

Zeitschrift: Schweizer Schule
Herausgeber: Christlicher Lehrer- und Erzieherverein der Schweiz
Band: 22 (1936)
Heft: 3: Für die Milch!

Artikel: Die Milch, ein Reichtum unseres Landes
Autor: Javet. M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-526607>

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: 13.05.2025

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

zucker in der Apotheke kaufen kann und ihn kleinen Kindern gibt als Heilmittel, Abführmittel.

Und wenn wir 1 2 Stück Zucker in Wasser lösen? Das gibt eine starke Zuckerlösung. Die Milch enthält also viel Zucker. Zucker gibt Kraft, so wie Süssmost Kraft gibt.

Aber der gütige Schöpfer hat auch noch andere wertvolle Dinge in die Milch gemischt, so fein, dass man es fast nicht merkt. Was tut die Mutter in den Griessbrei? Nicht nur Zucker, sondern auch Salz. Warum macht die Mutter das? Die Speise muss würzig sein. So hat der Schöpfer feine Salze in die Milch getan. Viel ist es nicht, nur 7 Gramm in einem Liter. Das macht so viel, wie ich hier in dem kleinen Schälchen habe. Wie habe ich das gewogen?

Nun wollen wir aber sehen, was sonst noch in der Milch ist. Die Mutter bringt die Milch in den Keller und holt sie am andern Morgen wieder heraus. Es hat sich ein Pelz, Rahm, gebildet. Woher kommt der Rahm? Aus der Milch. Was ist Rahm? Ich bringe einen Tropfen Rahm oder Milch in Wasser. Der Tropfen schwimmt oben. Er ist leichter als Wasser. Deshalb steigt er nach oben, und zwar in kleinen, feinen Tröpfchen oder Bläschen. Diese bilden dann nach und nach den Pelz. Wenn ich hier einen Tropfen Milch auf ein Blatt Papier bringe, so entsteht ein Flecken. Die Milch enthält Fett. Der Pelz oder Rahm ist feines Fett, Milchfett. Zieht oder schleudert man das Fett aus der Milch, so entsteht Butter.

Wie viel Milchfett-Butter mag wohl in einem Liter Milch enthalten sein? Dieses kleine Täfelchen Butter. Es sind 50 Gramm. Wägen auf der Schulwage! Wenn ich den Rahm von 10 Litern Milch im Butterfass rühre, so entsteht ein Pfund Butter.

In der Milch ist noch etwas, woran ihr bis jetzt gar nicht gedacht habt. Nämlich das, was man im Ei um den „Klucker“ herum findet. Wie schön weiss das ist! Es ist das Eiweiss. Wozu braucht die Mutter Eiweiss? Wie behandelt die Mutter das Eiweiss in der Küche? Wie viel Eiweiss ist wohl in der Milch? So viel als in diesen beiden Eiern enthalten ist.

Was haben wir in der Milch gefunden? Zucker, Salz, Fett, Eiweiss. Ist das alles?

Wir wägen auf der Schulwage einen Liter Milch und einen Liter Wasser. Der Liter Milch ist mehr als ein Kilogramm schwer, der Liter Wasser nur ein Kilogramm.

Alles was wir in der Milch gefunden haben, ist in Wasser aufgelöst.

Warum ist die Milch so gut? Wir wissen es jetzt. Die Milch nährt und sie stillt den Durst. Sie ist, wie es im Milchbüchlein geheissen hat, Speise und Trank zugleich. Das steht auch hier auf diesem schönen Bild. Wandbild aufhängen! Die Kinder sehen sich das Bild an und staunen über die schöne Darstellung und die wunderbare Zusammensetzung der Milch.

Jetzt wissen wir, warum die Leute im Milchbüchlein die Milch so gerne trinken. Wollen wir nicht auch mehr Milch brauchen?

Alfred Schegg.

Die Milch, ein Reichtum unseres Landes

Stoff zu Lektionen auf der Mittelstufe.

