

Zeitschrift: Schweizer Schule
Herausgeber: Christlicher Lehrer- und Erzieherverein der Schweiz
Band: 22 (1936)
Heft: 3: Für die Milch!

Artikel: Eine "Butterzentrale" und ihre Fabrikationsmethode
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-525965>

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: 28.01.2026

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

auf 8 Groschen herabgesetzt. Diese Verbilligung der Milch, ferner die entschiedene Förderung der Aktion durch den Stadtschulrat und ein Aufruf an die Lehrerschaft brachten einen überraschenden Erfolg. Schon einige Wochen nach den Sommerferien tranken 59,000 Schul-kinder täglich ihr Fläschchen Milch. In 370 Schulen ist die Schulmilch eingeführt.

Da ab 2. Dezember im Rahmen der Winterhilfe an bedürftige Kinder die Milch unentgeltlich abgegeben wird, ist die Zahl der milch-trinkenden Kinder auf 70,000 gestiegen. Die Milchpropagandastelle hofft, dass sich die Zahl jener Kinder, die täglich in der Schule Milch trinken, bald auf 100,000 erhöhen wird.

Die Landesgruppe Wien des Bundes enthaltsamer Erzieher Oesterreichs hat sich in ihrer letzten Versammlung ausführlich mit der Schulmilchaktion befasst und folgendes festgestellt: Der Bund enthaltsamer Erzieher begrüßt die grosszügige Arbeit der neuen Milchpropagandastelle, denn er weiss, dass das Erziehen zum Milchtrinken ein wesentlicher Teil der Er-

ziehung zur alkoholfreien Lebensweise ist. Die zuständigen Stellen mögen aber bei der Fort-führung dieser segensreichen Tätigkeit folgen-des beachten:

Die Verbilligung der Schulmilch ist derzeit ein wirkungsvolles Werbemittel. Es wird aber allmählich an Kraft verlieren. Daher soll besonderer Wert auf die Gewinnung der Lehrerschaft gelegt und getrachtet werden, dass durch Erziehung und Unterweisung der junge Mensch bewusster Milchtrinker wird.

Es wurde auch darauf verwiesen, dass der Fachverband für alkoholfreie Jugenderziehung, der Bund enthaltsamer Erzieher, schon seit vielen Jahren für die Schulmilchaktion eintritt und dass seine mühevolle Vorarbeit die sichere Grundlage für den grossen Erfolg der Schulmilchaktion war. Dieser Fachverband ist auch weiterhin bereit, zum Wohle der Jugend und zum Wohle der Volkswirtschaft mit allen zu-ständigen Stellen für die Förderung des Milch-genusses zu wirken.

Wien.

Maximilian Schwarz.

Eine „Butterzentrale“ und ihre Fabrikationsmethode

Die MILPA-Genossenschaft für den Vertrieb pasteurisierter Milch hat ihre Fabrikationsräum-lichkeiten bei der Butterzentrale in Lu-zern untergebracht. Dort wird täglich die Schulmilch für die Schulen Luzerns und einiger angrenzender Gemeinden zubereitet.

Die Gründung der Butterzentrale Luzern geht auf das Jahr 1917 zurück. Sie hatte damals halbamtlischen Charakter mit der Aufgabe, die im Kanton Luzern produzierte Butter möglichst vollständig zu erfassen und in richtiger Weise an die Konsumenten weiterzu-leiten. Auf den 1. Mai 1920 wurden dann die Butter-karten ausgeschaltet, und damit verlor die Butter-zentrale den halbamtlischen Charakter. Der Verband zentralschweizerischer Milchverwertungs - Genos-senschaften übernahm hierauf mit seiner Unterabteilung Butterverband die vorerwähnte Institution und gleich-zeitig wurde mit der Milchkäuferschaft und dem But-tergrosshandel eine Interessengemeinschaft unter dem Namen Zentralschweizerische Butterhandelsvereini-gung abgeschlossen. Als im Jahre 1925 und besonders im Jahre 1926 der Käseabsatz zu stocken anfing, war die schweizerische Milchwirtschaft gezwungen, weniger Käse und dafür mehr Butter — die in grossen Mengen in die Schweiz importiert werden musste —

