

[Impressum]

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **54 (1950-1951)**

Heft 12

PDF erstellt am: **06.07.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Spiel, die auch bei der Auslösung der Milchabsonderung beteiligt sind. Vorerst das Follikelhormon, aus dem Eierstock stammend, das für das Wachsen der verschiedenen Zellen in den Milchdrüsen sorgt. Dann das Gelbkörperhormon, ebenfalls dem Eierstock entspringend, das die sogenannten Alveolen in den Milchdrüsen zur Reife bringt; schliesslich noch das Prolaktin, welches erst die Auslösung der Milchabsonderung bewirkt. Dieses Hormon stammt aus der rätselhaften Hirnanhangdrüse, der Hypophyse, welche noch andere Hormone erzeugt. Diese Erkenntnisse verdankt die Wissenschaft verschiedenen Experimenten und auch — interessanterweise — den Beobachtungen an sogenannten Siamesischen Zwillingen oder Böhmisches Schwestern. Es begab sich nämlich einmal, dass die eine Partnerin ein Kind erwartete, und nun war es sehr aufschlussreich festzustellen, dass auch die andere Schwester den mit diesem Zustand einhergehenden Veränderungen unterworfen war. Somit war erwiesen, dass Stoffe in dem den beiden Schwestern gemeinsamen Blut vorhanden sein mussten, welche diese Veränderungen hervorrufen konnten. Tierversuche, u. a. Verpflanzung von Organen, bestätigen die Vermutungen, und heute ist man gewiss, dass die genannten Hormone allein in Frage kommen.

Man weiss nun also, auf welche Weise diejenigen Organe gebildet werden, welche für die Milchabsonderung in Frage kommen. Den eigentlichen Vorgang aber, die Bildung der Milch aus den im Blut und im Körper zur Verfügung stehenden Stoffen hat man noch nicht bis in alle Einzelheiten ergründen können. Es liegt hier offenbar noch eines jener Geheimnisse begraben, welche die Natur bisher zu hüten gewusst hat vor der allumfassenden Neugier des Menschen ... Nun, man ist der Sache auf indirektem Wege nachgegangen und hat festgestellt, dass das Blut in den Venen verschiedenartige Zusammensetzung aufweist, je nachdem wir vor Frauen oder weiblichen Tieren stehen, deren Milchdrüsen in Tätigkeit sind oder nicht. Es betrifft vorab den Gehalt an Aminosäurestickstoff und an Traubenzucker. Das Fett der Milch stammt aus der Nahrung — wir kennen diese Tatsache von

der Kuhmilch her, bzw. vom Einfluss der Grünfütterung auf die Konsummilch.

Woher nun aber hat die Milch ihre weisse Farbe? Sie ist, sagt die Wissenschaft, eine Folge der physikalischen Gesetze, wie sie in Flüssigkeiten herrschen: Das Fett ist in der Milch in sehr kleinen Tröpfchen — Durchmesser rund 0,003 mm — aufgelöst, das heisst es findet sich in der Form einer Emulsion vor, und alle solchen Flüssigkeiten weisen wegen der Reflektion des Lichts eine weisse Farbe auf, zumal auch Eiweissstoffe in der Milch in ähnlicher Weise suspendiert sind wie die Fetttröpfchen. A propos Eiweiss: Es sind interessante Unterschiede festzustellen zwischen Milch vom Rind, Schaf, Ziege, Büffel, Rentier einerseits, Mensch, Stute, Eselin andererseits. In der erstgenannten Kategorie ist der Anteil des Kaseinogens an den Eiweissstoffen — es findet sich u. a. noch Albumin und Globulin in der Milch — verhältnismässig gross. Die Eigenschaften dieser Milchsorten werden insofern dadurch beeinflusst, als diese Kaseinmilch nicht so leicht gerinnt wie die zweite Art, bei welcher der Anteil des Albumins grösser ist; dessen Gerinnbarkeit in der Hitze ist aber wesentlich grösser, so dass hier bedeutende Unterschiede hergeleitet werden können. Der Gerinnungsvorgang hängt im übrigen eng mit dem Zerfall des Milchzuckers in Milchsäure und andere Stoffe zusammen, indem die Milchsäure diesen Vorgang hervorruft. Andererseits verhütet sie aber auch das Wachstum einiger gesundheitsschädigender Bakterien: Wieder einmal stehen wir vor der Tatsache, dass in der Natur das Pro und das Kontra einer bestimmten Erscheinung das Bild bestimmen, das wir uns davon zu machen haben. Es wird immer ein komplexes Bild sein, denn trotz aller hochentwickelter technischen Hilfsmittel behält die Natur immer ein «Réduit», in das der menschliche Geist nur sehr mühsam vorzudringen vermag; manches bleibt ihm wohl immer verschlossen, vor allem dann, wenn er sich an die Quellen der Lebensvorgänge vorwagt, bei denen offenbar noch andere Kräfte wirksam sind. Dem rein Verstandesmässigen sind Grenzen gesetzt.

kk.