

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 60 (1987)

Heft: 9

Artikel: Kleines Glace-ABC

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519285>

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: 19.04.2026

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

nahmen liegen in erster Linie in der Kompetenz des Bundes; sie dienen letztlich der Erzielung eines produktionskostendeckenden Milchpreises für die Produzenten.

Lenkung der Milchverwertung

Eine weitere wichtige Aufgabe des ZVSM liegt darin, im Einvernehmen mit den andern beteiligten milchwirtschaftlichen Organisationen und Verwerterkreisen, vorab die geordnete und kostensparende Konsummilchversorgung des Landes zu gewährleisten und für die volkswirtschaftlich günstigste Verarbeitung der nicht zum Frischkonsum verwendeten Milch zu sorgen.

Für die Erfüllung dieser Aufgabe sind in einer Verordnung des Bundesrates über die Verwertung der Verkehrsmilch allgemeine Richtlinien aufgestellt. Gestützt darauf hat der ZVSM, nach Anhören der beteiligten Organisationen, periodisch ein Milchverarbeitungsprogramm aufzustellen, das der Zustimmung des Bundesamtes für Landwirtschaft bedarf.

Qualitätsförderung

Grösste Anstrengungen unternimmt der ZVSM, damit der Konsument in den Genuss qualitativ einwandfreier Milch und Milchprodukte kommt. Ihre hochstehende Qualität hinsichtlich Nährwert, Reinheit, Frische, Geruch und Geschmack wird heute vom Handel und den Konsumenten als selbstverständlich erwartet. Milch und Milchprodukte gehören zu den am besten kontrollierten Lebensmitteln. Für die vom ZVSM geschaffenen Marken Floralp, Rosalp, Rustica, Cavor, Cristallina, Pierrot und Friola überwachen Markeninspektoren die Qualität.

Im weiteren steht dem ZVSM in engem Kontakt mit Wissenschaft und Forschung, um die Verbesserungen in der Landwirtschaftstechnik und Molkereitechnologie ständig an seine Mitglieder weiterzugeben. Die Ausbildung und Weiterbildung in milchwirtschaftlichen Berufen sind dem ZVSM ein wichtiges Anliegen.

Kleines Glace-ABC

Der Pro-Kopf-Konsum von Glace hat zugenommen. Die Schweizerinnen und Schweizer verzehren pro Jahr rund 48 Millionen Liter Glace. Das sind etwa 7,5 Liter pro Person.

Speiseeisarten:

In der schweizerischen Lebensmittelverordnung sind die Eisarten Doppelrahm-, Rahm-, Milch- und Wasserglace sowie Sorbet in verschiedenen Aromen aufgeführt.

Im Handel sind sie erhältlich als

- Einzelportionen
(Becher, Cornets, Stengel)
- Familienportionen
- Spezialitäten
(z. B. Eistorten)

Speiseeis:

Wird hergestellt aus Milch, Rahm, Trinkwasser, Zucker, Sorbit, Eiprodukten, Früchten oder Fruchtsäften, Pflanzenfetten, natürlichen oder künstlichen Aroma- und Geschmacksstoffen, Farbstoffen, Stabilisatoren und Emulgatoren.

Farbstoffe:

Generell werden Farben, die aus Früchten gewonnen werden, verwendet. Randensaft und Himbeeren zum Beispiel liefern das Rot, und das in den Rüben enthaltene Karotin gibt die gelbe Farbe her.

Stabilisatoren:

Das sind natürliche Hilfsstoffe wie Gelatine oder Johanniskornmehl, die das Wasser binden und die Eiscreme festigen.

Emulgatoren:

Diese sorgen ebenfalls für die Wasserbindung. Dazu zählt das natürliche Lecithin, eine Substanz, die unter anderem im Eigelb zu finden ist.

Kalorien:

Glace-Essen ist ein relativ leichtes Vergnügen. 100 Gramm Rahmglace enthalten 180 Kalorien.