Vor bemerkung: Zur erzieherischen Beeinflussung unserer Kinder gehört es, dass wir in ihnen Ehrfurcht wecken vor dem grossen Reichtum der Natur und ihrer Güter. Wie unzulänglich ist dagegen oft das, was der

Mensch tut, um diesen Reichtum zu verwalten! Statt ihn allen zu gut kommen zu lassen, denkt der Mensch oft nur an sinnlose Erzeugung von neuen Gütern, die vielfach auf Kosten der guten Beschaffenheit geht. Wenn wir in den nachfolgenden Ausführungen

vom Reichtum der gewaltigen Milchproduktion unseres Landes sprechen, so sind wir uns dessen bewusst, dass diesen Gütern gar oft grosse Mängel anhaften und dass auf die bewusste Leitung der Erzeugung und auf die gerechte Verteilung sehr vieles ankommt. Wir möchten jedoch hier aus grundsätzlichen Ueberlegungen, um die Kinder vom Alkohol abzulenken, bewusst den Nachdruck auf die Grösse der Milcherzeugung legen. Wir möchten zeigen, ohne direkt allzuviel belehren zu wollen, dass die Schweizer Jugend allen Grund hat, der Milch den Vorzug zu geben vor dem Bier. So schaffen wir gute Aufklärung und für die gute Gewöhnung der Jugend einen starken Damm.

Woher die Milch kommt?

Wir lassen die Kinder in der Stadt vom Milchmann erzählen und welchen Weg die Milch alle Tage nimmt. Erlebnisse mit dem Milchmann. Seine Tagesordnung. Seine Berufsnot. Die Abrechnung mit den Bauern und den Haushaltungen in der Stadt. Wo man sonst Milch zu kaufen bekommt? Erzählen von Milchläden.

Die Milchsammelstellen auf dem Lande. Die Käsereien, wo die Bauern die Milch hinbringen. Die Gewinnung der Milch, Transport zur Sammelstelle, Milchgefässe und Milchwagen, Wagen der Milch, Kontrolle der Eingänge. Das Kühlen und Verladen der Milch, Transport der Milch mit Bahn und Auto, Zeichnen der Vorgänge, Geräte und Wagen. Umrechnen von Milchmengen, die gewogen werden in Liter und Hektoliter.

Die Molkerei in der Stadt. Einliefern der Milch in grossen Eimern oder Kannen. Die Milchtanks und Milchbahnwagen. Wagen und Kühlen der Milch. Die Molkerei einer Stadt sorgt für den Milchbedarf einer grossen Zahl von Haushaltungen. Umsatz von einzelnen Molkereien in Basel: 16 Millionen Kilogramm, in Genf: 24,5 Millionen, in Luzern: 16,6 Millionen, in Freiburg 3,5 Millionen, in Vivis

9,7 Millionen, in Zürich 17,5 Millionen. Die Milch für den Haushalt, für Fabriken, Wirtschaften und Schulen.

Das Milchtrinken: Auf dem Lande. Der Landwirt trinkt die Milch seiner Milch-



**Jugend trink Milch
auf Deinen Wanderungen**

Jöggi + Wüthrich

tiere. Wie die Milch behandelt sein muss? Der Dorfbewohner holt die Milch in der Käserei. Milchgefässe in alter und neuer Zeit. Vorschriften. Zeichnen und Rechnen. Die Hohlmasse. In der Stadt: Gefahren für die Milch. Gefässe. Das Abfüllen von Milch in Flaschen. Vorliebe der Städter für gekühlte Milch im Sommer. Der Arbeiter, Schüler, Turner, Sporttreibende, Reisende als Milchtrinker.

Die Milch muss reinen Geschmack haben, sie darf keine Fetzen haben und darf nur verpackt geliefert werden. Die Bedeutung der Verpackung für verschiedene Lebensmittel, so auch für Milch. Damit die Milch einige Zeit gut und rein bleibt, wird sie auf kurze Zeit erhitzt und wieder gekühlt. Das nennt man Pasteurisieren. Beliebtheit der pasteurisierten Milch.

Wer trinkt viel Milch?

