

# Die Milch im hauswirtschaftlichen Unterricht

Autor(en): **Tschiffely, D.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Schule**

Band (Jahr): **22 (1936)**

Heft 3: **Für die Milch!**

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-526295>

## **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.

Kälbchen:

Muh — muh!

(trinkt eifrig, dann hüpfte es davon; in einer Schlangenlinie schlüpfte es durch den Kreis und geht an seinen Platz zurück.)

(Unterdessen lässt das Kind in der Mitte den Kopf hängen, sinkt langsam zusammen, bis es auf dem Boden kauert.)

Alle:

(sprechend.)

Das Kälblein, das kann hüpfen  
und durch die Hecken schlüpfen:

Das Kindlein, das die Milch nicht mag,  
wird krank und bleicher jeden Tag.

(singend und mit entsprechenden Bewegungen.)

Bald gräbt man ihm ein Gräblein auf,  
Gräblein auf, Gräblein auf.

Wir streuen weisse Blumen drauf, Blumen  
drauf, Blumen drauf.

Oh weh!

(das Weinen nachahmend.)

Mutter:

(im Kreise herum gehend mit gesenktem Kopf.)

Ich armes, armes Mütterlein!

Ich geh' spazieren ganz allein.

Ich wein' in meiner grossen Not.

Mein armes Kindlein ist ja tot.

Kind:

(springt auf und fasst die Hand der Mutter.)

Ich bin noch nicht gestorben.

Ich bin noch nicht verdorben.

Lieb Mütterlein, ich sag' dir was:

Ich trinke aus das ganze Glas.

(ahmt das Trinken nach.)

Mutter:

(umarmt das Kind.)

Jetzt werden deine Bäcklein rund,  
und du wirst stark und bleibst gesund.

Alle:

(singend oder sprechend.)

Die Not ist nun zu Ende.

Wir reichen uns die Hände  
und stimmen laut ein Liedlein an

vom Kindlein, das gehorchen kann. —

Juchhe! Juchhe!

(Die Kinder hüpfen auf und tanzen.)

Anna Keller.

## Die Milch im hauswirtschaftlichen Unterricht

Im hauswirtschaftlichen Unterrichte müssen die Schülerinnen wieder zum Milchgenuss erzogen werden. Es tönt dies merkwürdig, besonders da wir in einer viel Milch produzierenden Gegend leben. Ich will hier nicht die Gründe untersuchen, warum der Bauer für sich und seine Familie so wenig Milch verbraucht. Nur das möchte ich erwähnen, dass dieser geringe Milchkonsum nicht nur aus Unkenntnis geschieht. Wenn uns im Bauernhause oft Tee oder Kaffee mit ganz geringem Milchzusatz angeboten werden, so darf man nicht einseitig rasch aburteilen. Das Milchgeld ist für den Bauer oft das einzige Bargeld, das sicher eingeht, und deshalb erlaubt mancher dem Haushalt nur wenig Milch.

Im hauswirtschaftlichen Unterrichte darf über diese Zustände weder gewettert noch gepredigt werden. Da beginnt man weder mit aufklärenden Worten, noch langen Argumenten, sondern ganz einfach mit der

*Erziehung zum Milchgenuss.*

Ich teile diese Erziehung zu vermehrtem Milchgenuss in drei Hauptteile. Zuerst erhalten die Schülerinnen bei jeder passenden Gelegenheit ein recht schmackhaftes Milchgericht. Dass die Liebe durch den Magen geht, ist ja eine alte Wahrheit, die wir auch hier nutzbringend anwenden müssen.

