Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben

Band: - (1952)

Heft: 9

Artikel: Milchkontrolle und Förderung der Milchqualität

Autor: M.V.W.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-651416

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: 27.11.2025

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

Milchkontrolle und Förderung der Milchqualität

Im Gegensatz zu vielen anderen Lebensmitteln kann der Milch nicht erst im Moment der Abgabe an den Konsumenten Im Gegensatz zu vielen anderen Lebensmitteln kann der Milch nicht erst im Moment der Abgabe an den Konsumenten die nötige Beachtung hinsichtlich ihrer Qualität geschenkt werden. So enthält die Schweizerische Lebensmittelverordnung (Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen) nicht nur Vorschriften, die an die zum Verkauf gelangende Milch gestellt werden, sondern sie stellt sogar wichtige Grundsätze auf für die Produktion und die weitere Behandlung einer einwandfreien Milch. Es genügt also nicht, Bestimmungen über Eigenschaften der Milch aufzustellen und deren Einhaltung durch amtliche Kontrollen zu überwachen.

Die Milch ist volksgesundheitlich und volkswirtschaftlich ein so wichtiges Produkt, daß der Produktion und Verteilung auf der ganzen Linie höchste Aufmerksamkeit geschenkt werden muß. Die Milch, im übrigen auch die daraus hergestellten Erzeugnisse, unterstehen einmal einer amtlichen Kontrolle. Diese wird durch kantonale und kommunale Behörden ausgeütt. Von der Milch werden in bestimmten Abständen von allem in den Sammetstellen und her Verkauf durch die kantonalen.

Von der Milch werden in bestimmten Abständen vor allem in den Sammelstellen und beim Verkauf durch ausgebuch.

Lebensmittelinspektoren und die Gesundheitsexperten der Gemeinden Proben erhoben, die im kantonalen Laboratorium auf den hygienischen Zustand und den Gehalt untersucht werden. Dabei muß die Milch den Vorschriften des Gesetzes über Gehalt, hygienische Beschaffenheit und Gesundheit entsprechen. Milch, die beanstandet werden muß, wird nicht nur vom Verkehr ausgeschlossen, sondern der fehlbare Produzent, Vermittler oder Händler wird bestraft.

verkenr ausgeschlossen, sondern der fehlbare Produzent, Vermittler oder Handler wird bestraft.

Die halbmatlichen Käserei- und Stallinspektoren üben in den ihnen zugewiesenen Kreisen eine strenge Kontrolle über Milchproduktion und -ablieferung aus. Sie sorgen für die Innehaltung nicht nur der gesetzlichen Vorschriften, sondern auch des Schweizerischen Milchlieferungsregulativs. Ihre Tätigkeit besteht in der Fassung von Milchproben in den Sammelstellen und vor allem von einzelnen Beständen oder sogar verdächtigen Einzeltieren. Die Stallinspektoren spielen aber nicht in erster Linie die Rolle eines Lebensmittelpolizisten, sondern sie haben die Aufgabe, mit ihren fachlichen Kenntnissen Fehler und Störungen in der Konsummilchqualität und in der Käsefabrikation festzustellen und sie als Berater der Produ-

zenten zu beheben. Das Schweizerische Milchlieferungsregulativ ist die Grundlage für die Produktion einer guten Milch. Jeder Milch-produzent besitzt dieses, und der Stallinspektor kann sich in seiner Kontroll- und Beratungstätigkeit darauf stützen, weil es allgemein-Kontroll- und Beratungstaugkeit daraul sutzen, weil es autgemen-verbindlich ist. «Dieses Regulativ bezwekt die Förderung der Qua-lität der Milch und Milcherzeugnisse und die Erhaltung eines gesun-den, leistungsfähigen Viehbestandes. Es will damit sowohl den Pro-duzenten wie den Konsumenten dienen. In diesem Sinne enthält es Vorschriften und Empfehlungen, welche nach den Erkenntnissen der Wissenschaft, der Technik und der Praxis für die Erreichung des gesetzten Zieles notwendig oder förderlich sind.» Das Milchlieferungsregulativ ist kein Gesetz, doch werden bei

