

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 34 (1930-1931)
Heft: 15

Rubrik: [Impressum]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

ten haben. So ist eine Milch, der durch Abrahmen Fett entzogen ist, nicht mehr naturrein. Allerdings darf auch eine, zwecks Abtötung der Bakterien erhitzte Milch nicht mehr als naturrein bezeichnet werden. Es darf ferner eine Milch nicht als naturrein bezeichnet werden, wenn fremde Stoffe oder Körper hineingekommen sind, zum Beispiel Wasser. Ferner ist eine Milch mit Schmutz nicht mehr naturrein, ein sehr verbreiteter Zustand, ferner eine solche, die krankmachende Bakterien enthält oder überhaupt eine größere Anzahl von Bakterien, die vom Kot entstammen, der von dem Euter oder dem Schwanz der Kuh hineingefallen ist. Die Folge der Anwesenheit dieser Bakterien sind Fermentationen, namentlich Säurebildung. Auch durch Tiefführung werden Vermehrungen der Bakterien nicht aufgehoben, nur ver-

langsam. Es finden sich aber auch in einer Milch, die mit allen Vorichtsmaßregeln gewonnen ist, Bakterien, allerdings in äußerst geringer Zahl. Wenn aber rohe Milch in einem Kubikzentimeter 100 000 und mehr Bakterien zählt, so darf sie nicht mehr als naturreine Milch bezeichnet werden, mit Rücksicht darauf, daß sie nicht erhitzt ist. Neuerdings werden in Kropfgegenden dem Futter der Kühe Jodsalze zugegeben, und es fragt sich nun, ob eine solche Milch noch als naturreine bezeichnet werden kann. Prof. Ritzfald nimmt dies an, weil der Jodgehalt durch Vermittlung des Körpers der Kuh nur auf die Menge gebracht werden soll, die in anderen günstigen Gegenden die Norm ist, und eine solche Milch werde von niemanden als unnatürlich empfunden.

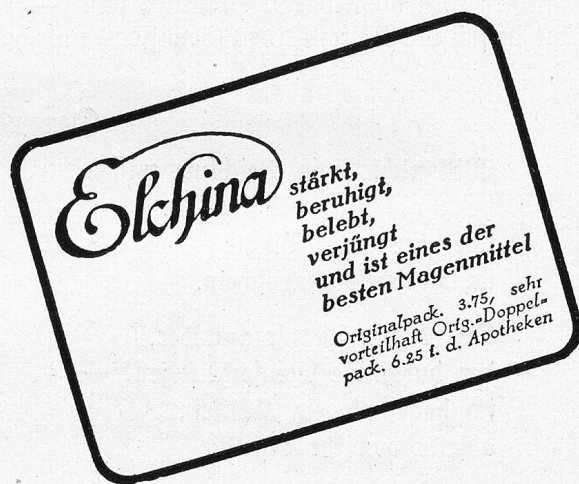
Redaktion: Dr. Ernst Eschmann, Zürich 7, Rütlistr. 44. (Beiträge nur an diese Adresse!)  Unterlangt eingesandten Beiträgen muß das Rückporto beigelegt werden. Druck und Verlag von Müller, Werder & Co., Wolfbachstraße 19, Zürich.

Infektionspreise für Schweiz. Anzeigen: $\frac{1}{4}$ Seite Fr. 180.—, $\frac{1}{2}$ Seite Fr. 90.—, $\frac{1}{4}$ Seite Fr. 45.—, $\frac{1}{8}$ Seite Fr. 22.50, $\frac{1}{16}$ Seite Fr. 11.25 für ausl. Ursprungs: $\frac{1}{4}$ Seite Fr. 200.—, $\frac{1}{2}$ Seite Fr. 100.—, $\frac{1}{4}$ Seite Fr. 50.—, $\frac{1}{8}$ Seite Fr. 25.—, $\frac{1}{16}$ Seite Fr. 12.50

Meinige Anzeigenannahme: Aktiengesellschaft der Unternehmungen Rudolf Mosse, Zürich, Basel, Bern und Agenturen.

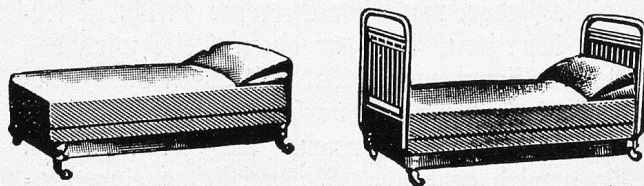


Fabrikation für die Schweiz in Buochs (Nidwalden)
Engros-Vertrieb und Lager: Zürich, Otto Rohrer, Stampfen-
bachstraße 12.



Chaiselongue-Bett

Ist durch einen Griff in ein Bett verwandelt, hat Hohlraum für Bettwäsche.



A. Berberich, Dufourstr. 45, Zürich 8, b. Stadttheater.