

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 23 (1950)

Heft: 8

Artikel: Milchkonserven und wenig bekannte Milchspeisen

Autor: Koch, O.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516996>

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: 15.03.2025

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

Bezugsberechtigung nicht fasste, schlechter gepflegt wurde als diejenige, die nur 5% unterfasste. Muss sich aber der Rechnungsführer sagen, dass seine Leute ganz gut eine abwechslungsreichere und bessere Verpflegung „ertragen“ hätten, und weist er einen grösseren, nicht ausgenützten Kreditbetrag aus, dann muss er sich allerdings ein Gewissen daraus machen und für die Zukunft die nötigen Lehren daraus ziehen.

Ungeachtet von grossen Unterschreitungen des Gemüseportions-Kredites soll man sich immer vor Augen halten, was für Anforderungen an unsere Truppenverpflegung gestellt werden müssen: einfach, aber doch ausreichend, abwechslungsreich, den Gewohnheiten der Truppe und den Bedürfnissen des Dienstes angepasst. In diesem Zusammenhang möchte ich den Fourieren, die in Rekrutenschulen abverdienen, empfehlen, die oft infolge der langen Dienstzeit und der grossen Bestände in reichem Masse zur Verfügung stehenden Kredite nicht für eine zu üppige Verpflegung zu missbrauchen — ein Standard, der in den späteren Wiederholungskursen nicht mehr eingehalten werden kann. Dass hin und wieder eine Extrazugabe gerechtfertigt und durchaus zu verantworten ist, soll nicht bestritten werden. Sind die Anforderungen, die an die Truppenverpflegung gestellt werden, erfüllt, so darf auch ein noch so grosser, unbenützter Gemüseportionskredit nicht dazu verleiten, nicht sparsam zu haushalten oder gar Verpflegungsmittel zu vergeuden, dies vielleicht nur aus Furcht, der Gemüseportionskredit könnte sonst für die Zukunft herabgesetzt werden. Ein Kredit muss also nicht mit allen Mitteln und unter allen Umständen aufgebraucht werden. Eine durch die Truppe nicht ausgeschöpfte Kreditsumme ist, wenn sie auch vielleicht zur Verbesserung der Verpflegung nicht dienlich gemacht wurde, doch nicht verloren, wie schlechthin angenommen wird: Bedenken wir, dass jeder eingesparte Franken schlussendlich doch auch wieder uns als steuerpflichtige Bürger zugute kommt.

Milchkonserven und wenig bekannte Milchspeisen

Von Fourier O. Koch, Städt. Lebensmittel-Experte, Zürich

Die sömmerliche Hitze hat auch in mancher Militärküche die Haltbarkeit der Milch beeinträchtigt. Kameraden erkundigten sich, wie **und** ob sauer gewordene Milch noch gepflegt werden könne. Besondere Verhältnisse zwingen oft, auch Frischmilch durch Milchkonserven zu ersetzen.

Milchkonserven sind Produkte, die aus Milch hergestellt wurden, entweder durch Eindicken mit oder ohne Zucker, durch vollständiges Eintrocknen oder durch blosses Sterilisieren. Es kann dazu Vollmilch oder Magermilch verwendet werden. Das Ausgangsmaterial, ob Voll- oder Magermilch, ist auf der Bezeichnung unbedingt zu nennen.

Kondensmilch wird in zwei Sorten hergestellt: Gezuckert und ungezuckert. Beide werden vor dem Eindicken homogenisiert, d. h. die sonst unregelmässig grossen MilCHFettkügelchen werden durch besondere Druckapparate gleich gross gemacht. Dann wird die Milch pasteurisiert, d. h. sehr sorgfältig bei 60—70 Grad Celsius erhitzt, damit allfällig darin vorhandene Krankheitskeime vernichtet werden, ohne dass ein Teil des Milcheiweisses, das Albumin, ausfällt. Zur Herstellung von gezuckerter Milch wird die so vorbereitete Milch mit 10 bis 20 % ihres Gewichtes mit Zucker versetzt und dann in Vacuumapparaten eingedickt, in Büchsen abgefüllt und hermetisch verschlossen. Eine besondere Sterilisation der gezuckerten Kondensmilch ist nicht mehr notwendig, weil der Zucker als Konservierungsmittel dient. Gezuckerte, kondensierte Milch ist jahrelang haltbar und ein unentbehrliches Milchprodukt überall dort, wo Frischmilch nicht beschafft werden kann. Die ungezuckerte Milch wird ebenfalls in den Vacuumapparaten eingedickt, dann in Büchsen abgefüllt und verschlossen. Die verschlossenen Büchsen werden dann noch in speziellen Sterilisierapparaten, in denen sie während dem Sterilisieren fortwährend bewegt werden, damit die eingedickte Milch nicht an den Wänden anbackt, bei 110 Grad C. sterilisiert, d. h. keimfrei gemacht. Die so keimfrei gemachte Milch ist wenigstens ein Jahr haltbar. Einmal geöffnet, muss sie sofort aufgebraucht werden, sonst zersetzt sie sich und wird damit gesundheitsgefährdend. Denn Milch ist immer ein sehr guter Nährboden für alle möglichen Krankheitskeime und sonstigen Bakterien. Vacuumapparate sind Behälter, in denen der Luftdruck vermindert wird. Das heisst, es wird Luft abgezogen und die Milch siedet dann schon bei 50—60 Grad C., verliert so ihr Wasser und konzentriert sich. Kondensmilch, gezuckert und ungezuckert, darf nicht missfarbig sein, vor allem nicht braun oder grau, sie darf auch nicht ranzig, salzig oder muffig sein. Sie soll in der Zusammensetzung gleichmässig sein und keine körnigen, gallertigen oder kristallinen Ausscheidungen aufweisen. Kondensmilch wird in der Regel im Verhältnis 1:4 verdünnt. Ein Teil Milch und vier Teile Wasser sollen eine homogene, nur ganz leicht gelblich gefärbte Milch ergeben, der Frischmilch ähnlich, die beim Stehenlassen keinen grösseren Bodensatz zeigt und vor allem keinen ausgeprägten Kochgeschmack aufweisen darf.