Nichtbeachtung der darin enthaltenen Vorschriften Sanktionen von den milchwirtschaftlichen Organisationen ergriffen. Diese Vorschrif-ten beziehen sich nicht nur auf die eigentliche Milchgewinnung und behandlung am Produktionsorte. Sämtliche Faktoren, die direkt oder indirekt ihren Einfluß auf die Qualität der Milch haben, sind darin behandelt:

rin benander: Düngung und Bewirtschaftung der zur Futtererzeugung bestimm-ten Grundstücke; Anforderungen an das Futter und Fütterung des Milchviehs;

Stall- und Tierhvgiene:

Melken und Milchbehandlung; Anforderungen an die Milch und Milchtiere; Milch- und Stallkontrolle;

Milchyerwertung (Käsefabrikation, Butterfabrikation, Konsummilch).

Ein wichtiges Glied in der Ueberwachung der Qualitätsproduk-tion stellen die sogenannten Hilfskontrolleure dar. Jede Milchgenos-senschaft besitzt deren zwei, mit der Aufgabe, die Inspektionstätigsenschaft besitzt deren zwei, mit der Aufgabe, die Inspektionstaufg-keit der halbamtlichen Stallinspektoren zu unterstützen und zu ergänzen. Diese Hilfskontrolleure werden in speziellen Kursen für ihre Tätigkeit fachlich ausgebildet. Dieses Kontrollsystem ist äußerst wirksam, da die einzelnen Kontrolleure mit den lokalen Verhältnissen vertraut sind. Es ist aber auch äußerst billig, weil dadurch ein komplizierter Beamtenapparat vermieden wird.

plizierter Beamtenapparat vermieden wird.

Die Milch, die nicht in einer einzigen Ernte anfällt, sondern 780mal im Jahr gewonnen wird, kann nicht täglich bei jedem Produzenten kontrolliert werden. Es ist daher äußerst wichtig, daß neben der
amtlichen Probenerfassung, der halbamtlichen Stallinspektion und
der Tätigkeit der Hilfskontrolleure der absolute Wille der Produzen-

der Tätigkeit der Hilfskontrolleure der absolute Wille der Produzenten selbst zur Erzeugung einer qualitativ einwandfreien Milch vorhanden ist. Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg; doch müssen dazu auch die beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten vorhanden sein. Nicht umsonst bemühen sich daher seit Jahren die land- und milchwirtschaftlichen Schulen, beim bäuerlichen Nachwuchs Verständnis und Können in dieser Beziehung zu fördern und ihm den Weg zu zeigen. Im Gebiete des nordostschweizerischen Milchverbandes (Kantone Schaffhausen, Zürich, Zug, Schwyz, Glarus, Graubünden und zum Teil die Kantone Aargau, Thurgau und St. Gallen) besteht zudem ein eigentlicher Kurz- und Demonstrationsdieust für bunden und zum Teil die Kantone Aufgau, Thurkau und St. Gallen) besteht zudem ein eigentlicher Kurs- und Demonstrationsdienst für Milchgenossenschaften. Am praktischen Beispiel wird den Milchproduzenten eindrücklich klargelegt, worauf es bei der Produktion guter Milch ankommt. Diese intensive Bearbeitung ist geeignet, die Milchkontrolle wirksamer werden zu lassen. Und ohne dieses Kursen hätte selbst die Bezahlung der Milch nach Qualität nicht der-

Maßnahme zur Förderung der Milchqualität dar. Die Milch der diesen Hauptkonsumplätzen liefernden Genossenschaften wird beim Eintreffen in die Molkerei untersucht und in eine der drei Qualitätsstufen eingereiht. Nur Milch erster Qualität erhält den vollen Milch-preis. Für die beiden andern Qualitätestufen werden Preisabzüge von einem bzw. zwei Rappen pro Kilogramm Milch gemacht. Milch, die den Anforderungen einwandfreier Konsummilch nicht entspricht,

den Anforderungen einwandfreier Konsummilch nicht entspricht, wird pasteurisiert und der Verarbeitung zugeführt. Diese Qualitätsabstufung hat dazu geführt, daß die Milchgenos-senschaften selbst die von ihren Mitgliedern eingelieferte Milch nach Qualität beurteilen und bezahlen. Bis heute haben im Gebiet des nordostschweizerischen Milchverbandes über 180 Genossenschaften nordosschwiezerstein interverbandes der 160 Genösschaftaten die Qualitätsbezahlung oder überwachung aus eigener Initiative eingeführt. Ständig laufen neue Anfragen ein zur Beratung bei der Aufstellung des Regelmentes für die Qualitätsbezahlung. Die milchwirtschaftlichen Fachleute des Milchverbandes stellen dabei ihre Erfahrungen und Ratschläge zur Verfügung.

