

Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1952)
Heft: 9

Artikel: Milchkontrolle und Förderung der Milchqualität
Autor: M.V.W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-651416>

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: 30.03.2025

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

Milchkontrolle und Förderung der Milchqualität

Im Gegensatz zu vielen anderen Lebensmitteln kann der Milch nicht erst im Moment der Abgabe an den Konsumenten die nötige Beachtung hinsichtlich ihrer Qualität geschenkt werden. So enthält die Schweizerische Lebensmittelverordnung (Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen) nicht nur Vorschriften, die an die zum Verkauf gelangende Milch gestellt werden, sondern sie stellt sogar wichtige Grundsätze auf für die Produktion und die weitere Behandlung einer einwandfreien Milch. Es genügt also nicht, Bestimmungen über Eigenschaften der Milch aufzustellen und deren Einhaltung durch amtliche Kontrollen zu überwachen.

Die Milch ist volksgesundheitlich und volkswirtschaftlich ein so wichtiges Produkt, daß der Produktion und Verteilung auf der ganzen Linie höchste Aufmerksamkeit geschenkt werden muß. Die Milch, im übrigen auch die daraus hergestellten Erzeugnisse, unterstehen einmal einer amtlichen Kontrolle. Diese wird durch kantonale und kommunale Behörden ausgeübt.

Von der Milch werden in bestimmten Abständen vor allem in den Sammelstellen und beim Verkauf durch die kantonalen Lebensmittelinspektoren und die Gesundheitsexperten der Gemeinden Proben erhoben, die im kantonalen Laboratorium auf den hygienischen Zustand und den Gehalt untersucht werden. Dabei muß die Milch den Vorschriften des Gesetzes über Gehalt, hygienische Beschaffenheit und Gesundheit entsprechen. Milch, die beanstandet werden muß, wird nicht nur vom Verkehr ausgeschlossen, sondern der fehlerhafte Produzent, Vermittler oder Händler wird bestraft.

Die halbamtlichen Käse- und Stallinspektoren üben in den ihnen zugewiesenen Kreisen eine strenge Kontrolle über Milchproduktion und -ablieferung aus. Sie sorgen für die Innehaltung nicht nur der gesetzlichen Vorschriften, sondern auch des Schweizerischen Milchlieferungsregulativs. Ihre Tätigkeit besteht in der Fassung von Milchproben in den Sammelstellen und vor allem von einzelnen Beständen oder sogar verdächtigen Einzeltieren. Die Stallinspektoren spielen aber nicht in erster Linie die Rolle eines Lebensmittelpolizisten, sondern sie haben die Aufgabe, mit ihren fachlichen Kenntnissen Fehler und Störungen in der Konsummilchqualität und in der Käsefabrikation festzustellen und sie als Berater der Produzenten zu beheben. Das Schweizerische Milchlieferungsregulativ ist die Grundlage für die Produktion einer guten Milch. Jeder Milchproduzent besitzt dieses, und der Stallinspektor kann sich in seiner Kontroll- und Beratungstätigkeit darauf stützen, weil es allgemeinverbindlich ist. «Dieses Regulativ bezweckt die Förderung der Qualität der Milch und Milcherzeugnisse und die Erhaltung eines gesunden, leistungsfähigen Viehbestandes. Es will damit sowohl den Produzenten wie den Konsumenten dienen. In diesem Sinne enthält es Vorschriften und Empfehlungen, welche nach den Erkenntnissen der Wissenschaft, der Technik und der Praxis für die Erreichung des gesetzten Zieles notwendig oder förderlich sind.»

Das Milchlieferungsregulativ ist kein Gesetz, doch werden bei Nichtbeachtung der darin enthaltenen Vorschriften Sanktionen von den milchwirtschaftlichen Organisationen ergriffen. Diese Vorschriften beziehen sich nicht nur auf die eigentliche Milchgewinnung und -behandlung am Produktionsort. Sämtliche Faktoren, die direkt oder indirekt ihren Einfluß auf die Qualität der Milch haben, sind darin behandelt:

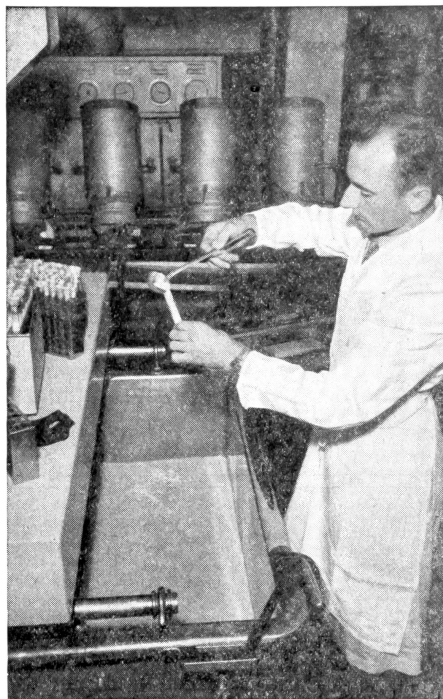
- Düngung und Bewirtschaftung der zur Futtererzeugung bestimmten Grundstücke;
- Anforderungen an das Futter und Fütterung des Milchviehs;
- Stall- und Tierhygiene;
- Melken und Milchbehandlung;
- Anforderungen an die Milch und Milchtier;
- Milch- und Stallkontrolle;
- Milchverwertung (Käsefabrikation, Butterfabrikation, Konsummilch).