Milchpulver oder Trockenmilch ist Milch, der das Wasser nach speziellem Verfahren vollständig entzogen wurde. Trockenmilch aus Vollmilch muss in der Trockensubstanz mindestens 25% MilCHFett enthalten. Aus Magermilch oder teilweise entrahmter Vollmilch hergestellte Trockenmilch muss entsprechend bezeichnet sein. Trockenmilch aus Magermilch hergestellt, ist viel länger haltbar, weil das im Vollmilchpulver enthaltene MilCHFett leicht ranzig wird.

Und nun noch ein Hinweis auf **wenig bekannte Milchspeisen**. Frischmilch, die nur geringe Haltbarkeit aufweist, oft kaum eingetroffen, bereits schon säuerlich riecht oder schmeckt und beim Kochen gerinnt, ist dem zuständigen Kantons- oder Stadtchemiker oder der Ortsgesundheitsbehörde zu melden, damit die Milch auf Haltbarkeit besonders geprüft wird. Milch, die bereits säuerlich riecht, kann

an der Wärme noch weiterhin so lange stehen gelassen werden, bis sie fest geworden ist. Mit Labtabletten kann die Säuerung beschleunigt werden. Diese **Sauermilch** kann mit oder ohne Zucker gepflegt werden und findet bestimmt ihre Liebhaber. Sie soll kühl serviert werden. Gerinnt die Frischmilch während dem Kochen, wird weiterhin erwärmt, bis sich die Molke, eine grünlich-klare Flüssigkeit abscheidet. Dann das Ganze in einem groben Tuche aufhängen und gut abtropfen lassen. Die Restsubstanz ist **Quark**, auch Weisskäse genannt.

Wie ein beachtenswertes Rezeptbüchlein der Schweiz. Milchkommission in Bern ausführlich erwähnt, ist Quark auch in der Truppenküche auf verschiedene Art verwendbar und stellt nachweisbar eine angenehme und keineswegs teure Abwechslung dar. Genz besonders beliebt ist Quark mit Kümmel und etwas Salz. Wer etwas ganz Spezielles bieten will, setzt noch etwas leicht geschwungenen Rahm dazu. Dieser Quark, zu geschwellten Kartoffeln serviert, ist bestimmt ein sehr nahrhaftes Essen. Zur Erzeugung von Quark eignen sich vor allem Holz- und Steingutgefäße, niemals aber sind Zink- oder verzinkte Gefäße zu verwenden. Alle Quarkmassen sind sofort zu gepflegen und, selbst bei kurzer Aufbewahrungszeit, kühl zu lagern. Auch heute noch ist es einfach unverantwortlich, wenn sauer gewordene oder geronnene Milch ausgeschüttet oder den Schweinen gefüttert wird.

Joghurt ist eine durch besondere Säurebakterien erhaltene Art von Sauermilch. Sie wird hauptsächlich in den Balkanländern als Hauptnahrungsmittel genossen und soll Ursache sein, dass dort die Menschen so gesund sind und alt werden. Frische Milch wird unter beständigem Rühren, damit keine Hautbildung entsteht, aufgekocht, auf 42—45 Grad abgekühlt, mit bereits vorhandenem Joghurt, mit flüssigem Joghurtferment oder mit Joghurttabletten geimpft, in Steingut-, Glas- oder gut verzinnertes Metallgeschirr — unter keinen Umständen in Zink- oder verzinkten Gefäßen — abgefüllt, in einem 42—45-gradigen Wasserbad stehen gelassen, zugedeckt mit Woldecken, damit die Wärme während dem Reifungsprozess nicht unter 38 Grad C. fällt. Je nach dem Wirkungsgrad der Joghurtsäurebakterien ist der Joghurt nach 2 bis 4 Stunden fertig. Er soll kühl serviert werden und kann, kühl gelagert, während zwei Tagen aufbewahrt bleiben. Joghurt hat ein sehr feines Aroma, einen hohen Nährwert und ist überaus leicht verdaulich, weil ein Teil der Verdauungsarbeit dem Magen durch die Milchsäurebakterien abgenommen wird. Eine andere, uns weniger bekannte Art Sauermilch ist **Kefir**, der aus roher Milch hergestellt wird. Geimpft wird die rohe Milch mit Kefirkörnern, einem Gemisch von speziellen Milchsäurebakterien und Hefezellen. Infolge der Hefezellen entsteht eine schwach alkoholische Gärung.

(Ein weiterer Artikel des gleichen Verfassers, „Die Milch, unser wertvollstes Nahrungsmittel“, musste aus Raumgründen auf einen späteren Termin zurückgestellt werden.)