An einem heissen Sommertag gibt es in einer Gartenbau- oder Kochstunde als Znüni oder Zvieri saure Milch. Aber, bitte, auf alle Fälle als solche unkenntlich! Die Milch darf nicht zu sauer sein; sie sei schön dick und erhält nun reichlich Zucker als Zusatz. Meist, besonders für kritische Klassen, setze ich noch einige Tropfen rote Kochfarbe zu. Mit dem Schwingbesen wird alles tüchtig geschwungen. Diese rosenrote „Crème“ wird immer mit grösstem Wohlbehagen ausgelöffelt, ja ich fand mal die ganze Klasse, als ich nach kurzer Abwesenheit zurückkam, vor blankgeleckten Tellern! Es wäre zu

schade gewesen um jeden verlorenen Tropfen, rechtfertigten sich alle einmütig.

Gibt sich hier Gelegenheit, so kann ein Rätselraten einsetzen, was denn dies für eine Crème gewesen sei. Man kann das aber auch erst nachholen, wenn man dann später die Milch im Unterrichte bespricht. Die meisten Schülerinnen raten auf eine Citronencreme, auch (weil rosa) auf Himbeercrème mit Zitronensaft, äusserst selten kommt eine auf den Gedanken, es könnte saure Milch gewesen sein. Wenn dies dann aber bestätigt wird, ist das Erstaunen ringsum gross. Nicht selten sagt eine Schülerin ganz entsetzt: „Aber saure Milch ist doch giftig!“ Dieser Ausspruch wird dann gewöhnlich von einigen Schülern widerlegt, aber die meisten sind doch höchst erstaunt, dass die vielverachtete und meist den Schweinen gefütterte saure Milch so gut schmeckt.

Würde man zur Einführung der sauren Milch umgekehrt vorgehen und mit einer langen Erklärung des gesundheitlichen Wertes beginnen, so wäre die Sache sicher verfehlt. Die ganze Zeit würden die Schülerinnen dabei denken: „Ja, das ist schon recht, aber ich, ich kann saure Milch einfach nicht essen; sie widersteht mir.“ Nachher würden sie missmutig in der geronnenen Milch herumstochern, die dadurch sehr unansehnlich und gar nicht appetitanregend wird. So aber haben alle schon, und zwar mit Genuss, saure Milch gegessen. Niemand ist davon krank geworden und alle hätten gerne möglichst bald wieder „Sauermilchcrème“, wie wir nun das Gericht nachträglich taufen. Die Sache erhält zum Schluss immer noch eine humorvolle Note. Es gibt ein gesundes Lächeln über sich selbst, dass man einen Himbeergeschmack herausfinden wollte, wo doch die rote Farbe weder Geruch noch Geschmack aufweist.

Das erste Junket wird als Crème ohne Eier eingeführt. Wie können wir gezuckerte Milch, der wir irgend einen Würzstoff, z. B. Vanille, Zitronenrinde oder gebrannten Zucker zusetzen, dazu bringen, in 20 Minuten gleichmässig fest zu werden, ohne die Süskraft zu verlieren? Auch da haben wir noch nicht viel über Milch gesprochen. Die Schülerinnen wissen noch nichts von Lab, von den Bestandteilen der Milch, warum saure Milch gerinnt. Der

hauswirtschaftliche Unterricht beginnt im Frühling, und diese Milchgerichte müssen, um beliebt zu werden, bei beginnender Sommerwärme eingeführt werden. Es wäre natürlich logisch und würde viel Zeit gewinnen, wenn die Schülerinnen jetzt schon die Nährstoffe und ihre Eigenschaften kennen würden. Schulen, die im vorletzten Schuljahr wöchentlich eine hauswirtschaftliche Theoriestunde eingeführt haben, können da ganz anders vorgehen. Die ersten Kochstunden bringen schon so viel Neues, Ungewohntes für die Schülerinnen, dass wir Sorge tragen müssen, sie nicht zu verwirren mit allzuviel Belehrungen. Das Begreifen kommt später umso leichter. Es erscheint den Schülerinnen jeweilen als wahres Wunder, wie schön gleichmässig fest die Milch wird bei Zugabe von Lab. Das erste Junket wird aber auch wieder nicht für sich allein gegessen, sondern etwa zu rohen, gezuckerten Beeren oder Apfelsmus von Fallobst. Meist sagen dann verschiedene Schülerinnen beim Essen: „Junket wäre sicher auch fein ohne Beeren!“

So führen sich diese beiden Speisen, die wieder so rechte Volksspeisen werden sollten, leicht ein, und schon bald berichten die Schülerinnen über ihre Erfolge daheim bei deren Herstellung. Der Vater ist meist schwer zu einer Neuheit im Speisezettel zu bekehren, doch bringt er dafür den Käsegerichten der Tochter mehr Verständnis entgegen!

