

Zeitschrift: Das Schweizerische Rote Kreuz
Herausgeber: Schweizerisches Rotes Kreuz
Band: 60 (1950-1951)
Heft: 3

Werbung

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](#)

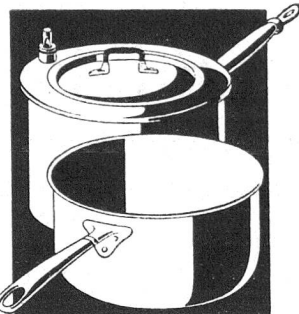
Terms of use

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: 26.11.2025

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

Pasteurisierte Milch für jeden Haushalt



Hauspasteurisation

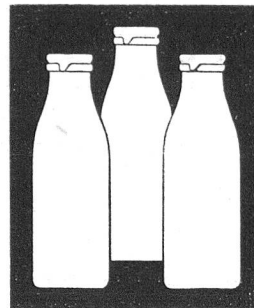
Das übliche Aufkochen (Sieden) der Milch kann nach neueren milchhygienischen Erkenntnissen in jedem Haushalt durch Anwendung der **Pasteurisation** auf einfachste Weise verbessert werden:

In gewöhnlicher, ausgespülter Pfanne die Milch unter Umrühren — mit nur dafür bestimmter Holzgabel — **auf 75° C rasch erhitzen** (Thermometer benutzen). Bei Verwendung der MILCO-Wasserbadpfanne (Gebrauchsanweisung einhalten!) die Milch beim ersten Pfeifen umrühren und weiter erhitzen, bis das zweite Signal ertönt.

Allfällig vorhandene Krankheitserreger sind bei 75° C vernichtet, ohne den Wohlgeschmack, den hohen Nährgehalt und die Gesundheitswerte der Milch praktisch zu vermindern.

Erhitzte Milch, die nicht sofort genossen wird, in sauberem Topf und in fließendes Wasser gestellt unter Umrühren abkühlen. Rasche Kühlung erreicht man mit der Milch-Kühlspirale. — Hernach die Milch geschützt, kühl und dunkel aufbewahren.

Pasteurisierte Milch ist **nicht eine sterilisierte** Milch. Trotz Kühllhaltung soll sie innerhalb normaler Verbrauchszeit, wie bei der Rohmilch, konsumiert werden.



Flaschenmilch

Wer die Hauspasteurisation für den gesamten täglichen Milchbedarf nicht durchführen will, kann zusätzlich trinkfertige, molkereimässig **pasteurisierte Milch in Flaschen** vielerorts beim Milchhandel beziehen.

Die Herstellung und der Handel mit pasteurisierter Milch sind zum Schutze des Konsumenten an strenge Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung gebunden und unterstehen der amtlichen Kontrolle.

Pasteurisierte, trinkfertige Milch in Flaschen ist im Haushalt in gleicher Weise zu behandeln wie die hauspasteurisierte Milch.

Flaschenmilch wie hauspasteurisierte Milch sind vorzugsweise gekühlt oder kalt zu genießen. Als warme Milch nur auf Trinktemperatur (45—50° C) erwärmen (Säuglingsernährung, Milchgetränke usw.).

Für Milch-Frappés oder kalte Milch-Mischgetränke mit dem Schüttelbecher zubereitet nur pasteurisierte Milch verwenden.

Einwandfrei pasteurisierte Milch besitzt noch Rohmilch-Eigenschaften. Sie eignet sich deshalb besonders für Birchermüesli, Milch-Kaltschalen, Saucen und Milchgerichte usw.

Pasteurisierte Milch - ein Genuss!

Schweizerische Milchkommission, Propagandazentrale, Bern