

# Eine "Milch-Woche" in der Oberklasse

Autor(en): **Eberli, Adolf**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Schule**

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

Heft 3: **Für die Milch!**

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-526779>

## **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.

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,

andererseits mag es ihn zu längerem Verweilen beim Thema verlocken.

1. **Vorbesprechung:** Was wissen 13jährige Kinder bereits über die Milch? Unterrichtsgespräch, Erzählen, Berichten, Wesentliches aufschreiben. Eine Zusammenfassung ergibt ein spärliches Vorhandensein positiven Wissens. Diese Tatsache bestärkt Lehrer und Schüler nur im Entschluss, das Thema gründlicher zu bearbeiten.

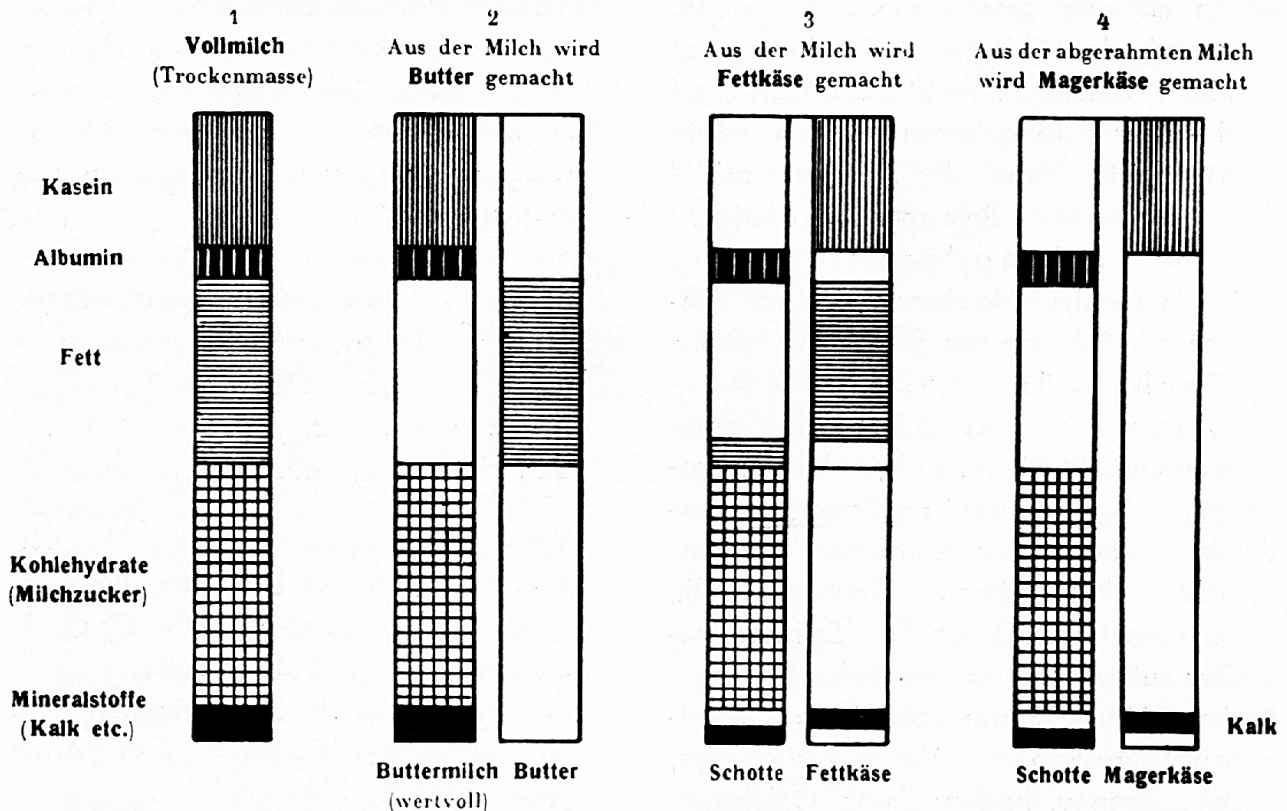
2. **Experimente und Demonstrationen.**

- a) Wir kaufen 1 Liter Vollmilch (genau messen!) und wiegen ihn auf unserer Schulwage. Das Resultat — 1,035 Kilogramm — ruft allgemeines Staunen hervor! Milch ist also schwerer, leichter als . . . ? (Vergleiche ziehen anhand der spezifischen Gewichtstabelle). Der Käser bezahlt die Milch nach dem Gewicht!
- b) Der Liter Milch wird in verschiedene Behälter verteilt (achtet auf deren Grösse und Form!) Einen Teil stellen wir in den Keller, 2 oder 3 Gefässe an die Wärme (Sonne, Zentralheizung). Ausserdem füllen wir verschiedene Probiertgläschen mit Vollmilch und stellen sie in den zu Experimentierzwecken eigens angefertigten Ständer.
- c) Am folgenden Tag konstatieren wir, dass die Rahmschicht =  $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{10}$  (0/0!) ausmacht. Rahm, Sahne. Nidel ist scheinbar leicht, schwimmt! (das Aufrahmen der Milch). Vergleiche mit Oel ziehen! Ein Tropfen Rahm auf einem weissen Papier erzeugt einen Fettfleck. Also: Rahm = Fett; Butter enthält 82 bis 90 Prozent Fett. Beseitigung von Fettkleckschen mit Benzin.
