

# Die Milch - das wichtigste Nahrungsmittel

Autor(en): **Müller, Paul**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **58 (1954-1955)**

Heft 20

PDF erstellt am: **24.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-671700>

## **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.

## Warum Himbeere?

«Himbeere» hat nichts mit Himmeln zu schaffen und bedeutet also keineswegs «himmlische Beere» oder dergleichen überschwängliche Dinge mehr. Nein, «Himbeere» ist von Hindin abgeleitet: Althochdeutsch «hintberi», mittelhochdeutsch «hintber» schrumpfte zunächst zu «himper» zusammen und wurde dann erneut zu Him-beere erweitert.

Warum aber «Beere der Hindin»? Frühere Sprachforscher glaubten, der Name rühre daher, weil die Hindin gern Himbeeren isst — aber sie isst noch manche andere Beerenart auch gern — oder er komme davon, weil sich die Hindinnen zur Fliegenzeit mit ihren Jungen mit Vorliebe in

den Himbeeren bergen — aber das trifft für die Brombeeren noch eher zu.

Aufschluss gibt hier ein weiterer Name der Brombeere. Diese heisst in anderen germanischen Sprachen zum Beispiel Hirschdorn, im Erzgebirge «Hirschbeere» im Bayerischen «Hirschbollen». Das löst unser Rätsel auf: Der starkdornige Brombeerstrauch wurde mit dem geweihtragenden Hirsch verglichen, dagegen der in seinen oberen Teilen dornlose Himbeerstrauch der geweihlosen Hindin. «Himbeere» besagt demnach eigentlich «Beere, welche (im Gegensatz zur verwandten Brombeere) unbewehrt ist gleich der Hindin». Th. E. B.

## Die Milch — das wichtigste Nahrungsmittel

### *Der flüssige Segen*

Genug Milch zu haben, ist seit allen Zeiten der Wunsch der Völker. Das gelobte Land ist das Land, in dem «Milch und Honig fliessen». Den alttestamentlichen Israeliten schon galt die Milch als ein Symbol der Wohlhabenheit. Judas, dem Sohne Jakobs wird Reichtum und Ueberfluss geweihsagt mit den Worten: «Seine Augen werden trübe sein von Wein und seine Zähne weiss von Milch.»

Auch in religiösen Riten und in volkstümlichen Bräuchen überlieferte sich die besondere Bedeutung der Milch, sah man in ihr doch jenes Nahrungsmittel, das Gott selbst geschaffen hatte, dem hilflosen Kind zuliebe, das aus dem Mutterleibe kommt. Geheime, segensreiche Eigenschaften wurden deshalb der Milch zugeschrieben; als Heilmittel war sie von besonderer Wirksamkeit, und von ihrer Beschaffenheit und Herkunft hing die Gesundheit des Kindes ab. Die Gründer der Stadt Rom, die Zwillingsbrüder Romulus und Remus, verdankten ihre übermenschliche Kraft der Milch einer Wölfin, welche die beiden Säuglinge nach

ihrer Aussetzung aufgezogen hatte. Oft fand in der Zeit des ersten Christentums gesegnete Milch beim Abendmahle an Stelle des Weines Verwendung.

In unseren Tagen, da an die Stelle von magischen Gewalten nackte Zahlen der Wirtschaftsstatistik getreten sind, hat die Milch immer noch nichts von ihrer Bedeutung als menschliches Nahrungsmittel eingebüsst. Die Welterzeugung beläuft sich heute auf über 200 Millionen Tonnen, ein Milchmeer, das mengenmässig beinahe die Hälfte der gegenwärtigen Petroleumproduktion ausmacht. Unter den Ländern mit hohem Milchverbrauch pro Kopf der Bevölkerung ist auch die Schweiz zu finden. Rund ein Viertel aller Aufwendungen für Lebensmittel werden für Milch oder Milchprodukte ausgegeben.

