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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 14 (1941)

Heft: 1

Titelseiten

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: 23.08.2025

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

Januar 1941 XIV. Jahrgang Nr. 1

DER FOURIER

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

Die Verwendung von Trockenmilch in Militärküchen

Von Hptm. Qm. Scherrer Hans

Die Beschaffung von Frischmilch bereitet den Truppen sehr oft Schwierigkeiten, speziell wenn es notwendig ist, Milch bei schlechten Wegverhältnissen in abgelegene Gebrigsgegenden zu schaffen. Neben dem Transportproblem bestehen Gefahren für die Frischmilch, denen nicht immer mit Erfolg begegnet werden kann. Bei warmen Temperaturen kommt es öfters vor, dass die Milch mangels Kühlmöglichkeiten in kurzer Zeit sauer wird. Auch wenn es notwendig ist, Frischmilch auf Basttieren nachzuschieben, so ist auch bei günstigen klimatischen Verhältnissen die Möglichkeit gross, dass die Milch zufolge Ausbutterung unverwendbar wird. Und tritt einmal unerwarteter grösserer Milchbedarf ein, so muss auf alle Fälle eine haltbare Milchreserve verfügbar sein.

Im Aktivdienst 1939/40 habe ich während längerer Zeit Versuche mit Trockenmilch bei einem Geb. Gz. Rgt. unternommen. Meine Erfahrungen mit

pasteurisierter Trockenmilch (26% Fettgehalt)

sind in allen Teilen sehr befriedigend ausgefallen. Ich möchte daher einiges Wissenswertes über die Fabrikation und Verwendung von Trockenmilch veröffentlichen.

Im allgemeinen ist es wenigen Fourieren und Küchenchefs bekannt, dass es heute einwandfreie Trockenmilch gibt, welche bei Wiederverflüssigung in kaltem oder lauwarmem Wasser, d. h.

1 Teil Trockenmilch und 7 Teile Wasser

und nach kurzem „Ziehenlassen" alle wesentlichen Eigenschaften der gewöhnlichen Frischmilch besitzt. Die früher hergestellte Trockenmilch war zahlreichen Verbrauchern wenig sympathisch. Sie hatte oft einen leicht feststellbaren Kochgeschmack, weil früher bei der Milchtrocknung meistens mit sehr hohen Temperaturen gearbeitet wurde. Mittels neu erfundener Apparate konnte dieser Nachteil überwunden werden. Die besten Trockenmilchmarken weisen keinen Kochgeschmack mehr auf. Früher durfte man beim butterfetthaltigen Milchpulver nur mit einer relativ kurzen Lagerfähigkeit rechnen. Das Produkt wurde rasch talgig und später auch ranzig. Die neuesten Forschungen über die Eigenschaften des Butterfettes haben sowohl bei der Butter- wie auch bei der Vollmilchpulver-Fabrikation zur gänzlichen Eliminierung kupferner oder eiserner Apparate und Leitungen geführt. Damit konnte die Lagerfähigkeit des butterfetthaltigen Milchpulvers gegenüber früher um das Mehrfache verlängert werden.