

Die Musterfarm des Gottardo Ventura aus dem Valle Maggia

Autor(en): **Bosshard, Walter**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **9 (1933)**

Heft 26

PDF erstellt am: **20.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-752403>

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.

Die Musterfarm des Gottardo Ventura aus dem Valle Maggia



Die Musterviehfarm des Tessiners Gottardo Ventura im San Fernando-Tal in Kalifornien. Die vier Riesentürme enthalten das Grünfutter für den Winter



Blick in einen Stall der Farm. Die Ställe sind lichtdurchflutet und luftig. Das Futter wird auf einem Wagen in den Mittelgang gefahren und von dort zu beiden Seiten in die Futterkrippen verteilt. Das Vieh kommt nur zur Melkzeit in die Ställe, während des Tages bleibt es auf der Weide



Reinlichkeit erste Bedingung! Die Melker auf der Farm des Gottardo Ventura tragen zur Arbeit die Uniformen von Krankenwärtern. Von der Kuh weg wird die Milch durch einen Filter in den Kühlapparat gegossen. Von da fließt sie in die Milchkannen, die durch Lastwagen in die Fabrik gebracht werden

Es gibt viele Schweizer, die es in den Agrargebieten der Union als Getreidepflanzer, als Gemüsebauern, als Milchproduzenten auf eine hohe Stufe gebracht haben. In Kalifornien zählen die Viehfarmen, die auf schweizerische Namen hören, zu den schönsten. Die Bilder, die wir da zeigen, stammen von der Musterfarm des Tessiners Gottardo Ventura. Er, wie die meisten großen Viehfarmer, verarbeitet die Milch nicht selbst, sondern liefert sie an die großen kalifornischen Milchverwertungsgesellschaften. In kaum einem andern Lande wird dem notwendigsten Nahrungsmittel, der Milch, eine so große Aufmerksamkeit geschenkt, wie in Amerika und ganz besonders in Kalifornien. Wer eine der zahlreichen Milchverwertungsgesellschaften besucht, hat den Eindruck, in ein Hospital zu kommen. Alle Angestellten tragen peinlich saubere, weiße Anzüge, die täglich gewechselt werden, man sterilisiert die einzelnen Gefäße, die Maschinen wie die Instrumente eines Chirurgen, die Fußböden werden jeden Mittag und Abend mit einer starken Seifenlösung und siedendem Wasser gereinigt. Man hat drüben, in den Vereinigten Staaten, schon seit einer Reihe von Jahren richtig erkannt, daß diesem wichtigsten aller Lebensmittel im Interesse der Volksgesundheit die allergrößte Aufmerksamkeit geschenkt werden muß.

Eine der bedeutendsten Milchverwertungsgesellschaften in Kalifornien ist die Adohr-Creamery, ein amerikanisches Unternehmen, das die Milch zum größten Teil von den Schweizerbauern der Umgebung von Los Angeles bezieht und das auch mehrere Schweizer oder Amerikaner schweizerischer Abstammung beschäftigt. Dort werden täglich 125 000 Pfund Milch eingeliefert, sterilisiert, in Flaschen abgefüllt, zu Butter, Käse und Eis-Cream verarbeitet. Die Organisation des amerikanischen Detailgeschäftes bringt es mit sich, daß diese Milchverwertungsgesellschaften, die oft ihre eigenen, zahlreichen Ablagen in den verschiedenen Städten besitzen, alles, was aus Milch hergestellt werden kann, fabrizieren müssen. Der Zwischenhändler liebt es nicht, die Milch von diesem, die Butter von einem andern und die vielverlangte und -gegesene Eis-Cream von einem dritten Lieferanten zu beziehen. Wer deshalb eine solche Fabrik besucht, der tut gut, vorher eine Mahlzeit auszulassen, denn in jeder Abteilung wird ihm eine Kostprobe vorgesetzt, die man ungerne zurückweist, aus dem einfachen Grunde, weil sie so einladend aussieht.

Die Milch wird dort nicht nach dem Gewicht, sondern nach dem Butterfettgehalt bezahlt. Von jeder Milchkanne, die eingeliefert wird, nimmt einer der Angestellten eine Probe, die täglich genau untersucht wird. Der gesetzlich vorgeschriebene Fettgehalt der zum Verkauf ans Publikum gelangenden Milch muß 4% betragen. Wenn gegen Ende des Winters der Fettgehalt geringer wird, muß die Milch durch Zusatz auf diesen Standard gebracht werden, andererseits wird im Frühjahr und im Sommer der Mehrgehalt an Fett der Milch entzogen und zu Butter verarbeitet.

Der Bauer erhält für das Pfund Butterfett 55 amerikanische Cents (Fr. 2.75). Die sterilisierte Milch wird zu 11 Cents (55 Rappen) per Liter dem Konsumenten frei ins Haus geliefert.

Die Adohr-Creamery, wie natürlich auch alle andern großen Gesellschaften, unterhält einen großen Stab von Fachleuten, die beständig die Ställe ihrer Lieferanten und das Vieh auf ihre Reinlichkeit und Gesundheit prüfen. Sobald die Bakteriologen bei ihren täglichen Untersuchungen etwas Anormales entdecken, wird die Milch des betreffenden Gutes abgesondert. Das sterilisierte Produkt büßt natürlich durch die Bearbeitung etwas an Geschmack ein, allein man weiß, daß es absolut reine, gesunde Milch ist, was für eine so viel Milch trinkende Nation, wie die Amerikaner es sind, von allergrößter Bedeutung ist.

Walter Boshard