

Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1952)
Heft: 7

Artikel: Täglich 200000 Liter Milch für die Stadt Zürich
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-651098>

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: 07.02.2026

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

Tag für Tag 200 000 Liter gute Milch im weitverzweigten Gebiet der Stadt Zürich regelmäßig zu verteilen, ist eine außergewöhnliche Leistung, die unsere Milchhändler mit großer Ausdauer vollbringen.

Bestmöglichen Dienst am Kunden bedeutet es, wenn frische Milch und Milchprodukte jeden Werktag und jeden Sonntag, bei Kälte und Regen, ins Haus gebracht werden. Der sprichwörtliche Milchmann gehört vielleicht ge-

rade deshalb zu den beliebten Leuten, wie der Briefträger, weil er mit stiller Selbstverständlichkeit seine Kunden Tag für Tag bedient. Der Milchmann ist in seiner Art eine typische schweizerische Gestalt, denn nur in wenigen Ländern wird die tägliche Milch den Hausfrauen ins Haus gebracht.

Heutzutage wird Milch auch außerhalb der Familie viel konsumiert. Die Arbeiter auf den Bauplätzen und in den Fabriken, die Angestellten in den

Büros, Werkstätten und Laboratorien legen Wert auf ein Getränk, das ihnen zum Znüni oder Zvieri Erfrischung und Nahrung zugleich bietet. Auch Sportler schätzen Milch vor allem beim Training und für außergewöhnliche Leistungen.

Ganz besonders im Frühjahr und Sommer kann man auf den Bürotischen und auf den Werkbänken, auf dem Bauplatz, aber auch in den Gewerbeschulen und Pausenräumen der Studie-



Täglich 200 000 Liter Milch für die Stadt Zürich



FOTO G. RITTER

renden pasteurisierte Milch und Joghurt finden. Dieser neuen Aufgabe, der Verteilung von Milch an die Arbeits- und Lehrstätten, nimmt sich der Zürcher Milchhändler mit dem gleichen Eifer an, wie er der Hausfrau dient; auch damit leistet er bestmöglichsten Dienst am Kunden.

Die Aufgaben des Milchhändlers sind aber damit noch nicht erschöpft. Wenn er von seiner Milchtour, die er schon frühmorgens angetreten hat, am Vormittag zurückkehrt, warten ihm Arbeiten in seinem Milchproduktgeschäft. Auch im Laden die Kunden mit frischer erstklassiger Milch zu bedienen, bleibt sein erstes Gebot. In seinem Schaufenster ist ein rot-weißes MBK-Zeichen zu sehen. Dieses MBK-Zeichen (Milch, Butter, Käse) garantiert sorgfältige Bedienung. Vor allem der richtigen täglichen Behandlung der Käse wird die erforderliche Aufmerksamkeit geschenkt, um seinen Kunden stets ein frisches Produkt bieten zu können. Die Besonderheit des Spezialgeschäfts für Milchprodukte liegt in der persön-

lichen Bedienung und in der Tradition und im engen Kontakt mit den Konsumenten.

Bei der Produktion von Milch und Milchprodukten steht das *Qualitätsprinzip* in vorderster Linie. Auch die Detailgeschäfte für Milch und Milchprodukte wenden diese gleiche Sorgfalt in der weiteren Behandlung und Pflege der Waren auf. Die Voraussetzungen sind daher vorhanden, nicht nur im Haushalt die immer noch relativ billigsten Milchprodukte reichlich zu verwenden, sondern sie auch als Zwischenverpflegung einzunehmen und sie in Gaststätten zu verlangen.

Die Leistung der Spezialgeschäfte für Milch- und Milchprodukte liegt nicht allein in der Lieferung großer Mengen, sondern vor allem in deren Qualität und der persönlichen, sorgfältigen Bedienung. Auf diese Weise wird die Kette der Qualitätsleistungen von der Produktion bis zum Verbrauch geschlossen und der an sich schon hohe Wert der Milch und Milchprodukte gesteigert.

Ihre Gesundheit profitiert, wenn Sie „Axelrod“-Yoghurt essen!

Darm, während die im Yoghurt vorhandenen Kleinlebewesen eine dem Wohlbefinden günstige Wirkung entfalten.

Herstellung und Bedeutung von Yoghurt

Es wird hergestellt aus bester pasteurisierter Vollmilch, deren Milczucker durch Zusatz von sorgfältig gepflegten Reinkulturen bestimmter Milchsäurebakterien teilweise in Milchsäure übergeführt wird, die eine feinkörnige Gerinnung der Milch und ein angenehmes Aroma in ihr hervorruft.

Diese Gerinnung der Milch vor dem Genuss erspart dem Magen Verdauungsarbeit, und die Milchsäurebakterien, die beim regelmäßigen Genuss von Yoghurt-Axelrod dem Magen fort-

während zugeführt werden, wirken den stets vorhandenen schädlichen Darmbakterien entgegen.

Auswirkung des Yoghurts auf den menschlichen Organismus

1. Kraftquelle für die überlastete Hausfrau;
2. Wächter der Gesundheit für den arbeitenden Mann;
3. Aufbaustoffe für das rasch wachsende Kind;
4. Hervorragendes Stärkungsmittel für Rekonvaleszenten;
5. Bewährte Hilfe für blutarme oder im Wachstum zurückgebliebene Kinder;
6. Natürliches Vorbeugungs- und Heilmittel gegen Darmerkrankungen.



Verlangen Sie immer ausdrücklich „Axelrod“-Yoghurt!

AG. Vereinigte Zürcher Molkereien, Zürich 4