Im Herbst oder anfangs Winter können wir dann endlich die Milch untersuchen. Die Bestandteile und Eigenschaften der Milch werden an Hand einfacher Experimente nachgewiesen. Die Folgen unrichtiger Behandlung bei der Aufbewahrung und beim Kochen werden klar. Eignung und Zweckmässigkeit der Milchgefässe und günstiger Aufbewahrungsort erklären sich nun leicht. Neue Junketgerichte werden jetzt mit vollem Verständnis hergestellt; die Lab- und Säuregerinnung wird begriffen.

Nun erstellt sich jede Familie, d. h. Kochgruppe einen kleinen Käse aus etwa 2 Liter Milch, der täglich gewendet, gewaschen und gesalzen wird. Die Milch wird hier in die Stadt geliefert, daher haben die Schülerinnen meist nur eine ganz blasse Ahnung von der Käseherstellung. Da gibt es alljährlich einen schönen Spaziergang frühmorgens auf den Berg,

wo uns ein freundlicher Käser in einer gut eingerichteten Käserei den ganzen Vorgang beobachten lässt. Die vorzüglichen Käsekeller und die Sorgfalt, mit der dort die grossen Käse behandelt werden, lassen dann auch begreiflich erscheinen, warum unsere Käslis im ungeeigneten Raum nicht so tadellos geraten können, aber sie werden trotzdem gut befunden. Ein Stücklein Käse erhalten die Schülerinnen auch etwa bei einem weniger nahrhaften Mittagessen zur Suppe. Im Laufe des Jahres werden viele Käsegerichte hergestellt. Solche hier aufzuzählen, erübrigt sich. In der Schule soll es sich darum handeln, einfache, z. T. alte, längst vergessene Gerichte herzustellen und wieder unter das Volk zu bringen. Die alte Milchsuppe, Quark (oft mit Zieger verwechselt), als Beigabe zu gesottenen Kartoffeln oder als Brotaufstrich, Quarkkuchen, Quarkküchli, Käserösti mit Brot oder Kartoffeln, Käsesalat, verschiedene Käseschnitten u. v. a. m.

Der Rahm muss seine richtige Stellung in der Küche auch wieder erhalten. Viele bezeichnen ihn noch einfach als „es Gschläck“. Sein Nährwert und die vollangebrachte Verwendung in vielen Gerichten, nicht nur Süßspeisen, muss uns öfter beschäftigen. Bei Berechnung der Speisen haben wir ja gute Gelegenheit zu Preisvergleichen und können beweisen, dass sein hoher Nährgehalt eine öftere Verwendung rechtfertigt.

Bei genügend Zeit kann schon im letzten Schuljahre, sonst aber in der Fortbildungsschule, auch Joghurt hergestellt werden. Die Schülerinnen, die mit viel Interesse den Joghurt selbst herstellen, freuen sich darauf, ihn zu kosten. Es braucht aber für solche, die ihn noch nicht kennen, etwas Gewöhnung, und wir schrecken viele dauernd zurück, wenn wir ihnen das erstemal einfach ein Glas Joghurt vorsetzen. Auch da verfahren wir wie bei der sauren Milch, schlagen den Joghurt und geben Zucker, Fruchtsirup, gezuckerte, rohe Beeren, Schwarzbrotbrösmeli, Zimmt oder Konfitüre dazu.