zu fabrizieren. Man war sich aber auch klar darüber, dass die Förderung der einheimischen Butterproduktion und insbesondere die Qualitätsfabrikation von einheimischer Tafelbutter in diesem Umfange nicht in den Käsereien selbst möglich war, und so wurde bei der Butterzentrale Luzern auf den Herbst des Jahres 1926 dem reinen Butterhandel auch die Tafelbutter - Fabrikation angeschlossen. In-zwischen änderte sich aber auch der Name und die rechtliche Form der Zentrale, indem auf 1. Mai 1925 die zentralschweizerische Butterhandelsvereinigung aufgelöst wurde und die Butterzentrale Luzern in ihrer heutigen Form als Kollektivgesellschaft des Ver-bandes zentralschweiz. Milchverwertungsge-neschaften und des Zentralschweiz. Milchkäuferverban-des entstand.

Bis zum Frühjahr 1932 verschlimmerten sich die Absatzverhältnisse auf dem Käse-Exportmarkt der-ert, dass als notwendige Folge die Butterfabrikation noch mehr ausgedehnt werden musste. Als Beispiel, auf welche Weise dem mangelnden Käseexport ein Ausgleich geschaffen werden konnte und musste, kann die Tatsache dienen, dass im Jahre 1931 noch 1050 Wagen Butter importiert wurden, während bereits im Jahre 1932 zufolge der vermehrten einheimischen Butterfabrikation die Importziffer auf rund 145 Wagen

zurückging, und im Jahre 1934 auf den Import sogar völlig verzichtet werden konnte.

Die gegenwärtigen Anlagen der Butterzentrale Luzern entsprechen auch in hygienischer Hinsicht den maximalen Erfordernissen, die die Butterungstechnik heute voraussetzen kann. Sie verarbeiten durchschnittlich 16 000 Kilo Rahm pro Tag, aus welchem Quantum zirka 6000 Kilo Butter resultieren. Neben dieser eigenfabrizierten Butter werden aus den einzelnen Käsereien noch täglich 2 bis 3000 Kilo Butter eingeliefert. Die der Butterzentrale Luzern angeschlossenen Käsereien liegen in den Kantonen Luzern, Ob- und Nidwalden, Uri, einem Teil des Kantons Schwyz, des Kantons Zug und dem Freiamt.

Eine kurze Beschreibung des Fabrikationsvorganges unserer einheimischen Standard-Markenbutter FloraLP mag für Schulzwecke interessieren.

Nach der Ankunft in Luzern wird der Rahm gewogen und einer scharfen Sinnenprobe (Probe auf Geschmack, Geruch, Aussehen usw.) unterzogen. Nicht einwandfreier Rahm muss im Interesse erstklassiger Tafelbutterfabrikation unnachsichtlich ausgeschieden und dem Lieferanten zurückgesandt werden. Alsdann wird der Rahm pasteurisiert und hierauf tiefgekühlt. Die Butterzentrale Luzern bedient sich des sogenannten Hochpasteurisier-Verfahrens, d. h. der Rahm wird in speziellen Pasteurisier-Apparaten (die auf dem Prinzip des sogenannten Gegenstrom-Wärmeaustauschverfahrens beruhen) während zirka 50 Sekunden auf 86 bis 90° C erhitzt. Sofort nach der Pasteurisation muss der Rahm abgekühlt werden, was teilweise bereits durch den Wärmeaustausch mit dem noch nicht pasteurisierten, also kalten Rahm und anderseits durch den Abfluss auf dem Berieselungskühler geschicht. Nach erfolgtem Ablauf vom Berieselungskühler weist der Rahm noch eine Temperatur von 4—6° C auf. Mit dieser Temperatur kommt er in die sogenannten Rahmreifer, wo er vorerst zirka 2 Stunden bis zur Erlangung der Stagnation liegen bleibt, um dann je nach der Aussentemperatur und Jahreszeit auf 16 bis 20° C aufgewärmt wird. Durch Zusetzung von Reinkulturen (Milchsäure-Bakterien, bzw. Aroma-bildner) bei der vorgenannten Temperatur erhält die zu fabrizierende Butter ein angenehmes, kerniges Aroma. Zur endgültigen Reifung bleibt er dann weiter noch 15 bis 20 Stunden liegen, worauf der Rahm verbuttert wird. Die Butterung, die in Butterfertigern bis zu 4000

