

# Kleines Glace-ABC

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **60 (1987)**

Heft 9

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519285>

## **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.

nahmen liegen in erster Linie in der Kompetenz des Bundes; sie dienen letztlich der Erzielung eines produktionskostendeckenden Milchpreises für die Produzenten.

#### *Lenkung der Milchverwertung*

Eine weitere wichtige Aufgabe des ZVSM liegt darin, im Einvernehmen mit den andern beteiligten milchwirtschaftlichen Organisationen und Verwerterkreisen, vorab die geordnete und kostensparende Konsummilchversorgung des Landes zu gewährleisten und für die volkswirtschaftlich günstigste Verarbeitung der nicht zum Frischkonsum verwendeten Milch zu sorgen.

Für die Erfüllung dieser Aufgabe sind in einer Verordnung des Bundesrates über die Verwertung der Verkehrsmilch allgemeine Richtlinien aufgestellt. Gestützt darauf hat der ZVSM, nach Anhören der beteiligten Organisationen, periodisch ein Milchverarbeitungsprogramm aufzustellen, das der Zustimmung des Bundesamtes für Landwirtschaft bedarf.

#### *Qualitätsförderung*

Grösste Anstrengungen unternimmt der ZVSM, damit der Konsument in den Genuss qualitativ einwandfreier Milch und Milchprodukte kommt. Ihre hochstehende Qualität hinsichtlich Nährwert, Reinheit, Frische, Geruch und Geschmack wird heute vom Handel und den Konsumenten als selbstverständlich erwartet. Milch und Milchprodukte gehören zu den am besten kontrollierten Lebensmitteln. Für die vom ZVSM geschaffenen Marken Floralp, Rosalp, Rustica, Cavor, Cristallina, Pierrot und Friola überwachen Markeninspektoren die Qualität.

Im weiteren steht dem ZVSM in engem Kontakt mit Wissenschaft und Forschung, um die Verbesserungen in der Landwirtschaftstechnik und Molkereitechnologie ständig an seine Mitglieder weiterzugeben. Die Ausbildung und Weiterbildung in milchwirtschaftlichen Berufen sind dem ZVSM ein wichtiges Anliegen.

## **Kleines Glace-ABC**

---

*Der Pro-Kopf-Konsum von Glace hat zugenommen. Die Schweizerinnen und Schweizer verzehren pro Jahr rund 48 Millionen Liter Glace. Das sind etwa 7,5 Liter pro Person.*

#### **Speiseeisarten:**

In der schweizerischen Lebensmittelverordnung sind die Eisarten Doppelrahm-, Rahm-, Milch- und Wasserglace sowie Sorbet in verschiedenen Aromen aufgeführt.

Im Handel sind sie erhältlich als

- Einzelportionen  
(Becher, Cornets, Stengel)
- Familienportionen
- Spezialitäten  
(z. B. Eistorten)

#### **Speiseeis:**

Wird hergestellt aus Milch, Rahm, Trinkwasser, Zucker, Sorbit, Eiprodukten, Früchten oder Fruchtsäften, Pflanzenfetten, natürlichen oder künstlichen Aroma- und Geschmacksstoffen, Farbstoffen, Stabilisatoren und Emulgatoren.

#### **Farbstoffe:**

Generell werden Farben, die aus Früchten gewonnen werden, verwendet. Randensaft und Himbeeren zum Beispiel liefern das Rot, und das in den Rüben enthaltene Karotin gibt die gelbe Farbe her.

#### **Stabilisatoren:**

Das sind natürliche Hilfsstoffe wie Gelatine oder Johanniskornmehl, die das Wasser binden und die Eiscreme festigen.

#### **Emulgatoren:**

Diese sorgen ebenfalls für die Wasserbindung. Dazu zählt das natürliche Lecithin, eine Substanz, die unter anderem im Eigelb zu finden ist.

#### **Kalorien:**

Glace-Essen ist ein relativ leichtes Vergnügen. 100 Gramm Rahmglace enthalten 180 Kalorien.