- d) Aus kleinen Mengen selbstgewonnenem Rahm lassen wir Schlagrahm rühren. Schlagrahm, das beliebte Genussmittel, besteht in der Hauptsache aus Luft! Wenn wir genügend Geduld

besitzen, so können wir etwas Rahm in einem Probiertgläschen so lange schütteln, bis Butter entsteht. Die Fettkügelchen fliessen zusammen zu Butterklümpchen. Andere Methoden der Buttererzeugung?

- e) Wir erwärmen abgerahmte Milch, sogenannte Magermilch, etwas, setzen dann Essig zu und beobachten. Diesen chemischen Vorgang nennen wir das Brechen, Scheiden, Gerinnen der Milch. Im flockigen Niederschlag steckt Eiweiss, Milcheiweiss oder Kasein, das Milchwasser heisst Schotte oder Molke (Molkerei!).
- f) Filtrieren wir das Produkt mit Hilfe eines Leinwandlappens, so erhalten wir als Rückstand den Käsestoff, aus dem wir durch Pressen und Trocknenlassen richtigen Käse herstellen können. Was fehlt immerhin?
- g) Die abfiltrierte Flüssigkeit wird im oberen Teil eines Probiertgläschens zum Kochen gebracht. Es entsteht eine deutliche Trübung, weil ein Bestandteil der Milch, das sogenannte Eier-Eiweiss oder Albumin, fest, sichtbar wird. Viele Milchtrinker verschmähen diesen, in der Kochhaut der Milch, dem „Pelz“ befindlichen Stoff (Milch-Sieb).
- h) Erhitzen wir in einem weiteren Gläschen frische Milch und beobachten wir die Durchgangsstufen kalt — lau — warm — heiss. Bei 85° erfolgt das bekannte Aufgehen, das Ueberwallen. Uebersteigen. Volksmund: Die Milch erwellen, einen Wall über sie gehen lassen. Erklärung: Beim Sieden entweichen Gase (hauptsächlich Kohlensäure) und Riechstoffe, die die Kochhaut spannen und schliesslich das Häutchen gewaltsam sprengen. Erwärmen auf nur 60° heisst nach Pasteur (Chemiker, gest. 1895) pasteurisieren. Sterilisieren (von steril = unfruchtbar) verlangt 110° Hitze!

