Täglich 200000 Liter Milch für die Stadt Zürich

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): **- (1952)**

Heft 7

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-651098

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

Täglich 200 000 Liter Milch für die Stadt Zürich

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 gerade 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.

Heutzutags 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 Studierenden 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 bestmöglichen Dienst am Kunden.

FOTO GERICKE

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 Milchproduktengeschäft. 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 Spezialgeschäftes für Milchprodukte liegt in der persönlichen 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.

Welche besonderen Wirkungen hat Yoghurt?

Mit dem Genuß von Yoghurt ist uns ein natürliches Vorbeugungs- und Heilmittel gegen chronische und akute Darmerkrankungen, hauptsächlich bakterieller Ursache, gegeben. Der hohe Gehalt von Milchsäure verhindert Fäulnisvorgänge und damit verbundene Gasbildung im Darm, während die im Yoghurt vorhandenen Kleinlebewesen eine dem Wohlbefinden günstige Wirkung entfalten.

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

Verlangen Sie immer ausdrücklich „Axelrod"-Yoghurt!

Herstellung und Bedeutung von Yoghurt

Es wird hergestellt aus bester pasteurisierter Vollmilch, deren Milchzucker 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 fortwährend 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.

AG. Vereinigte Zürcher Molkereien, Zürich 4