

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 16 (1943)
Heft: 6

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: 26.01.2026

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

DER **FOURIER**

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

Milchkontrolle

von Fourier Otto Koch, Zürich

Die Ernährung der Truppe ist und bleibt fortwährend das aktuelle Thema, das zu lösen für Fouriere das wichtigste Problem darstellt. Warenkunde soll aber nicht nur Kenntnis, sondern vor allem Verständnis für die Eigenschaften einer Ware fördern.

Anhand der eidg. „Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen“, die bei der eidg. Druckschriftenverwaltung in Bern erhältlich ist, will ich versuchen, Euch mit einem unserer wichtigsten und unentbehrlichsten Nahrungsmittel etwas besser vertraut zu machen.

Milch ist eine undurchsichtige, bläulich- oder gelblich-weiße Flüssigkeit von angenehmem, süsslichem Geschmack und aromatischem Geruch. Sie hat die Eigenschaft, fremde Gerüche leicht und rasch aufzunehmen, muss also besonders sorgfältig getrennt gelagert werden von fremden Geruchs- und Geschmackseinflüssen. Milch (Vollmilch) ist Kuhmilch mit unverändertem Gehalt, wie sie von richtig genährten Kühen, durch regelmässiges, ununterbrochenes und vollständiges Ausmelken gewonnen wird, gleichgültig, ob sie zum unmittelbaren Verbrauch oder zur Verarbeitung bestimmt ist. Milch anderer Säugetiere muss entsprechend bezeichnet werden (Ziegenmilch, Schafmilch, Stutenmilch), ebenso Mischungen solcher Milch mit Kuhmilch. In chemischer Beziehung besteht die Milch zur Hauptsache aus Wasser, nämlich 87,5%. Darin befinden sich — zum Teil gelöst, zum Teil in Schwebe — ca. 12,5% feste Bestandteile. Diese bilden die Trockensubstanz und bestehen aus Fett, Eiweiss, Zucker und Mineralstoffen. Aber nicht nur die Mineralstoffe als die wichtigsten Knochenaufbaustoffe, sondern auch der Vitamin-gehalt der Milch ist von grösster Bedeutung.

Pasteurisierte Milch ist Milch, in der allfällig vorhandene Krankheitserreger durch schonende Pasteurisation während etwa einer halben Stunde bei einer Temperatur von 65—68°C beseitigt wurden, ohne das Albumin durch übermässige Hitze zum Gerinnen zu bringen.

Bei der Behandlung, Gewinnung, Aufbewahrung, Transport und Verkauf von Milch ist mit der grössten Sorgfalt und Reinlichkeit zu verfahren. Die Euter sind fortgesetzt auf ihren Gesundheitszustand zu beobachten und vor dem Melken gründlich zu reinigen. Die Milch muss gesund und fehlerfrei sein. Als nicht gesund, bzw. als fehlerhaft ist namentlich zu betrachten:

- a. Milch, die in Geruch, Geschmack, Farbe oder sonstiger Beschaffenheit abnorm ist,