Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1952)
Heft: 7

Artikel: Unsere tägliche Milch
Autor: M.V.W.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-651097

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

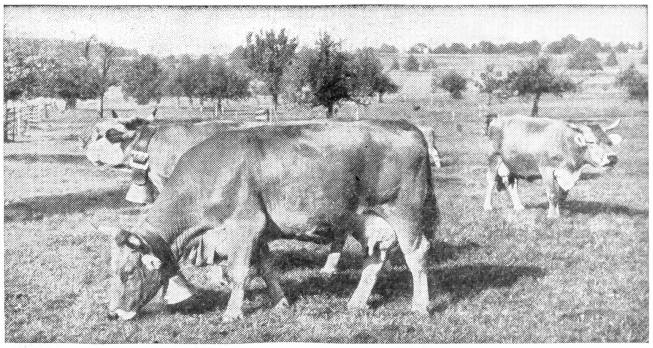
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

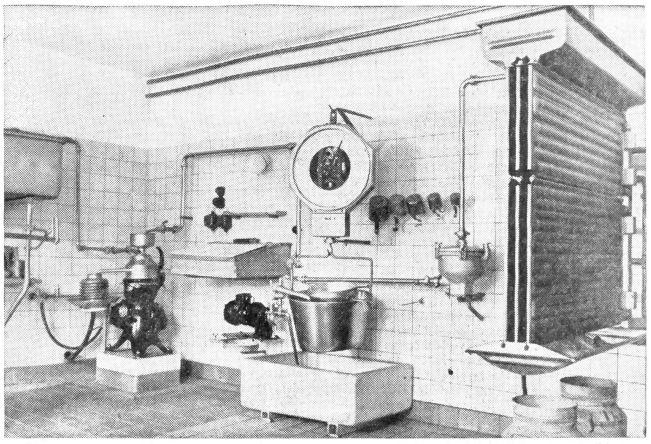
Download PDF: 05.07.2025

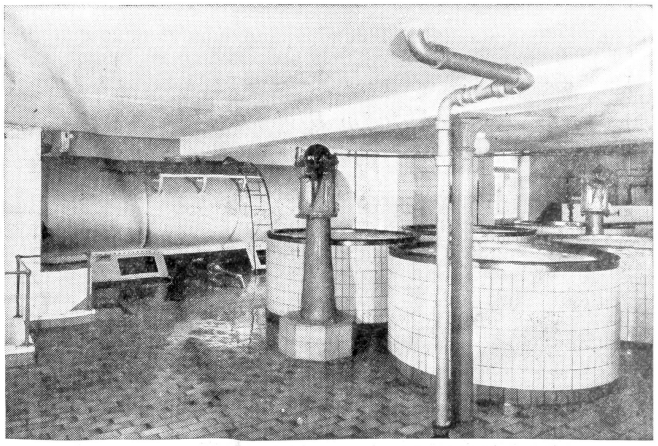
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Unsere tägliche Milch

Unsere Bilder zeigen von oben nach unten: Gesundes Vieh auf der Weide im Züribiet. Neue Milchsammelstelle der Milchgenossenschaft Thalheim an der Thur: Tiefkühlanlage, Eiswasserkühlung, Kompaktkühler, Milchfilter, absolut hygienische Einrichtung. Hygienische Tiefkühllagerung der Konsummilch in der Molkerei in Zürich.







Gewinnung einer guten Milch

Die Qualität der Milch ist keine Forderung, die erst in der Molkerei in der Stadt gestellt wird. Schon auf dem Lande, bei jedem einzelnen Bauern steht sie an erster Stelle. Denn die wichtigsten Voraussetzungen für eine gesunde und haltbare Milch sind: gesundes Vieh, entsprechende Viehhaltung, gutes Futter, sauberste Milchgewinnung in luft- und lichtreichen Ställen.

