Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **16 (1943)**

Heft 6

PDF erstellt am: **29.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Juni 1943 XVI. Jahrgang Nr. 6

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 Vitamingehalt 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,