

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 2 (1929)

Heft: 6

Artikel: Milch und Käse

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516067>

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: 30.12.2025

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

etc. zweckmässiger ausnützen lässt? Anders wäre die Sache, wenn ein Offizier mit den Fourieren zusammen an Ort und Stelle die Unterkunftsmöglichkeiten besprechen würde. Es ist ja begreiflich, dass ein Subalternoffizier nicht ohne weiteres die praktischen Kenntnisse aufbringen kann, deren es zu dieser Arbeit braucht, sonst brauchte ja der Fourier keine 15 Wochen Ausbildungszeit hiefür zu geniessen!

Milch und Käse.

Für unsere Ernährung kommen neben der Muttermilch hauptsächlich Kuh- und Ziegenmilch in Betracht. Die Milch ist imstande, den Menschen im Säuglingsalter vollständig zu ernähren, beim Erwachsenen genügt sie hingegen nur unter gewissen Umständen und nur für einige Zeit. Das Verhältnis der stickstoffhaltigen zu den stickstofflosen Nahrungsstoffen ist nicht mehr das richtige und die Ausnützung im Darm eine geringe. Immerhin gehört die Kuhmilch zu den preiswürdigen und leichtverdaulichen Nahrungsmitteln.

Sie enthält im Mittel folgende Nährstoffmengen:

% Wasser	Eiweiß		Fett	Milchzucker	Salze
	Käsestoff	Albumin			
87,5	2,9	0,6	3,7	4,6	0,7

Das **Fett** ist in Form von mikroskopisch kleinen Kügelchen in der Milch verteilt und gibt ihr die gelblichweisse Farbe. Vermöge ihrer Leichtigkeit steigen diese Fettkügelchen beim ruhigen Stehen der Milch an die Oberfläche und bilden die bekannte Rahmschicht.

Ebenso wichtig oder noch wichtiger für die Ernährung sind aber die **Eiweiss-Stoffe**. Der Käsestoff (Casein) findet sich aufgequollen und fein verteilt in der Milch vor und kann durch natürliche Säuerung oder durch Zusatz von Lab ausgeschieden werden. Das Albumin (Zieger) wird durch Erhitzen der Molke ausgeschieden. Die beim Kochen der Milch sich bildende Haut besteht aus Albumin.

Der süsse Geschmack der Milch kommt vom Milchzucker her, der ein sehr leicht verdauliches Kohlenhydrat ist und in der Kinder- und Krankenernährung eine bedeutende Rolle spielt. Durch den Milchsäurepilz wird er sehr bald in Milchsäure verwandelt, die dann das Zusammenziehen der Eiweissstoffe, das Gerinnen der Milch, verursacht.

Die **Mineralsalze**, in der Hauptsache phosphorsaure Salze, sind nicht nur für die Knochenbildung des Kindes ganz besonders wertvoll, sondern auch für die Ernährung Erwachsener jeden Alters.

Menge und Beschaffenheit der Milch hängen von den verschiedensten Umständen, wie Alter und Rasse des Tieres, Fütterungsart und auch von der Melkzeit und der Art des Melkens ab.

Eine gute Kuhmilch soll gelblichweiss und ja nicht bläulich oder wässerig aussehen, einen angenehmen süsslichen Geschmack und nur ganz schwachen Geruch haben. Ein Tropfen davon, auf den Fingernagel gegeben, soll halbkugelige Form behalten, d.h. nicht zerfliessen; in einem Glas Wasser soll der Milchtropfen langsam zu Boden sinken und sich nicht allzurasch mit dem Wasser vermischen. Der genaueren Untersuchung dienen verschiedene Instrumente, wie Milchwaage, Rahmmesser usw.

Gewiss haben sich auch andere Kameraden Fouriere in gleicher Weise zu beklagen oder fühlten sich zurückgesetzt, wenn sie ihre Kenntnisse in der Praxis nicht verwerten durften. Sicher finden sich Kameraden, die meine Ausführungen doppelt und dreifach unterstreichen wollten; vielleicht spricht sich der eine oder andere an dieser Stelle auch noch aus.

Die Milch zeigt sich als ausserordentlich günstiger Nährboden für allerlei Bakterien. Vom blossen Auge unsichtbare Pilze können sich bei günstiger Temperatur (20—37 Grad C) innert weniger Stunden zu Millionen vermehren und die Milch in kurzer Zeit verderben. Die direkt aus dem Euter kommende Milch einer gesunden Kuh ist verhältnismässig bakterienarm, es handelt sich also nur darum, sie nachher, d.h. während des Melkens, beim weitem Transport der Aufbewahrung und dem Kochen rein zu erhalten. Das erfordert aber grosse Aufmerksamkeit.

Alles Geschirr, das zur Aufbewahrung und zum Transport der Milch dient (zweckmässig: Glas, Porzellan, gut glasiertes, fehlerfreies, irdenes und Emailgeschirr, im Grossbetrieb Holz- oder gut verzinnnte Blechsatten) soll durch Ausbrühen mit Sodawasser und nachheriges gutes Spülen stets tadellos sauber gehalten werden. Die Aufbewahrung geschehe in staubfreiem, gut gelüftetem, kühlem Lokal (10—15 Grad C) und nie in der Nähe stark riechender Sachen, da die Milch gern fremde Gerüche annimmt.

Zum Kochen der Milch verwendet man Messing-, Aluminium- oder Nickelpfannen, auch rissefreies Email- und besonders irdenes Geschirr eignet sich dazu.

Die kondensierte Milch wird durch Eindämpfen in Vakuum-Kesseln mit oder ohne Zuckerzusatz gewonnen und ist ein wertvoller Milchersatz für jene Fälle und Gegenden, wo man keine frische Milch bekommen kann.



„Sagets“



Mir
schmeckt's!

Meine Frau
kauft auch
die Butter bei

O. Althaus-Wyss
Gerbergasse 62 Friedensgasse 24

Basel

MARFINI

(Fourier A. Marfurt)

empfeht sich Vereinen und Gesellschaften zur Mitwirkung an Unterhaltungs-Abenden.

Staunenerregende Experimente.

Angenehmste u. interessanteste Unterhaltung.

Interessanten wenden sich an „MARFINI“ LUZERN, Tel. 3174