Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Das Schweizerische Rote Kreuz**

Band (Jahr): **60 (1950-1951)**

Heft 3

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

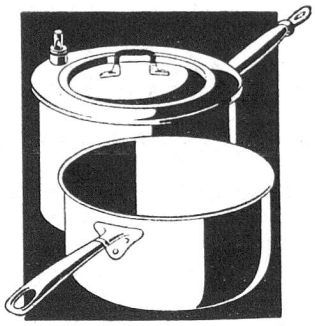
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Pasteurisierte Milch für jeden Haushalt



Hauspasteurisation

Das übliche Aufkochen (Sieden) der Milch kann nach neueren milchhygienischen Erkenntnissen in jedem Haushalt durch Anwendung der **Pasteurisation** auf einfachste Weise verbessert werden:

In gewöhnlicher, ausgespülter Pfanne die Milch unter Umrühren — mit nur dafür bestimmter Holzkelle — **auf 75 ° C rasch erhitzen** (Thermometer benützen). Bei Verwendung der MILCO - Wasserbadpfanne (Gebrauchsanweisung einhalten!) die Milch beim ersten Pfeifen umrühren und weiter erhitzen, bis das zweite Signal ertönt.

Allfällig vorhandene Krankheitserreger sind bei 75 ° C vernichtet, ohne den Wohlgeschmack, den hohen Nährgehalt und die Gesundheitswerte der Milch praktisch zu vermindern.

Erhitzte Milch, die nicht sofort genossen wird, in sauberem Topf und in fliessendes Wasser gestellt unter Umrühren abkühlen. Rasche Kühlung erreicht man mit der Milch-Kühlspirale. — Hernach die Milch geschützt, kühl und dunkel aufbewahren.

Pasteurisierte Milch ist **nicht eine sterilisierte** Milch. Trotz Kühlhaltung soll sie innerhalb normaler Verbrauchszeit, wie bei der Rohmilch, konsumiert werden.

Flaschenmilch

Wer die Hauspasteurisation für den gesamten täglichen Milchbedarf nicht durchführen will, kann zusätzlich trinkfertige, molkereimässig **pasteurisierte Milch in Flaschen** vielerorts beim Milchhandel beziehen.

Die Herstellung und der Handel mit pasteurisierter Milch sind zum Schutze des Konsumenten an strenge Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung gebunden und unterstehen der amtlichen Kontrolle.

Pasteurisierte, trinkfertige Milch in Flaschen ist im Haushalt in gleicher Weise zu behandeln wie die hauspasteurisierte Milch.

Flaschenmilch wie hauspasteurisierte Milch sind vorzugsweise gekühlt oder kalt zu geniessen. Als warme Milch nur auf Trinktemperatur (45—50° C) erwärmen (Säuglingsernährung, Milchgetränke usw.).

Für Milch-Frappés oder kalte Milch-Mischgetränke mit dem Schüttelbecher zubereitet nur pasteurisierte Milch verwenden.

Einwandfrei pasteurisierte Milch besitzt noch Rohmilch-Eigenschaften. Sie eignet sich deshalb besonders für Birchermüesli, Milch-Kaltschalen, Saucen und Milchgerichte usw.

Pasteurisierte Milch - ein Genuss!

Schweizerische Milchkommission, Propagandazentrale, Bern