Milch als Reinigungsmittel wird in der Haushaltungskunde ebenfalls erwähnt, so zum Entfernen von Tintenflecken und Abreiben von feinem Leder-Schuhwerk, von Linoleum oder Wachstum.

Das gab einmal Anlass zu einem kleinen Aufruhr. In der schwersten Nachkriegszeit erklärte eine Schülerin am Examen vor einer Schar entsetzter Damen, Tischwachstuch sei öfter mit Rahm abzureiben! Stellt Euch nun die Gesichter rundherum vor und welche durchbohrenden Blicke die arme Lehrerin trafen! Alles löste sich aber in Wohlgefallen auf, als die Schülerin erklärte, man reibe den zum Abwaschen gestellten Milchtopf mit dem Lappen aus, und das gebe genügend MilCHFETT, um ein Wachstum damit einzufetten.

So werden die Schülerinnen im Laufe des Jahres zuerst an Milchgenuss gewöhnt, dann lernen sie die Bestandteile und Eigenschaften der Milch kennen, um hernach mit Lust und Eifer viele Milchgerichte herzustellen.

Dies ist ein Weg. Es gibt noch viele andere. Jede Lehrerin wird den Weg wählen müssen, der am besten den jeweiligen örtlichen Verhältnissen angepasst ist.

Das Ziel ist: Die Milch soll Volksgetränk bleiben und in der Küche auf mannigfachste Art verwendet werden. Und dafür müssen wir uns, vereint mit der Schule, im hauswirtschaftlichen Unterricht nach besten Kräften einsetzen.

Belp. D. Tschiffely, Haushaltungslehrerin.

## Anschauungsmaterial für den hauswirtschaftlichen Unterricht

Wenn die Anschauungsmittel noch da und dort in sehr beschränkter Masse Verwendung finden, mag dies zum Teil darin begründet sein, dass der Anschaffung und Ergänzung des Materials durch die verfügbaren Mittel eine Grenze gesetzt ist. Dabei trifft den Hauswirtschaftsunterricht gerne eine gewisse Zurücksetzung, obwohl er heute — wo eine rationelle, wirtschaftliche Haushaltungsführung besonders notwendig ist — doppelter Aufmerksamkeit bedarf und möglichst praktisch gestaltet werden muss.

Es ist daher sehr zu begrüßen, dass sich einige unserer bedeutendsten Schweizer Industrien bereit gefunden haben, den Schulen unentgeltlich geeignete Lehrmittel zur Verfügung zu stellen. So liefern z. B. die Schweizerischen Persilwerke in Pratteln (Basel-land) — kostenfrei — grosse praktische Tabellen, mit Bildern und Erläuterungen über die richtige Pflege von Weisswäsche, Wolle, Seide und Kunstseide — Strick- und Häkelanleitungen mit hübschen Modellen — einen interessanten Sonderabdruck aus der „Fortbildungsschülerin“, der einen geschichtlichen Ueberblick über die Waschverfahren der verschiedenen

Zeiten und Länder vermittelt. Ferner interessiert bei vorgerückteren Klassen eine von dieser Firma herausgegebene Lehrtafel über die Seifen- und Waschmittelherstellung; sie ist mit verschiedenen Roh- und Zwischenprodukten ausgerüstet: Palmkernen, Glycerin, Seife, Soda, gespaltenem Fett usw. Wer sich für das Material interessiert, schreibt direkt an die Firma **Henkel & Cie. A.-G., Postfach, Basel 10**, die jede gewünschte Auskunft gewiss gerne erteilen wird.

ho.

## Einkehr- und Schulungstag

veranstaltet von der Missionsarbeitsgemeinschaft des Kath. Lehrerinnenvereins.

