**Zeitschrift:** Zürcher Illustrierte

**Band:** 9 (1933)

**Heft:** 26

**Artikel:** Die Musterfarm des Gottardo Ventura aus dem Valle Maggia

**Autor:** Bosshard, Walter

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-752403

## 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

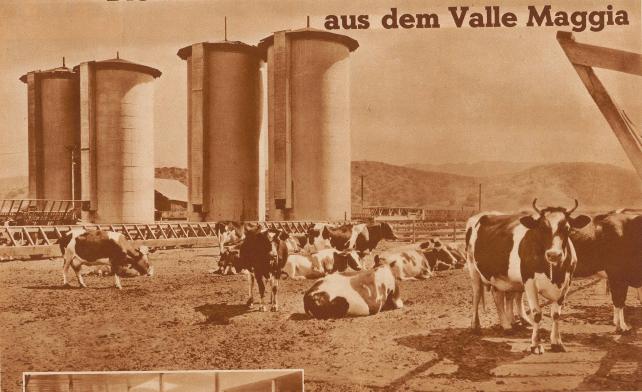
## Terms of use

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: 29.11.2025** 

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

Die Musterfarm des Gottardo Ventura



Die Musterviehfarm des Tessiners Gottardo Ventura im San Fernando-Tal in Kalifornien. Die vier Riesentürme enthalten das Grünfutter für den Winter

Blick in einen Stall der Farm. Die Ställe sind lichtdurchflutet und luftig. Das Futter wird auf einem Wagen in den Mittelgang gefahren und von dort zu beiden Seiten in die Futterkrippen verteilt. Das Vieh kommt nur zur Melkzeit in die Ställe, während des Tages bleibt es auf der Weide



Reinlichkeit erste Bedingung! Die Melker auf der Farm des Gottardo Ventura tragen zur Arbeit die Uniformen von Krankenwärtern. Von der Kuh weg wird die Milch durch einen Filter in den Kühlapparat gegossen. Von da fließt sie in die Milchkannen, die zur Arbeit die Uniformen von Krankenwärtern einen Filter in den Kühlapparat gegossen. Vo durch Lastwagen in die Fabrik gebracht werden

s gibt viele Schweizer, die es in den Agrargebieten der Union als Getreidepflanzer, als Gemüsebauern, als Milchproduzenten auf eine hohe Stufe gebracht haben. In Kalifornien zählen die Vichfarmen, die auf schweizerische Namen hören, zu den schönsten. Die Bilder, die wir da zeigen, stammen von der Musterfarm des Tessiners Gottardo Ventura. Er, wie die meisten großen Vichfarmer, verarbeitet die Milch nicht selbst, sondern liefert sie an die großen kalifornischen Milchvertungsgesellschaften. In kaum einem andern Lande wird dem notwendigsten Nahrungsmittel, der Milch, eine so große Aufmerksamkeit geschenkt, wie in Amerika und ganz besonders in Kalifornien. Wer eine der zahlreichen Milchverwertungsgesellschaften besucht, hat den Eindruck, in ein Hospital zu kommen. Alle Angestellten tragen peinlich saubere, weiße Anzüge, die täglich gewechselt werden, man sterilisiert die einzelnen Gefäße, die Maschinen wie die Instrumente eines Chirurgen, die Fußböden werden jeden Mittag und Abend mit einer starken Seifenlösung und siedendem Wasser gereinigt. Man hat drüben, in den Vereinigten Staaten, schon seit einer Reihe von Jahren richtig erkannt, daß diesem wichtigsten aller Lebensmittel im Interesse der Volksgesundheit die allergrößte Aufmerksamkeit geschenkt werden muß. Eine der bedeutendsten Milchverwertungsgesellschaften in Kalifornien ist die Adohr-Creamery, ein amerikanisches Unternehmen, das die Milch zum größten Teil von den Schweizerbauern der Umgebung von Los Angeles bezieht und das auch mehrere Schweizer oder Amerikaner schweizerischer Abstammung beschäftigt. Dort werden täglich 125 000 Pfund Milch eingeliefert, sterilisiert, in Flaschen abgefüllt, zu Butter, Käse und Eis-Cream verarbeitet. Die Organisation des amerikanischen Detailgeschäftes bringt es mit sich, daß diese Milchverwertungsgesellschaften, die oft ihre eigenen, zahlreichen Ablagen in den verschiedenen Städten beistzen, alles, was aus Milch hergestellt werden kann, fabrizieren müssen. Der Zwischenhändler liebt es nicht, die Milch von diesem, die Butter

rilisierte Milch wird zu 11 Cents (55 Rappen) per Liter dem Konsumenten frei im Flats geliefert.

Die Adohr-Creamery, wie natürlich auch alle andern großen Gesellschaften, unterhälte einen großen Stab von Fachleuten, die beständig die Ställe ihrer Lieferanten und das Vieh auf ihre Reinlichkeit und Gesundheit prüfen, Sobald die Bakteriologen bei ihren täglichen Untersuchungen etwas Anormales entdecken, wird die Milch des betreffenden Gutes abgesondert. Das sterilisierte Produkt büßt natürlich durch die Bearbeitung etwas an Geschmack ein, allein man weiß, daß es absolut reine, gesunde Milch ist, was für eine so viel Milch trinkende Nation, wie die Amerikaner es sind, von allergrößter Bedeutung ist.

Walter Boßbar.

Walter Boßhard