Liter Inhalt erfolgt, benötigt normalerweise zirka 45 Minuten. Erwähnt sei in diesem Zusammenhang noch das einwandfreie Modellieren der Butter mittelst einer vollautomatischen Maschine schweizerischer Provenienz. Mittels dieser Maschine wird die Berührung der Butter durch eine Menschenhand bis nach erfolgter Einwicklung des Mödli vollständig ausgeschlossen. Der Vorteil einer solchen Maschine vom hygienischen Standpunkt aus liegt auf der Hand. Ferner sei hier noch nachgetragen, dass wiederum aus hygienischen Gründen die Förderung des Rahmes vom Pasteurisierungsapparat weg nicht durch Infektionsmöglichkeiten bietende Pumpen, sondern mittels Vakuum erfolgt.

Zusammenfassend kann behauptet werden, dass die in wenigen Jahren erreichten Fortschritte unserer nach einheitlichen schweizerischen Fabrikationsvorschriften hergestellten Tafelbutter-Marke FloraLP (mit der Enziane als Schutzmarke) — heute der dänischen Butter qualitativ ebenbürtig ist. Die Schweiz kann sich gratulieren, in so kurzer Zeit eine Umstellung und Anpassung erreicht und so teilweise Ersatz für den leider mangelnden Auslands-Absatz für unsern Käse gefunden zu haben. Niemand mehr als die an der Milchwirtschaft interessierten Kreise selbst würden es ja begrüssen, wenn man zu den früheren Produktions- und Exportverhältnissen zurückkehren könnte; doch wäre nichts verfehlter, als sich — wie in letzter Zeit gewisse Stimmen laut werden — auf eine Idee zu verstießen, an deren Verwirklichung vorläufig nicht zu denken ist.

Butterzentrale Luzern.

Zum bewussten Milchtrinken erziehen

Diese Aufgabe hilft in vorzüglicher Weise erfüllen ein von der Propagandazentrale der Schweizerischen Milchkommision geschaffenes Wandbild über den Nährwert der Milch, das in den nächsten Wochen und Monaten an alle Schulen der Schweiz versandt wird. Unsere Jugend muss lernen, ihren Flüssigkeitsbedarf mit wirklich guten Getränken zu decken. Das Bild zeigt, dass die Milch höchste Nährwerte in der feinsten Auflösung enthält und doch keine schädlichen Nebenwirkungen hat. Die jungen Leute staunen über die Zusammensetzung der Milch. Sie stellen sogleich Fragen, die der lebendig schaffende, erzieherische Unterricht beantworten muss: Wie ist es möglich, Fett im Wasser

aufzulösen, wie dies in der Milch der Fall ist? Könnte man die einzelnen Bestandteile der Milch, Fett, Eiweiss, Zucker, Salze, nicht einfach mischen und sie mit Wasser versetzen, so dass ein der Milch ähnliches Getränk entstehen würde? Wie ist es möglich, dass die Milch Mineralien in aufgelöster Form enthält? Gibt die stillende Mutter dem Kinde nicht einfach die Milch ab, die sie vorher getrunken hat? Warum merkt man beim Trinken nichts vom Zucker, der in der Milch ist? Die jungen Leute lernen aus den sich aus den Fragen ergebenden Besprechungen, warum die Milch ein Getränk ist, das selbst bei schwerer Arbeit und bei grosser Hitze den Durst löschen kann. Der sportfreibenden Jugend, besonders den vielen jugendlichen Skifahrern, kann man klar machen, dass Milch bei Sport das angenehmste und verdaulichste Getränk ist.

