milchproduzenten sich zu diesem Fortschritt nicht entschließen können, ist es Pflicht des Händlers, die Milch, sobald sie in seinen Besitz gelangt, von allfälligem Schmutz zu befreien. Es ist dies eine Pflicht, der er sich in Anbetracht der heute zur Verfügung stehenden Hülfsmittel mit guten Gründen nicht wird entziehen können.

Es ist also jetzt schon auf die eine oder andere Weise die Möglichkeit vorhanden, für die Versorgung der Städte schmutzfreie Milch zu liefern, und von dieser Erwägung ausgehend, sehen wir uns veranlaßt, darauf aufmerksam zu machen, daß wir künftighin strenger, als es bisher geschehen ist, gegen den Verkauf schmutzhaltiger Milch einschreiten und Zuwiderhandelnde gemäß Art. 41, Alinea 2, des Lebensmittelgesetzes dem Richter verzeigen müssen.