Vergleichen zwischen Land und Stadt. Die Bauern und ihre Angehörigen sollten viel Milch trinken. Warum? Geschieht dies immer und überall? Trinkgewohnheiten, Erzählen vom Milchtrinken in alten Zeiten, von der Kappeler Milchsuppe. Früher trank man auch auf dem Lande mehr Milch. Eine Chronik aus dem Jahre 1596 erzählt:

„Das Bauernvolk wusste wenig von Wein, und so sie eine jährliche Kirchweih hatten, so tischte man durch die Tenne weg mit Laden und trug Anken und Ziegeböcke, Honig, Brot, Suffen (Schluck), Nidle, Milch und gar keinen Wein auf.“

Es wurde berechnet, dass die landwirtschaftliche Bevölkerung unseres Landes trotz allem heute noch einen Liter Milch trinkt pro Kopf. Alle Bauern, Männer, Frauen und Kinder, trinken vierhundert Millionen Liter Milch im Jahr. Es müssen also über eine Million Leute, Gross und Klein, zur Bauernbevölkerung gehören in unserem Lande. 250,000 Milchproduzenten (Bauern mit Vieh, Kühe und Ziegen) liefern diese Milch. Wie viel macht das durchschnittlich auf den Betrieb?

In den Städten wird bedeutend weniger Milch getrunken als auf dem Lande. Gewohnheiten der Menschen, die nicht tagtäglich an die frische Luft kommen und wenig körperliche Arbeit leisten. Befragung der Stadtkinder: Wie viel Milch trinkst du, und deine Familie? So kommt man in den Städten auf einen Durchschnitt von 5 bis 6 dl. Die Milchscheuen. Wie kann man die Menschen heilen von der Milchscheu? Behandlung der Milch, vermehrte Verwendung von Milch zu Speisen, Kaltschalen. Milchkaffee oder Schwarztee? Hat die Mutter oder die Tochter recht?

Der zunehmende Milchertrag unseres Landes.

Denkt, wie viele Bauern alle Tage ihr Melkgeschäft besorgen! Erträge pro Kuh, Ziege, Betrieb, Käserei, Dorf, Gemeinde,

Land. Das Wunder der Milchwerdung im Körper. Zucht von ergiebigen Milchtieren. Rekordkühe mit über 10,000 Kilogramm Milch im Jahr. So in Oesterreich. Merkwürdigerweise sind es oft Schweizer Kühe (Braunvieh), die im Ausland solche Rekorde (Höchstziffern) aufstellen.

Durchschnittsmelkungen. Eine Kuh gibt im Tag durchschnittlich 8 Liter Milch. Das macht im Jahr rund 3000 Liter Milch (genaue Ausrechnung). Wir haben nun 920,000 Milchkühe im Lande, das macht eine Milchmenge von 27,600,000 Hektoliter oder Zentner Milch. Dazu kommt die Milch von 160,000 Ziegen, die durchschnittlich 400 Liter Milch geben im Jahr.

Eine ungeheure Menge Milch, diese über 28 Millionen Zentner oder Hektoliter oder 2800 Millionen Liter! Es gibt viel mehr Milchtiere in unserem Lande als früher. Im Kanton Thurgau hat sich im Laufe der letzten hundert Jahre der Kuhbestand vervierfacht. Während es vor hundert Jahren dort nur 13,000 Kühe gab, gibt es heute über 52,000. Änderungen in der Landwirtschaft. An Stelle des Getreidebaues tritt Milchwirtschaft. Käsereien. Lohnkäser und Milchkäufer. Die Molkereien in den Städten. Ausgleich der Milch, Verarbeitung der Ueberschüsse.

Was wir mit der Milch machen?

	1931	1934
	Millionen Hektoliter	
Zur Aufzucht von Jungvieh	6	4,5
Selbstversorgung der Landwirtschaft	4,2	3,9
Milchverbrauch durch die Verbraucher	6,7	6,5
Käserei im Tal	6	11
Alp- und Haussennerei	2,2	2,6
Milchsiederei	1	0,2
Keine Ausfuhr mehr		

Darstellen dieser Zahlen in Kreisen und Säulen. Der gesamte Wert der Milch und Milcherzeugnisse beträgt 700 Millionen Franken.

Davon bekommt jedoch der Bauer nur noch 430 Millionen.

Die Milchkrise.

Früher Verkauf von Milch und Käse ins Ausland. Verwertung in den Siedereien. Die Schweizer müssen wieder mehr Milch trinken als früher. Es gibt auch sehr gute Milchspeisen. Wer hat schon saure Milch getrunken oder gegessen? Wie schmeckt das? Wie kann man saure Milch sehr sauber und rasch zubereiten. Joghurt kann man ganz einfach selbst herstellen. Also viel Milch trinken und viel Joghurt essen!

