Bedeutet das Milchtrinken eine gesundheitliche Gefahr?

Autor(en): **Gonzenbach, W. von**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **6 (1951)**

Heft 1

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-890827

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

besuchten Kurse und Lehrgänge mitgemacht hat, würde nicht alles tun zum Ausbau dieses jungen und schönen Werkes!

Die Kraft, die aus dem Opfer vieler einzelner fließt, trägt unsere Schule auf dem Möschberg. Einer geistig aufgeschlossenen Vorhut im Bauernvolke ist sie zum Symbol tapfersten Durchhaltens geworden. Ihr danken wir viel wertvollste Anregungen und Erkenntnisse, die uns helfen, Beruf und Leben tapfer zu meistern.

Nur wem es vergönnt war, die Schulungs- und Bildungsarbeit im jungen dänischen Bauernvolke mitzuerleben, der ermißt, was unsere Schweizerische Bauern-Heimatschule in unserem jungen Leben bedeutet. Ein Gefühl des Stolzes und der Dankbarkeit unseren Vätern gegenüber erfüllt uns, die uns dieses Werk geschaffen haben — ein Gefühl aber auch tiefer Verpflichtung, mit junger Kraft dafür sorgen zu helfen, daß dieses Werk nicht nur unserer Generation immer mehr Halt und Hilfe im Schweren und Hoffnung im Schönen wird, sondern auch denen, die nach uns kommen.

Bedeutet das Milchtrinken eine gesundheitliche Gefahr?

Kaum eine Frage wurde in letzter Zeit, namentlich in unseren Städten, so leidenschaftlich und kritisch besprochen wie die gesundheitliche Gefahr des Milchtrinkens. Deshalb freuen wir uns, den Freunden unserer «Vierteljahrsschrift für Kultur und Politik» die folgenden Thesen zu unterbreiten, die Professor Dr. W. von Gonzenbach, der frühere Leiter des hygienisch-bakteriologischen Institutes der Eidg. Technischen Hochschule als kurze Zusammenfassung seiner Meinung für sie geschrieben hat.

1. Die Milch ist das vollkommenste und vielseitigste natürliche Nahrungsmittel für den Menschen.

2. Rohmilch hat größeren Gesundheitswert als gekochte, leider aber hat sie den Nachteil, daß sie Krankheitskeime enthalten kann, sei es vom Tier (Tbc- und Bang-Bazillen), sei es vom Menschen, wobei diese Keime von kranken oder rekonvaleszenten Menschen an die Milch gelangen und, da diese ein guter Nährboden ist, sich darin vermehren.

3. Durch Erhitzen werden diese Keime abgetötet, und zwar schon bei der sehr mäßigen Hitze von 65 Grad innert einer halben Stunde; bei höheren Temperaturen in noch kürzerer Zeit.

4. Je schonender die Milch erwärmt wird, desto besser bewahrt sie ihren guten Rohgeschmack und mancherlei gute Eigenschaften. Sie braucht also nicht unbedingt aufgekocht zu werden, ja, zu langes Kochen und immer wieder Aufwärmen schadet ihr nicht nur geschmacklich, sondern macht sie auch weniger bekömmlich.

5. Das mäßige Erhitzen, das sogenannte Pasteurisieren, kann im Haushalt selber durchgeführt werden, indem man die Temperatur der Milch auf der Kochstelle mit einem Thermometer kontrolliert. Sehr praktisch sind die sogenannten Pasteurisierpfannen, doppelwandige Aluminiumpfannen, in deren Außenwand Wasser verdampft wird, wobei der Wasserdampf durch ein Pfeifventil die Hausfrauen aufmerksam macht, daß die Pasteurisierung der Milch abgeschlossen ist und die Milch nun sofort gekühlt werden muß.

Für größeren Milchkonsum, sei es in größeren Anstalten oder in Restaurationen, empfiehlt sich ein Durchlauf-Pasteurisierapparat, in welchem die Milch zugleich ultraviolett bestrahlt wird, was sie geschmacklich besonders günstig beeinflußt (Vitaminanreicherung). Diese Apparate werden unter dem Namen «Actinisator de Stoutz» für verschiedene Leistungen hergestellt, so daß sie sich selbst für Milchsammelstellen und größere Molkereien empfehlen.

6. Da beim Stehenlassen der Milch eigenartigerweise die Krankheitsbakterien die Tendenz haben, sich im Rahm anzusammeln, so ist den Hausfrauen dringend abzuraten, die Milch vor der Küchenverwertung abzurahmen und den Rahm unerhitzt zu verwerten. In diesem Falle nützt die Pasteurisierung als Schutzmaßnahme selbstverständlich nichts, wenn die Hausgenossen die Krankheitsbakterien mit dem Rahm aufnehmen.

7. Es ist streng darauf zu achten, daß Butter nur aus pasteurisiertem Rahm hergestellt und pasteurisiert wird.

8. Die größte Sicherheit bietet der Milchkonsum, wenn es gelingt, eine gründliche Stallsanierung, d. h. eine Ausmerzung von Tbc- und Bang-kranken Kühen durchzuführen.