- i) Weiteres Kochen führt zur allmählichen Abnahme des Wassers durch Verdampfen: Eindicken, kondensieren, mit oder ohne Zuckerzusatz. Fabrikation von Kondensmilch in Konolfingen-Stalden, Hochdorf, Cham, Vevey, Payerne. Verwendung?
- k) Endprodukt des Verdampfungsprozesses müsste ein Trockenpräparat sein, ein Konzentrat (wie?), das sogenannte Milchpulver. Beim Durchgang zwischen geheizten Walzen trocknet die Milch so stark aus, dass eine dünne Haut zurückbleibt, die dann zu Pulver zerbröckelt. (Sulgen und Schwarzenberg). Solche Trockenmilch bildet einen Bestandteil von Kindermehlen (Marken?)
- l) Nach einigen Ruhetagen ist unsere warm gestellte Milch von selbst dick, fest, sauer geworden. Der Milchsäurebazillus (Vergleiche mit dem Hefepilz!) hat den Milchzucker (Milch schmeckt ja süsslich!) in Milchsäure verwandelt.
- Versuchen! Geschmack? Saure Milch übt eine günstige Wirkung aus auf den Magen und besonders auf die „Darmflora“. Gesunde Nahrung im Sommer für Kinder und Erwachsene; erfrischend, Mittel gegen Durst und Hunger. Yoghurt und Kefir sind künstliche Sauermilchpräparate.
- m) Bei weiterem Stehenlassen sauer gewordener Milch scheiden sich von selbst Käsestoff und saure Molke. Durch Abtropfenlassen im Käsetüchlein erhält man selbstgemachten Weichkäse, der sehr leichtverdaulich, und, weil ungesalzen, auch gesund ist. Mit Zusatz von Rahm, grünen Kräutern (Kressel!), Gewürzen, bildet er einen trefflich mundenden Aufstrich zu Schwarzbrot oder geschwellten Kartoffeln (Quark, Schmierkäse, Bibeliskäs, Tapfen).
- n) Die kaltgestellte Milch hat sich unterdessen frisch erhalten, sie ist nicht dick, sauer geworden. Darum stellt man die im Handel befindliche Milch sofort



Vorlage für eine Wandtafelzeichnung und für das Arbeitsheft: Zusammensetzung von Milch und Milch-

produkten nach Fritz Schuler: Die Milch (Francke, Bern).

kühl (Kühlschränke, Kühleinrichtungen für die Konsum-Milch in Molkereien).

3. Exkursionen und ihre Verarbeitung. Nach diesen grundlegenden Schulversuchen und deren sachlicher sprachlicher und zeichnerischer (Skizzen!) Auswertung dürften die Schüler genügend vorbereitet sein, um die Milchverwertung im grossen zu verstehen. Es gibt verschiedene Möglichkeiten, eine Klasse einen Blick ins Leben tun zu lassen, z. B.:

- a) Besuch eines Bauernhofes zur Melkzeit (kann gruppenweise geschehen);
- b) Besuch in einer Land-Käserei (Sennhütte);
- c) Besuch in einer städtischen Molkerei;
- d) Besuch einer Milch-Verarbeitungsfabrik.

Aehnlich wie Rohstoffe in einer Fabrik, müssen Exkursions-Eindrücke im Schulzimmer vielseitig verarbeitet werden. Das geschieht durch Berichten, Schildern, Erzählen, Erklären, Beschreiben, Aufschreiben, aber auch das Skizzieren, Zeichnen und plastische Darstellen typischer Details darf nicht ausser acht gelassen werden. Gute Dienste leistet hierbei das Anschauungsbild des „Praktischen Schulmann“, Stuttgart: Die Verwertung der Milch (Nr.77).

4. Die Fachleute bedienen sich bei Führungen mit Schulklassen gewöhnlich gewisser Fachausdrücke, Fremdwörter, die wir, mit den nötigen Erklärungen versehen, in die Wörterbücher eintragen, z. B.: Produzent = Erzeuger; Produktion, produzieren; Konsument = Verbraucher, konsumieren, Konsum-Milch, Milch-Konsum; Zentrifuge = Schwungmaschine; automatisch = selbsttätig; Bassin = Becken; Modell-Form; Bakterien = Spaltpilze; Mikroskop = Vergrösserungsglas; pasteurisieren v. Pasteur (franz. Gelehrter); sterilisieren von steril = unfruchtbar, kondensieren = verdichten, eindicken, Yog-

hurt = bulgar. Dickmilch, Kefir = kaukas. Milchwein, Ferment = Gärstoff, Galalith = „Milchstein“ (Ersatz für Zelluloid), Vitamine = Lebensstoffe usw.

5. Rechnen: Eine Fülle auftauchender Fragen können nur mit Zahlen beantwortet, notwendige Einsichten nur durch rechnerisches Erarbeiten gewonnen werden.

a) Ein Liter Schweizermilch enthält:

87,5 % Wasser	? g
3,5 % Eiweiss (Kasein, Albumin)	? g
3,6 % Fett (Butterfett)	? g
4,8 % Zucker (12 Stück Würfelzucker)	? g
0,8 % Salze (Asche, Kalk, Phosphors.)	? g
100,2 % total (Sepz. Gewicht)	= 1028 g

Ausserdem noch Vitamine, Lipide und sonstige Schutzstoffe.