Dieser Tage erging an Sie, liebe Kolleginnen, die freundliche Einladung zum Besuche unseres Einkehr- und Schulungstages am 8. und 9. Februar im Kurhaus Dussnang und am 22. und 23. Februar in der Sozialen Frauenschule in Luzern. In einer Reihe von Vorträgen, konzentriert auf den Gedanken: Religion und Weltmission, wird uns der H. H. Pater Dr. Veit, Missionssekretär, zur tiefen Erfassung der Missionsidee führen. Wir werden aus reichen Quellen schöpfen dürfen: Gott der Herrn und die Weltmission; Die Heidenmission im Lichte der Dreifaltigkeit; Die Verbrüderung der Menschheit durch die Menschwerdung Jesu Christi; Jesus Christus, der Erlöser und König der Welt; Der mystische Leib Christi und die Menschheit; Eucharistie und Weltmission. Nicht ohne nachhaltigen Gewinn werden wir die Entwicklung dieser religionswissenschaftlichen und religiösdogmatischen Begründungen auf uns wirken lassen.

Wir haben nicht nur unseren Beruf, sondern auch eine Berufung, die Berufung zur Anteilnahme an der Weltmission. Eingedenk dieser Berufung möchten doch recht viele aus unseren Reihen unserer Einladung Folge leisten. Jede ist herzlich willkommen.

Anmeldung bis spätestens 6. Februar resp. 20. Februar an die Leitung der beiden Häuser. Voller

Pensionspreis Fr. 7.—. Wer nicht volle Pension wünscht, möge es bei der Anmeldung vermerken.

*Die Missions-Arbeitsgemeinschaft.*

**Sektion Luzernbiet** des Vereins kath. Lehrerinnen der Schweiz. Unsere Sektion wird die erste Zusammenkunft im neuen Vereinsjahr mit einem liturgischen Einkehrtag im Exerzitenhaus in Wolhusen eröffnen, und zwar am 2. Febr. Als Leiter konnten wir den begeisterten Vorkämpfer für die liturg. Bewegung, Hochw. Hrn. Pater Damasus Zähringer, O.S.B., Beuron, verpflichten. Die Tagung wird unter den Gedanken gestellt: „Der neue Mensch in Christus.“ Der Einkehrtag wird am 1. Februar, abends 7.30 Uhr beginnen und am 2. Februar, abends zirka um halb 6 Uhr beendet sein, damit die Abendzüge nach allen Richtungen noch benützt werden können. Anmeldungen nimmt das Exerzitenhaus Wolhusen entgegen. An alle kath. Lehrerinnen ergeht die freundliche Einladung zur Teilnahme. Die Mitglieder erhalten genauere Programme.

## Spanien — Lisieux — Dalmatien

Gar verschiedenartige Ziele sind es — doch jedes in seiner Art reizvoll —, die sich unsere reise- und sprachgewandte Kollegin, Frl. Pia Eberle, St. Gallen, dieses Jahr gesteckt! Lesen Sie das betr. Inserat in dieser Nummer und lassen Sie sich die ausführlichen Programme kommen, die Ihnen noch viel mehr verraten... Wer hätte nicht Lust zu einer Leib und Seele erquickenden Fahrt nach der Zauberinsel Mallorca im schönen Spanien, oder nach den herrlichen Gestaden der blauen Adria? — Wen zöge es nicht einmal nach Frankreichs eindrucksmächtigen Gnadenstätten: Lisieux, Nevers etc.? Keine bessere Abspannung gibt's von des Alltags Last und Müh' als eine solche Fahrt in Gottes schöne Welt!

Zürich, Januar 1936.

*Eine, die es schon oft erprobt.*

---

# Volksschule

---

## Die Milch im Lichte der Zahl

Es ist nicht moderne oder gar persönliche Manie, wenn ein Sachgebiet, wie „Die Milch“ auch von der rechnerischen Seite durchdrungen wird. Hat nicht schon Pestalozzi „die Zahl“ als Prinzip aufgestellt,

von dem aus jede Sache auch erfasst werden soll. Die nur qualitative Erkenntnis einer Sache ist immer unvollständig, denn stets ist auch eine quantitative und damit eine vielseitigere und gründlichere Erkennt-