

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 14 (1941)

Heft: 1

Artikel: Die Verwendung von Trockenmilch in Militärküchen

Autor: Scherrer, Hans

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516535>

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: 18.04.2026

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

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 Gebirgsgegenden 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 nachzuschicken, so ist auch bei günstigen klimatischen Verhältnissen die Möglichkeit gross, dass die Milch zufolge Ausbutterung un verwendbar 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 Vollmilchpulverfabrikation zur gänzlichen Eliminierung kupferner oder eiserner Apparate und Leitungen geführt. Damit konnte die Lagerfähigkeit des butterfetthaltigen Milchpulvers gegenüber früher um das Mehrfache verlängert werden.

Damit sind die Vorteile der Trockenmilch noch keineswegs erschöpft. Die Zeitverhältnisse verlangen gebieterisch, dass an Verpackungsmaterial und Transportkosten gespart wird. Die Verknappung von Weissblech zwingt uns zur grösstmöglichen Einsparung von den bisherigen Kondensmilchbüchsen. Und beim gegenwärtigen Mangel an flüssigen Brennstoffen ist es nicht mehr verantwortlich, dass der tägliche Milchnachschub zu abgelegenen Militärküchen durch Motorfahrzeuge geschieht.

Die nachfolgenden Zahlen beweisen eindringlich, dass bei Verwendung von Trockenmilch ganz wesentliche Einsparungen von Gebinden und speziell Transportspesen gemacht werden können.

400 Liter Frischmilch ergeben ca. 100 kg Kondensmilch (ungezuckert),

400 Liter Frischmilch ergeben ca. 50 kg Trockenmilch.

Während 100 kg Kondensmilch also noch rund 50 kg Wasser enthalten, so ist bei 50 kg Trockenmilch sämtliches Wasser bis auf einen Rest von c. $1\frac{1}{2}$ kg entzogen.

Diese Angaben zeigen deutlich, dass der Verwendung von Trockenmilch im Militärhaushalt eine grosse Zukunft offen steht. Es ist deshalb unsere Pflicht, Unternehmungen die solche Produkte erforschen und herstellen, nach bester Möglichkeit zu berücksichtigen, damit die grossen und kostspieligen Fabrikationsanlagen den notwendigen Absatz finden.

Betreffend Hersteller, Preise, Lieferungsbedingungen und Verpackung von Trockenmilch verweise ich auf den Inserateteil dieser Fachschrift.

Die grosse Bedeutung der Fabrikation von Nahrungsmittel-Trockenpräparaten erhellt eine Publikation aus Deutschland, wo unter „**Probleme der Kriegsernährung**“ folgendes erwähnt wird:

In der deutschen Lebensmittel-Presse wird mit besonderem Nachdruck darauf hingewiesen, dass die komplizierten Fragen der Ernährung nicht zuletzt durch die Koordination von Wissenschaft und Praxis gleichsam als gelöst zu betrachten sind. Im Rahmen des Komplexes der Verpflegung der deutschen Wehrmacht sind in heereigenen Versuchsstätten landeseigene Nahrungsmittel besonders für militärische Zwecke hergestellt worden. So führte die Verknappung des Weissbleches zur leicht transportierbaren Nahrung in Pulverform. So wurde an Stelle von Tomatenpurée ein Tomatenpulver, an Stelle von Apfelmus ein Apfelpulver, von Konfitüre ein Konfitürepulver und, das neueste, von gewöhnlichem oder Schachtelkäse sogar ein Käsepulver hergestellt, das durch Vermischen mit kaltem Wasser innerhalb kurzer Zeit zu einem Käse wird, der ebenso schneidbar ist wie Tilsiter. Aus einem Gemisch von Soja-, Getreide- und Milcheiweiss-Produkten ist ferner ein sogenannter Bratling hergestellt worden, der vollkommen fleischähnlich ist. Damit ist die Verpackungs- und die Transport- und Nachschubsfrage wesentlich vereinfacht worden. Panzertruppen, Flieger- und Gebirgstruppen erhalten ein aus Weinsäurezucker, Schotte, Milch und Fett bestehendes Nährstoffkonzentrat, das sich gut bewährt haben soll.

(Siehe auch den Artikel auf Seite 10. Die Redaktion.)