Ein fachlich gut fundierter Beratungsdienst und praktische Kurse mit Demonstrationen der milchwirtschaftlichen Organisationen zeigen den Bauern die Wege, die zur Gewinnung einer qualitativ einwandfreien Milch führen. Mit der Einführung der *Qualitätsbezahlung der Konsummilch* — seit einem Jahr — wurde diese praktische Beratung zur absoluten Notwendigkeit. Die Bezahlung der Milch nach Qualität hätte wohl kaum derartige positive Resultate gezeigt, wenn die Milchorganisationen nicht schon seit langem mit entsprechenden Ratschlägen den Bauern geholfen hätten. Es ist hocherfreulich, wie unsere Landwirte — mit wenig Ausnahmen — großes Verständnis und die nötige Einsicht für die Anstrengungen für die Gewinnung qualitativ einwandfreier Konsummilch auf der ganzen Linie aufbringen. Die erstaunlichen Anfangserfolge der Qualitätsbezahlung haben aber nur dann *dauernde* Wirkung, wenn diese Anstrengungen fortgesetzt werden. Da und dort ist gewiß noch Platz für weitere Verbesserungen vorhanden, die in raschem Tempo bald vollzogen werden können. Das Ziel ist in erster Linie eine saubere, haltbare Milch.

Endlich ist es nun auch möglich, auf Grund des neuen Rindertuberkulosegesetzes, die Rindertuberkulose energisch zu bekämpfen. Bäuerlicherseits fehlt es nicht an der nötigen Bereitschaft, so daß in absehbarer Zeit bessere Verhältnisse eintreten werden.

Behandlung der Konsummilch

Nach der möglichst raschen Lieferung der sauber gewonnenen Milch in die ländliche Sammelstelle wird sie dort gewogen, filtriert und gekühlt. Die Kühlhaltung der Milch vom Produktionsort an bis zum Verbrauch ist eine der wichtigsten Voraussetzungen für eine gute Haltbarkeit dieses empfindlichen, aber sehr hochwertigen Nahrungsmittels. Im Ausland wird dies durch die Pasteurisation erreicht. In der Schweiz ist man bemüht, eine unveränderte Milch, mit ihrem ganzen ursprünglichen natürlichen Gehalt, möglichst frisch in den Konsum zu bringen. Zu diesem Zwecke wurden im Verlauf von einem Jahr in rund *hundert Milchsammelstellen im Einzugsgebiet von Zürich und Winterthur Tiefkühlanlagen* installiert. Solche hygienisch-technische Neuanlagen sind sehr kostspielig. Der starke Ansporn zu dieser Aktion ist zum großen Teil wiederum auf die abgestufte Milchpreisbezahlung zurückzuführen.

Von der Milchsammelstelle gelangt die filtrierte und tiefgekühlte Milch, größtenteils auf dem Schienenweg, in die Molkereien in die Stadt. Dort wird sie — für jede Milchgenossenschaft getrennt — nochmals gewogen, mechanisch gereinigt und wieder gekühlt. Sie wird bis zur Abgabe an den Detailhandel in großen Bassins kühl gelagert. Bei der Ankunft der Milch in der Molkerei werden die zur Qualitätsbeurteilung notwendigen Proben gefaßt.

Die Qualitätsbezahlung der Milch

Zur Beurteilung der Qualität wird die Milch nach drei Merkmalen punktiert:

1. *Haltbarkeit* (Reduktaseprobe)
2. *Schmutzgehalt* (Schmutzprobe)
3. *Fettgehalt*

Auf Grund der erreichten Punktzahl wird die Milch in eine von drei Qualitätsstufen eingereiht. Den vollen Milchpreis erhält nur Milch erster Qualität. Für Milch der zweiten und dritten Qualität werden je 1 bzw. 2 Rappen in Abzug gebracht; diese Milch wird zuerst pasteurisiert und dann verarbeitet.

Durch den Erfolg dieser ganzen Aktion ist es möglich, heute 99 bis 100 Prozent einwandfreie Milch erster Qualität in die Städte Zürich, Winterthur und Schaffhausen zu liefern.

Außerdem wird nun auch in zunehmendem Maße von den Genossenschaften aus die Milch der einzelnen Produzenten nach Qualität bezahlt. Dabei werden weitere Grundsätze für die Qualitätsproduktion in die Bewertung einbezogen, vor allem Stallverhältnisse und Viehhaltung.