Die beste Milchverwertung.

Möglichst viel trinken. Könnte man nicht mehr Milch trinken? Wenn jeder Schweizer einen Deziliter im Tag mehr trinken würde, wie viel würde dies im Jahre ausmachen? Für einen, für eine Familie von 5 Köpfen, für das ganze Land (vier Millionen Bewohner)? In der Schweiz werden fast 11 Millionen Hektoliter Milch getrunken. Das macht auf einen Schweizer 275 Liter Milch im

Jahre. Eine Familie von 5 Köpfen trinkt im Jahr 1375 Liter Milch.

Die Schweizer trinken jedoch auch viel Bier: 60 Liter pro Kopf. Wie, wenn man nur 50 Liter trinken würde statt 60? Das wäre immer noch genug. Für Bier sollte man Steuern bezahlen, und aus dem Ertrag könnte man den Arbeitslosen und armen Kindern recht viel Milch geben.

Sammeln von Zeitungsausschnitten mit Artikeln über Milchkrise, Biersteuer und dgl. mehr.

Material für Milchunterricht:

Bei der Propagandazentrale der Schweizerischen Milchkommission in Bern kann man gratis beziehen: Plakatbild über Milchtrinken: Jedem seine Milch.

Kleinwandbild: Jugend trink Milch!

Grosses Wandbild über den Nährwert der Milch.

Material für den Unterricht und über Organisation von Schulmilch.

In jeder Buchhandlung kann gekauft werden: Fritz Schuler: Die Milch, Versuche und Betrachtungen (Francke-Bern), Preis Fr. 1.50. Mit vielen Zahlen und Aufgaben.

Bern.

M. Javet.

Eine „Milch-Woche“ in der Oberklasse

Früher hat man in den Volksschulen vielfach den Fehler begangen, den prächtigen Hygieneunterricht viel zu sehr aufs Fachwissenschaftliche zuzuspitzen. Was da im Fach der Menschenkunde den Schülern vordoziert wurde, glich verzweifelt einer verwässerten anatomischen Hochschulvorlesung. Vor lauter Physiologie — man musste doch möglichst alle Organe des menschlichen Körpers „behandeln“ — kam man gar nicht zu einer eigentlichen „Gesundheitslehre“, wie sie von lebenspraktischen und hauswirtschaftlichen Gesichtspunkten aus gefordert werden muss. Gewiss sind z. B. Kenntnisse über die Bestandteile des Ernährungsapparates unerlässlich notwendig; aber wir dürfen uns nicht verhehlen, dass der Unterricht für die Kinder erst dann interessant und lebendig wird, wenn wir diesen toten Apparat in Funktion zeigen, ihn in Beziehung setzen zu all dem, was hinein und nicht hinein gehört. Folgen wir bei Erörterung der Ernährungsprobleme — es gibt zwar heute eine junge Ernährungswissenschaft, die viele Probleme gelöst hat — etwas den elementarpsychologischen Gesetzen der Assoziation, so werden wir von selbst dazu gelangen, die engen

Fachgrenzen zu durchbrechen und wertvolle Stoffe miteinzubeziehen aus allen Gebieten, die mit dem Zentralthema in direktem, organischem Zusammenhang stehen. Die Vorteile dieser verbindenden und verknüpfenden Stoffanordnung — wie sie beim Klassenlehrersystem ja wohl möglich ist — liegen auf der Hand: Erweiterung, Bereicherung und Abrundung des Lehrprogramms; mehr kinder- und volkstümliche Stoffbehandlung als rein wissenschaftliche; geistige Vertiefung und seelische Verankerung des Bildungsgutes; ein vielseitiger, lebensbezogener, interessanter Unterricht im Dienste einer harmonischen Persönlichkeitsentwicklung.

Die nachfolgende, aus der Praxis herausgewachsene Stoff-Skizze möchte vor allem die Lehrer an Oberklassen ermutigen und anregen, sich mit dem prächtigen Lebensstoff: MILCH, der organisch in den Lehrplanmässigen Unterricht der VII. Primarklasse eingebaut werden kann, einmal gesamtunterrichtlich auseinanderzusetzen.

Das Stoffprogramm geht bewusst über den engen Rahmen eines Wochenpensums hinaus. Einerseits soll es dem Lehrer eine gewisse Auswahl bieten,