Ein wichtiges Glied in der Überwachung der Qualitätsproduktion stellen die sogenannten *Hilfskontrolleure* dar. Jede Milchgenossenschaft besitzt deren zwei, mit der Aufgabe, die Inspektionstätigkeit der halbamtlichen Stallinspektoren zu unterstützen und zu ergänzen. Diese Hilfskontrolleure werden in speziellen Kursen für ihre Tätigkeit fachlich ausgebildet. Dieses Kontrollsystem ist äußerst wirksam, da die einzelnen Kontrolleure mit den lokalen Verhältnissen vertraut sind. Es ist aber auch äußerst billig, weil dadurch ein komplizierter Beamtenapparat vermieden wird.

Die Milch, die nicht in einer einzigen Ernte anfällt, sondern 730-mal im Jahr gewonnen wird, kann nicht täglich bei jedem Produzenten kontrolliert werden. Es ist daher äußerst wichtig, daß neben der amtlichen Probenerfassung, der halbamtlichen Stallinspektion und der Tätigkeit der Hilfskontrolleure der *absolute Wille der Produzenten selbst* zur Erzeugung einer qualitativ einwandfreien Milch vorhanden ist. Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg; doch müssen dazu auch die beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten vorhanden sein.

Nicht umsonst bemühen sich daher seit Jahren die land- und milchwirtschaftlichen Schulen, beim bäuerlichen Nachwuchs Verständnis und Können in dieser Beziehung zu fördern und ihm den Weg zu zeigen. Im Gebiete des nordostschweizerischen Milchverbandes (Kantone Schaffhausen, Zürich, Zug, Schwyz, Glarus, Graubünden und zum Teil die Kantone Aargau, Thurgau und St. Gallen) besteht zudem ein *eigentlicher Kurs- und Demonstrationsdienst* für Milchgenossenschaften. Am praktischen Beispiel wird den Milchproduzenten eindrücklich klargelegt, worauf es bei der Produktion guter Milch ankommt. Diese intensive Bearbeitung ist geeignet, die Milchkontrolle wirksamer werden zu lassen. Und ohne dieses Kurswesen hätte selbst die Bezahlung der Milch nach Qualität nicht derartige Erfolge gezeigt.

Die *Qualitätsbezahlung der Milch*, die im Gebiet des nordostschweizerischen Milchverbandes seit 1. Mai 1951 auf den städtischen Konsumplätzen durchgeführt wird, stellt eine neue und wirksame



Maßnahme zur Förderung der Milchqualität dar. Die Milch der nach diesen Hauptkonsumplätzen liefernden Genossenschaften wird beim Eintreffen in die Molkerei untersucht und in eine der drei Qualitätsstufen eingereiht. Nur Milch erster Qualität erhält den vollen Milchpreis. Für die beiden andern Qualitätsstufen werden Preisabzüge von einem bzw. zwei Rappen pro Kilogramm Milch gemacht. Milch, die den Anforderungen einwandfreier Konsummilch nicht entspricht, wird pasteurisiert und der Verarbeitung zugeführt.

Diese Qualitätsabstufung hat dazu geführt, daß die Milchgenossenschaften selbst die von ihren Mitgliedern eingelieferte Milch nach Qualität beurteilen und bezahlen. Bis heute haben im Gebiet des nordostschweizerischen Milchverbandes über 180 Genossenschaften die Qualitätsbezahlung oder -überwachung aus eigener Initiative eingeführt. Ständig laufen neue Anfragen ein zur Beratung bei der Aufstellung des Reglements für die Qualitätsbezahlung. Die milchwirtschaftlichen Fachleute des Milchverbandes stellen dabei ihre Erfahrungen und Ratschläge zur Verfügung.

Es wird in letzter Zeit der Landwirtschaft und vor allem den milchwirtschaftlichen Organisationen immer wieder vorgeworfen, der Qualitätsgedanke werde vernachlässigt. Dieser Vorwurf darf heute mit gutem Gewissen zurückgewiesen werden. Gerade im Einzugsgebiet der Stadt Zürich sind heute Anstrengungen im Gange und der Wille der Produzenten vorhanden, nur beste Milch in den Verkehr zu bringen, die auch modernen Qualitätsansprüchen zu genügen imstande ist.

