

# Milch und Käse

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **2 (1929)**

Heft 6

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516067>

## **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.

etc. zweckmässiger ausnützen lässt? Anders wäre die Sache, wenn ein Offizier mit den Fourieren zusammen an Ort und Stelle die Unterkunftsbedingungen besprechen würde. Es ist ja begreiflich, dass ein Subalternoffizier nicht ohne weiteres die praktischen Kenntnisse aufbringen kann, deren es zu dieser Arbeit braucht, sonst brauchte ja der Fourier keine 15 Wochen Ausbildungszeit hiefür zu geniessen!

### Milch und Käse.

Für unsere Ernährung kommen neben der Muttermilch hauptsächlich Kuh- und Ziegenmilch in Betracht. Die Milch ist imstande, den Menschen im Säuglingsalter vollständig zu ernähren, beim Erwachsenen genügt sie hingegen nur unter gewissen Umständen und nur für einige Zeit. Das Verhältnis der stickstoffhaltigen zu den stickstofflosen Nahrungsstoffen ist nicht mehr das richtige und die Ausnützung im Darm eine geringe. Immerhin gehört die Kuhmilch zu den preiswürdigen und leichtverdaulichen Nahrungsmitteln.

Sie enthält im Mittel folgende Nährstoffmengen:

% Wasser	Eiweiß		Fett	Milchzucker	Salze
	Käsestoff	Albumin			
87,5	2,9	0,6	3,7	4,6	0,7

Das **Fett** ist in Form von mikroskopisch kleinen Kügelchen in der Milch verteilt und gibt ihr die gelblichweisse Farbe. Vermöge ihrer Leichtigkeit steigen diese Fettkügelchen beim ruhigen Stehen der Milch an die Oberfläche und bilden die bekannte Rahmschicht.

Ebenso wichtig oder noch wichtiger für die Ernährung sind aber die **Eiweiss-Stoffe**. Der Käsestoff (Casein) findet sich aufgequollen und fein verteilt in der Milch vor und kann durch natürliche Säuerung oder durch Zusatz von Lab ausgeschieden werden. Das Albumin (Zieger) wird durch Erhitzen der Molke ausgeschieden. Die beim Kochen der Milch sich bildende Haut besteht aus Albumin.

Der süsse Geschmack der Milch kommt vom Milchzucker her, der ein sehr leicht verdauliches Kohlenhydrat ist und in der Kinder- und Krankenernährung eine bedeutende Rolle spielt. Durch den Milchsäurepilz wird er sehr bald in Milchsäure verwandelt, die dann das Zusammenziehen der Eiweisstoffe, das Gerinnen der Milch, verursacht.

Die **Mineralsalze**, in der Hauptsache phosphorsaure Salze, sind nicht nur für die Knochenbildung des Kindes ganz besonders wertvoll, sondern auch für die Ernährung Erwachsener jeden Alters.

Menge und Beschaffenheit der Milch hängen von den verschiedensten Umständen, wie Alter und Rasse des Tieres, Fütterungsart und auch von der Melkzeit und der Art des Melkens ab.

Eine gute Kuhmilch soll gelblichweiss und ja nicht bläulich oder wässerig aussehen, einen angenehm süsslichen Geschmack und nur ganz schwachen Geruch haben. Ein Tropfen davon, auf den Fingernagel gegeben, soll halbkugelige Form behalten, d. h. nicht zerfliessen; in einem Glas Wasser soll der Milchtropfen langsam zu Boden sinken und sich nicht allzurasch mit dem Wasser vermischen. Der genaueren Untersuchung dienen verschiedene Instrumente, wie Milchwaage, Rahmmesser usw.

Gewiss haben sich auch andere Kameraden Fouriere in gleicher Weise zu beklagen oder fühlten sich zurückgesetzt, wenn sie ihre Kenntnisse in der Praxis nicht verwerten durften. Sicher finden sich Kameraden, die meine Ausführungen doppelt und dreifach unterstreichen wollten; vielleicht spricht sich der eine oder andere an dieser Stelle auch noch aus.

Die Milch zeigt sich als ausserordentlich günstiger Nährboden für allerlei Bakterien. Vom blossen Auge unsichtbare Pilze können sich bei günstiger Temperatur (20—37 Grad C) innert weniger Stunden zu Millionen vermehren und die Milch in kurzer Zeit verderben. Die direkt aus dem Euter kommende Milch einer gesunden Kuh ist verhältnismässig bakterienarm, es handelt sich also nur darum, sie nachher, d. h. während des Melkens, beim weitem Transport der Aufbewahrung und dem Kochen rein zu erhalten. Das erfordert aber grosse Aufmerksamkeit.

Alles Geschirr, das zur Aufbewahrung und zum Transport der Milch dient (zweckmässig: Glas, Porzellan, gut glasiertes, fehlerfreies, irdenes und Emailgeschirr, im Grossbetrieb Holz- oder gut verzinnete Blechsatten) soll durch Ausbrühen mit Sodawasser und nachheriges gutes Spülen stets tadellos sauber gehalten werden. Die Aufbewahrung geschehe in staubfreiem, gut gelüftetem, kühlem Lokal (10—15 Grad C) und nie in der Nähe stark riechender Sachen, da die Milch gern fremde Gerüche annimmt.

Zum Kochen der Milch verwendet man Messing-, Aluminium- oder Nickelpfannen, auch rissefreies Email- und besonders irdenes Geschirr eignet sich dazu.

Die kondensierte Milch wird durch Eindämpfen in Vakuum-Kesseln mit oder ohne Zuckerzusatz gewonnen und ist ein wertvoller Milchersatz für jene Fälle und Gegenden, wo man keine frische Milch bekommen kann.



•Sagets



Mir  
schmeckt's!

Meine Frau  
kauft auch  
die Butter bei

O. Althaus-Wyss  
Gerbergasse 62 Friedensgasse 24

Basel

# MARFINI

(Fourier A. Marfurt)

empfeht sich Vereinen und Gesellschaften zur Mitwirkung an Unterhaltungs-Abenden.

Stauenerregende Experimente.

Angenehmste u. interessanteste Unterhaltung.

Interessenten wenden sich an „MARFINI“ LUZERN, Tel. 3174