Die Grundlage für die Produktion einer guten Milch bildet das im Mai 1949 revidierte schweizerische Milchlieferungsregulativ, das in den Händen jedes Produzenten ist. Darin sind Vorschriften über Viehhaltung, Stallhygiene, Fütterung, Silofütterung, Milchgewinnung und Milchbehandlung enthalten. Wenn die Vorschriften nicht eingehalten werden, so kann der Milchproduzent *bestraft* werden.

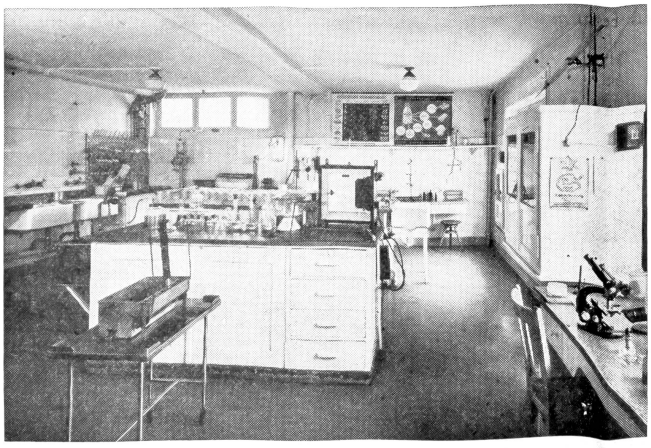
Die quantitativen Aufgaben der Konsummilchversorgung

Die tägliche Versorgung der größeren Konsumentenzentren mit frischer Milch stellt neben den qualitativen auch quantitative Aufgaben. Ein Vergleich mit der Trinkwasserversorgung ergibt folgende Feststellungen: Anlieferung und Verbrauch können bei der Milch nicht einfach technisch gelöst werden. Es ist eine Frage der *Organisation*, die Produktion mit dem Verbrauch in Einklang zu bringen. Es ist praktisch so, daß die Anlieferung und der Verbrauch von Milch nach der *Jahreszeit entgegengesetzt* verlaufen.

Der sommerlichen hohen Milchproduktion steht ein verhältnismäßig geringerer Verbrauch im Vergleich zum Winterhalbjahr gegenüber. Das gleiche gilt umgekehrt! Der durch verschiedene Faktoren bedingte Rückgang der Produktion im Winter stellt also große Anforderungen an das *Milchreguliersystem*, das der Versorgung mit Konsummilch dient. Das System funktioniert so, daß in einzelnen entfernteren ländlichen Sammelstellen des Milcheinzugsgebietes eines Konsumortes die Möglichkeit besteht, die nicht als Trinkmilch verwendete Menge zu Käse zu verarbeiten — oder daraus *Rahm* zu gewinnen, der in den Butterzentralen zu Anken verarbeitet wird. Zudem besteht ein großer industrieller Milchverarbeitungsbetrieb, der sämtliche «Ueberschußmilch» zu «Dauermilch» (Milchpulver, Kasein), mit einer Kapazität von täglich bis 100 000 Liter, zu verwerten imstande ist. Infolge der kleinen Winterproduktion muß die Verarbeitung im Winter zu verschiedenen Milchprodukten stark eingeschränkt werden — damit die erforderliche Menge für den *Frischkonsum* geliefert werden kann. Außerdem muß Milch aus entfernteren Gebieten beschafft werden. Es gehört zu den schwierigen Aufgaben der milchwirtschaftlichen Organisation, den Ausgleich zwischen Hunderten von einzelnen Milchgenossenschaften und dem *Bedarf* der vielen Haushaltungen in den Städten herbeizuführen.

Die *Verantwortung*, die die milchwirtschaftlichen Organisationen für die *regelmäßige* Versorgung der Städte mit frischer Milch tragen, ist in qualitativer und quantitativer Hinsicht groß. Die gegenwärtigen bedeutenden Bemühungen beweisen, daß man gewillt ist, den Ansprüchen der Verbraucher voll und ganz gerecht zu werden.

M. V. W.



Modernes Molkerei-Laboratorium zur regelmäßigen Ueberwachung der Milchqualität.