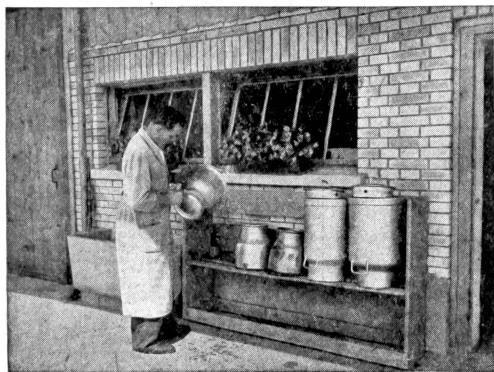
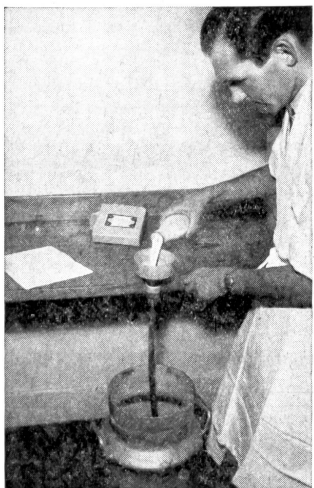
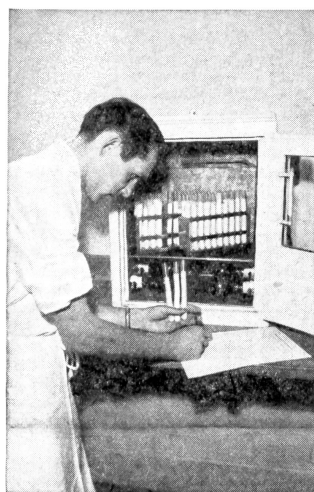
Zudem läuft nun — auf Grund des Gesetzes und mit Unterstützung öffentlicher Mittel — die Bekämpfung der Rindertuberkulose und der Bangschen Krankheit im Kanton Zürich auf vollen Touren.

Man kann heute im Ernst nicht mehr behaupten, das Qualitätsempfinden in der Milchwirtschaft sei zu schwach. Im Gegenteil: der nordostschweizerische Milchverband hat mit seinen Genossenschaften Qualitätsverbesserungen erreicht, die jeder sachliche Kritiker anerkennen muß.

Konsumenten, die Gelegenheit haben, eine Großstadtmolkerei oder eine Sammelstelle zu besichtigen und dabei Einblick in die vielfältigen Probleme der Milchversorgung zu erhalten, überzeugen sich von den großen Anstrengungen, die im Hinblick auf die Qualität der Milch gemacht werden.

Die amtliche Lebensmittelkontrolle, das Stallinspektionswesen, die intensive Beratung der Produzenten in Kursen und Vorträgen, die Bezahlung der Milch nach Qualität durch Verband und Genossenschaften und der Ausbau der privaten Kontrolle des Milchverbandes: für die Konsumenten sind das Garantien für eine qualitativ vorzügliche Milchversorgung.

M. V. W.



1. Beim Eintreffen in der Verbandsmolkerei Zürich wird aus der Mischmilch jeder Genossenschaft eine Probe gefaßt, die nach Qualitätsmerkmalen beurteilt wird. Die Resultate eines Monats bilden die Grundlage für die monatlich erfolgende Qualitätsbezahlung.
2. Die im sogenannten *Gürschrank* aufgestellten Gläser enthalten blau gefärbte Milch. Nach einer gewissen Zeit wird die Milch wieder weiß. Die Zeit, die es dazu braucht, hängt von der Haltbarkeit der Milch ab. Ein objektiver Maßstab für die Haltbarkeit der Milch ist die Entfärbungszeit in der Reduktaseprobe, die ein Bestandteil der Qualitätsbeurteilung ist.
3. Um einen Maßstab für die Sauberkeit der Milchgewinnung und Weiterbehandlung zu erhalten, wird in der Molkerei ein halber Liter Milch durch einen Wattefilter von 3 cm Durchmesser filtriert. Alle Schmutzteile werden darauf zurückgehalten. Dieser Wattefilter wird aufbewahrt und dient als Beleg für die Sauberkeit der Milch.
4. Der Stallinspektor besucht periodisch die Produzenten und Milchsammelstellen seines Kontrollgebietes. Er überwacht die Innehaltung der Vorschriften des Schweizerischen Milchlieferungsregulativs. Die Kontrolle des Milchgeschirrs ist eine der wichtigsten Aufgaben.
5. Mit Hilfe des Indikatorenpapiers kann der Inspektor die Milch jedes Euterviertels an Ort und Stelle prüfen. Abnormale Milch kann daher sofort von der Ablieferung ausgeschlossen werden.

