

Objekttyp: **FrontMatter**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **14 (1941)**

Heft 1

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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.

DER **FOURIER**

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

Die Verwendung von Trockenmilch in Militärküchen

Von Hptm. Qm. Scherrer Hans

Die Beschaffung von Frischmilch bereitet den Truppen sehr oft Schwierigkeiten, speziell wenn es notwendig ist, Milch bei schlechten Wegverhältnissen in abgelegene Gebirgsgegenden zu schaffen. Neben dem Transportproblem bestehen Gefahren für die Frischmilch, denen nicht immer mit Erfolg begegnet werden kann. Bei warmen Temperaturen kommt es öfters vor, dass die Milch mangels Kühlmöglichkeiten in kurzer Zeit sauer wird. Auch wenn es notwendig ist, Frischmilch auf Basttieren nachzuschicken, so ist auch bei günstigen klimatischen Verhältnissen die Möglichkeit gross, dass die Milch zufolge Ausbutterung un verwendbar wird. Und tritt einmal unerwarteter grösserer Milchbedarf ein, so muss auf alle Fälle eine haltbare Milchreserve verfügbar sein.

Im Aktivdienst 1939/40 habe ich während längerer Zeit Versuche mit Trockenmilch bei einem Geb. Gz. Rgt. unternommen. Meine Erfahrungen mit **pasteurisierter Trockenmilch (26% Fettgehalt)** sind in allen Teilen sehr befriedigend ausgefallen. Ich möchte daher einiges Wissenswertes über die Fabrikation und Verwendung von Trockenmilch veröffentlichen.

Im allgemeinen ist es wenigen Fourieren und Küchenchefs bekannt, dass es heute einwandfreie Trockenmilch gibt, welche bei Wiederverflüssigung in kaltem oder lauwarmem Wasser, d. h.

1 Teil Trockenmilch und 7 Teile Wasser

und nach kurzem „Ziehenlassen“ alle wesentlichen Eigenschaften der gewöhnlichen Frischmilch besitzt. Die früher hergestellte Trockenmilch war zahlreichen Verbrauchern wenig sympathisch. Sie hatte oft einen leicht feststellbaren Kochgeschmack, weil früher bei der Milchtrocknung meistens mit sehr hohen Temperaturen gearbeitet wurde. Mittels neu erfundener Apparate konnte dieser Nachteil überwunden werden. Die besten Trockenmilchmarken weisen keinen Kochgeschmack mehr auf. Früher durfte man beim butterfetthaltigen Milchpulver nur mit einer relativ kurzen Lagerfähigkeit rechnen. Das Produkt wurde rasch talgig und später auch ranzig. Die neuesten Forschungen über die Eigenschaften des Butterfettes haben sowohl bei der Butter- wie auch bei der Vollmilchpulverfabrikation zur gänzlichen Eliminierung kupferner oder eiserner Apparate und Leitungen geführt. Damit konnte die Lagerfähigkeit des butterfetthaltigen Milchpulvers gegenüber früher um das Mehrfache verlängert werden.