Milch beim Skifahren

Die Propagandazentrale der Schweizerischen Milchkommission in Bern schlägt allen interessierten Käsereien, Molkereien, Milchverwertungsgenossenschaften, Wirtschaften und Konsumvereinen vor, auf stark benützten Skiplätzen fachmännisch organisierten und hygienisch durchgeführten Ausschank von Milch einzurichten. Die Erfahrungen, die von einem Dutzend Stellen im letzten und vorletzten Winter gemacht wurden, sind so gut, dass man hier nur zu raten darf. Es ist nicht gut, wenn der Milchkonsum unserer jungen Leute zusammenschrumpft. Soll aber das herrliche Getränk, das von kundigen Leuten heute in voller Frische und Geschmacksreinheit zubereitet wird, jederzeit präsent sein, so müssen die Trinkgelegenheiten vermehrt werden. Die Milch muss heute den jungen Leuten nachlaufen. Wer hilft, dass sie Beine bekommt?

Fachmännischen Rat und zweckdienliches Material liefert jederzeit, letzteres auch mietweise, die erwähnte Propagandazentrale in Bern.

Milch in bernischen Schulen

Wie schon gemeldet wurde, haben die Sektionen des Bernischen Lehrervereins für die Zeit vom 16. Januar bis 12. Februar Kurse über Milch auf ihr Programm gesetzt. Diese wurden mit grosser Sorgfalt von der pädagogischen Kommission des Lehrervereins in Verbindung mit der Propagandazentrale der Schweiz. Milchkommission vorbereitet. In allen Sektionen zeigt sich grosses Interesse, auch von Seite der Haushaltungslehrerinnen, die ebenfalls zum Besuch der Kurse eingeladen werden. In diesem Zusammenhang ist es interessant zu hören, dass in diesem Winter die Abgabe von Milch in den Schulen grosse Fortschritte macht. An Stelle der Tassenmilch tritt an vielen Orten die Flaschenmilch. An anderen Orten wird die Milch überhaupt neu eingeführt.

Nach Berichten von Lehrern, Schulkommissionen und Käsereien stösst da und dort die Milchabgabe noch auf Widerstand. So glaubt man die Abgabe von Milch nicht mit der Abgabe von Suppe vereinbaren zu können. Die Milch wird selbstverständlich an den meisten Orten für Zwischenverpflegung in Betracht kommen und braucht also die Mittagssuppe, die an ärmere und weit vom Schulhaus wohnende Kinder abgegeben wird, nicht zu verdrängen. Da wo aber Schulmilch mit Schulsuppe in Konflikt kommen sollte, dürfte man sich, bei der gegenwärtigen Milchkrise, schon fragen, ob man nicht der Milch den Vorzug geben wolle.

Jedenfalls haben die Milchproduzenten und Eltern ein grosses Interesse daran, dass die Milch an möglichst vielen Schulorten bleibend eingeführt werde.

smk.

Lehrerin und weibliche Erziehung

Ein Spiel vom Kindlein, das die Milch nicht mag

Kleinwandsbild zur Förderung der Volksgesundheit Nr. 87 *.

Stoff für die Behandlung des Bildes auf der Unterstufe.
Mitspielende: Mutter, Kind, Kälbchen und der Chor der Klasse.

(Die Melodien zu den Chortexten können die Kinder selber finden.)

* Die Kleinwandsbilder zur Förderung der Volksgesundheit werden samt Begleittext von der Schweiz. Zentralstelle zur Bekämpfung des Alkoholismus, Av.

(Alle Kinder bilden einen Kreis. Ein Kind steht in der Mitte.)

Alle:

(singend oder im Chor sprechend, mit entsprechenden Bewegungen.)

Die Milch steht auf dem Gartentisch.

Wo ist das liebe Kind?

Dapples 5, Lausanne, an alle Lehrkräfte unentgeltlich abgegeben, die sich schriftlich verpflichten, davon zweckmässigen Gebrauch zu machen.