Es wird in letzter Zeit der Landwitschaft und vor allem den milchwirtschaftlichen Organisationen immer wieder vorgeworfen, der Qualitätsgedanke werde vernachlässigt. Dieser Vorwurf darf heute mit gutem Gewissen zurückgewiesen werden. Gerade im Einzugsgebiet der Stadt Zürich sind heute Anstrengungen im Gange und der Wille der Produzenten vorhanden, nur beste Milch in den Verkehr zu bringen, die auch modernen Qualitätsansprüchen zu genügen im-

Zudem läuft nun — auf Grund des Gesetzes und mit Unterstüt-

zung öffentlicher Mittel — die Bekämpfung der Rindertuberkulose und der Bangsehen Krankheit im Kanton Zürich auf vollen Touren. Man kann heute im Ernst nicht mehr behaupten, das Qualitäts-empfinden in der Milchwirtschaft sei zu schwach. Im Gegenteil: der nordostschweizerische Milchverband hat mit seinen Genossenschaften Qualitätsverbesserungen erreicht, die jeder sachliche Kritiker an-

erkennen muß.

Konsumenten, die Gelegenheit haben, eine Großstadtmolkerei oder eine Sammelstelle zu besichtigen und dabei Einblick in die vielgestaltigen Probleme der Milchversorgung zu erhalten, überzeugen sich von den großen Anstrengungen, die im Hinblick auf die Qualität der Milch gemacht werden.

Die amtliche Lebensmittelkontrolle, das Stallinspektionswesen, die intensive Beratung der Produzenten in Kursen und Vorträgen, die Bezahlung der Milch nach Qualität durch Verband und Genossenshetten und der Auseha des wielensen Kontrolle der Milchwardner.

schaften und der Ausbau der privaten Kontrolle des Milchverbandes: für die Konsumenten sind das Garantien für eine qualitativ vorzüg-liche Milchversorgung.





1. Beim Eintreffen in der Verbandsmolkerei Zürich wird aus der Mischmilch, jeder Genossenschaft eine Probe gefaßt, die nach Qualitätemerkmalen beurteilt wird. Die Resultate eines Monats bilden die Grundlage für die monatlich erfolgende Qualitätsbezahlung.

Die im sogenannten G är s ch r an k aufgestellten Glüser enthalten blau gefärhte Milch. Nach einer gewissen Zeit wird die Milch wieder weiß. Die Zeit, die es dazu braucht, hängt von der Haltbarkeit der Milch ab. Ein objektiver Maßstab für die Haltbarkeit der Milch dab. Ein objektiver Maßstab für die Haltbarkeit der Milch dab. Ein objektiver Maßstab für die Haltbarkeit der stich ein Bestandteil der Qualitätsbeurteilung ist.
Um einen Maßstab für die Sauberkeit der Milchgewinnung und Weiterbehandlung zu erhalten, wird in der Molkerei ein halber Liter Milch durch einen Wattefliter von 3 em Durchmesser fütreit. Alle Schmutzteile verden darauf zurückgehalten. Dieser Wattefliter wird aufbewahrt und dient als Beleg für die Sauberkeit der Milch.

keit aer Milch. Der Stallinspektor besucht periodisch die Produzenten und Milch-sammelstellen seines Kontrollgebietes. Er überwacht die Innehal-tung der Vorschriften des Schweizerischen Milchlieferungsregula-tivs. Die Kontrolle des Milchgeschirrs ist eine der wichtigsten Auf-

gaben. Mit Hilfe des Indikatorenpapiers kann der Inspektor die Milch jedes Euterviertels an Ort und Stelle prüfen. Abnormale Milch kann daher sofort von der Ablieferung ausgeschlossen werden.



