

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	61 (1988)
<b>Heft:</b>	9
<b>Rubrik:</b>	Sie lesen im nächsten 'Der Fourier'

### 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:** 19.02.2026

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

## Zusammensetzung der Milch

In der Milch sind über 90 verschiedene Bestandteile vorhanden. Was die Milch für unsere Ernährung besonders wertvoll macht, ist die natürliche Ausgewogenheit all dieser verschiedenen Nährstoffe, die der menschliche Körper braucht.

In 100 g Milch sind im Mittel enthalten:

**3,2 g Eiweiss (Protein)**

Milcheiweiss ist biologisch hochwertig, es enthält die wesentlichen Aminosäuren in genügender Menge.

**4,9 g Milchzucker (Lactose)**

Das in der Milch enthaltene Kohlehydrat Milchzucker (Lactose) besteht aus Glucose (Traubenzucker) und Galactose. Milchzucker wirkt günstig auf die Entwicklung der Darmbakterien.

**3,7 g Milchfett**

Der Schmelzpunkt des Milchfettes liegt bei 28–32 Grad Celsius, wird also bei Körpertemperatur flüssig und ist deshalb leicht verdaulich. Milchfett enthält die Vitamine A und D.

**0,8 g Vitamine, Mineralsalze, Spurenelemente**

Milch ist unser Hauptlieferant von *Calcium* und *Phosphor*. Beide sind unentbehrlich für gesunde Zähne und einen guten Knochenbau.

Ferner enthält die Milch reichlich *Kalium* und *Magnesium*.

Der Vitamingehalt der Milch ist hoch und ausgewogen; vor allem vertreten sind die Vitamine A, B-Komplex, D und E.

**87,4 g Wasser**

**Nährwert**

1 dl Milch enthält 280 kJoule (67 kcal).

### Übrigens:

**½ Liter Vollmilch deckt pro Tag . . .**

**¼ des Bedarfs an Eiweiss**

**¼ des Bedarfs an Fett**

**½ des Bedarfs an Calcium**

**½ des Bedarfs an Phosphor**

## Einkauf und Lagerung

Durch die Abteilung Einkauf werden unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen und produktionstechnischen Gegebenheiten die notwendigen Roh- und Verpackungsmaterialien beschafft. Es wird darauf geachtet, dass stets nur einwandfreie Qualität zur Verfügung steht. Dabei werden die mit der Bahn oder per Camion angelieferten Materialien kontrolliert und eingelagert. Gewisse Produkte müssen gekühlt oder in klimatisierten Räumen gelagert werden.

Einwandfreie Qualität der Milchprodukte erfordert im weiteren, dass sie ständig überprüft und kontrolliert werden. Die Intermilch AG hat dafür ein gut eingerichtetes, leistungsfähiges Laboratorium. Die Schwerpunkte der Labortätigkeit liegen vor allem in der Kontrolle von Rohstoffen, Halbfabrikaten und der Endprodukte, denn wir haben gesehen, dass Milch tatsächlich etwas ganz Besonderes ist. Wen wundert es da, dass Milchtrinken immer mehr in Mode kommt. Nicht nur zuhause. Nein, in der Schul- und Arbeitspause, im Schwimmbad, im Restaurant, kurz, immer und überall wird Milch getrunken.

Milchtrinken ist heute «in», ja Milchtrinken macht Spass!

---

## Sie lesen im nächsten «Der Fourier»

Im Oktober publizieren wir die Übersicht der Schulen und Kurse der Versorgungsgruppen und des Munitionsdienstes im Jahre 1989.

Sie können auch einige Erfahrungen des Kurskommandanten mit dem neuen «Zentralen Kurs für Ausbildungsleiter im Küchendienst (ZAK)» und die Ausbildungsprogramme für die Kurse 1991 und 1992 lesen.

Vom 29. 10. – 2. 11. 88 findet in Lausanne die zweite GASTRONOMIA statt. Vielleicht wird ein schon lange geplanter Ausflug in die Romandie Wirklichkeit und der Besuch dieses Pendants zu der in Basel stattfindenden IGEHO gehört zum Programm. Gastgewerbe und Hotelierie sind die hauptsächlichsten Themen dieser Ausstellung.