Die Milchwirtschaft in unserem Lande ist uralte. Die Bodenverhältnisse ihrer Heimat zwangen den Bauern der schweizerischen Alpenländer die Milchwirtschaft geradezu auf. Während anfänglich die Milchprodukte neben dem Eigenbedarf zur Hauptsache ein Zahlungsmittel für Abgaben und Zinsen

(Fortsetzung 3. Umschlagseite)

Abonnementspreise: Ausgabe A ohne Versicherung jährl. Fr. 9.50, 6 Monate Fr. 5.10. Ausgabe B mit Versicherung jährl. Fr. 12.—, 6 Monate Fr. 6.50 Postcheckkonto VIII 1831). Jeder Abonnent der Ausgabe B ist mit Ehefrau gegen Unfall mit je 1000 Fr. im Todesfall und je 1000 Fr. im Invaliditätsfall, mit Abstufung bei teilweiser Invalidität, versichert

darstellten, begann nach der Befreiung der Eidgenossenschaft bald auch die Produktion für den Handel. Als Folge der damals betriebenen Dreifelderwirtschaft herrschte in allen Städten eine chronische Milchknappheit, welche früh schon behördlichen Massnahmen zur Sicherstellung der Versorgung rief. Die grosse Nachfrage nach Butter veranlasste die Städte, den Butterhandel in ihrem Gebiet zu beaufsichtigen. In Bern waren die «Ankenlauben» die Plätze, an denen die Butter zum Kauf angeboten werden musste, wobei die Gewichte von der Obrigkeit streng kontrolliert wurden. — Neben der Buttergewinnung lag früher das Hauptgewicht auf der Herstellung von Kräuterzieger, wovon der von Glarus heute noch der berühmteste ist. Seine Tradition reicht zurück bis ins erste Jahrtausend, und man vermutet, dass die Klosterleute von Säckingen die Veredlung des weissen Ziegers mit Kräutern und Klee in die Glarner Berge brachten. Im Jahre 1563 wurde eine Verordnung über die Herstellung von Glarner Schabzieger erlassen und eine Art Markenschutz für dieses Produkt eingeführt. 1541 beschrieb der Zürcher Gelehrte und Naturforscher Conrad Gesner den Glarner Schabzieger als «weltbekanntes nützliches Heilmittel zur Beförderung der Ess- und Trinklust» und im 17. Jahrhundert soll der Glarner Zieger bis nach Russland und Indien ausgeführt worden sein.

Auch in der Innerschweiz und im Bernbiet wurden mehrere vortreffliche Kräuterzieger hergestellt, die aber bald von der aufstrebenden Käseerei verdrängt wurden. Die künstlich tief gehalte-

nen Butterpreise veranlassten die Bauern, mehr und mehr zur Fabrikation von Käse überzugehen, der sehr bald über den Gotthard nach Italien und auf anderen Wegen nach Frankreich und England rollte.

Freilich sahen die Behörden das nicht gerne; sie versuchten anfänglich den «Faisskäse»-Fabrikanten, mit allen Mitteln — sogar mit Käsereiverboten — das Handwerk zu legen. Doch war es gerade der Käseexport, welcher die Milchwirtschaft von der Alp hinab ins Tal lockte, was schliesslich zur Aufhebung der Dreifelderwirtschaft und damit zu einer viel intensiveren Bearbeitung des nutzbaren Bodens führte. Dank dieser Umstellung wurde nach und nach mehr Milch erzeugt, und der jahrhundertealte Durst nach dieser Nahrung konnte vom letzten Jahrhundert an gestillt werden.

Indessen bietet die Milchversorgung heute noch viele Schwierigkeiten, was in der vergangenen Session von den eidgenössischen Räten anlässlich der Beratung des Milchstatuts deutlich beleuchtet worden ist. Die Fragen, die in Bern zur Sprache kamen, wurden im ganzen Lande mit grosser Anteilnahme verfolgt. Nicht allein, weil sie von wirtschaftlicher Bedeutung sind. Die Versorgung mit Milch ist nicht nur ein wirtschaftliches, sondern ein menschliches Problem. Trotz moderner Sachlichkeit wirken auch in unserer Zeit jene Ahnungen nach, die unsere Vorfahren empfunden haben müssen, wenn sie die Milch als mütterliches, den hilflosen Geschöpfen von Gott verliehenes Nahrungsmittel verehrten.

Paul Müller