Kopfrechnen mit den Prozentzahlen!

Gehaltsberechnungen mit verschiedenen Quantitäten!

Prozent-Skala graphisch darstellen!

b) Ein 70 kg schwerer Handarbeiter kommt aus mit 2300 Kalorien\* im Tag.

100 Gramm Kuhmilch	enthalten	=	61	Kal.
100 „ Quark	„	=	112	„
100 „ Sahne	„	=	237	„
100 „ Butter	„	=	741	„

Vergleichen der Kalorienmenge mit dem Gehalt.

c)

	Salze	Eiweiss	Kohlenhydrate	Fett	Wasser
100 g Milch enth.	0,7	3,4	4,8	3,6	87,5 g
100 g Magerkäse „	4,8	34,0	—	12,0	42,2 g
100 g Butter „	15,0	7,0	5,0	83,0	14,0 g

Berechnen der Stoffmengen in 1 kg, 25 kg, 1 q Milch, Käse, Butter.

d) Verschiedenheit des Milchverbrauchs je Kopf der Bevölkerung: In der Schweiz = 8—10 dl, in Freiburg i. Br. = 5 dl, in Berlin = 3 dl, in Paris = 3,2 dl, in englischen und amerikanischen Städten = 2 dl. Arme Großstadtkinder! Warum?

\* Die Temperatur-Erhöhung von 1 kg Wasser um 1 Grad bedarf einer Wärme-Einheit (Kalorie).

Bedarf ausrechnen für Familien, Schul-  
klassen, Dörfer, Städte, (Einwohnerzah-  
len!) Länder!

- e) Rechnen mit den Tagespreisen auf der  
Molkereipreislste. Erarbeiten  
von praktischen Aufgaben durch die  
Schüler.
- f) Führung eines Familien-Milch-  
Büchleins für einen Monat (einfache  
Rechnungsführung). Klassen-Aufgabe.
- g) Unserewichtigsten Käsesor-  
ten und ihre Preise. Siehe: F. Schuler  
DIE MILCH, Seite 26—27.

Rechnen mit Käseportionen, Rezepten  
für Käsespeisen (M.).

- h) Je 100 Liter Vollmilch ergeben  
durchschnittlich: 4 kg Butter, 10 kg Lim-  
burgerkäse, 9 kg Tilsiter, 8,5 kg Schwei-  
zerkäse, 9,5 kg Quark, 12 kg Trocken-  
milch, 30 kg Kondensmilch, 1,9 kg  
Milchzucker, 6,7 kg Milchsäure, 1,5 kg  
Galalith.

Berechnet den Wert der verschie-  
denen Produkte aus 1 hl Vollmilch nach  
den Tagespreisen und stellt die vorteil-  
hafteste Verwertungsart fest!

- i) Weitere Rechnungen mit den statist.  
Zahlen in F. Schuler „DIE MILCH“.

#### 6. Sprache:

- a) Freier Aufsatz: Beispiele von  
selbstgewählten Themen: Ein Milch-Er-  
lebnis. Eine Jugend-Erinnerung. Beim  
Milchholen. Unser Milchmann. In der  
Sennhütte. Meine liebste Milchspeise.  
Warum ich die Milch nicht mag. Wie ich  
Butter mache. Schlagrahm und Früchte.
- b) Erarbeitung von „Milch“-Wörtern,  
Wortzusammensetzungen, Redensarten,  
Sprichwörtern, z. B.: Milch als Grund-  
wort: Kuhmilch, Muttermilch . . . Milch  
als Bestimmungswort: Milchkuh,  
Milchglas . . .

„Ein Land, darinnen Milch und Honig  
fließt.“ Bibel.

Erkläre: „Ein Kind wie Milch und  
Blut.“ „Tells Tod“.

„Zu voll von Milch der Menschenliebe.“

F. Schiller. „Macbeth.“

„ . . . in gärend Drachengift hast du die  
Milch der frommen Denkart mir verwan-  
delt.“ F. Schiller. Tells „Monolog.“

„Ihr seid'nen Puppen, trotzet nicht auf  
euer Milchgesicht.“

Gerock, „Wie Kaiser Karl Schulvisitation  
hält.“

- c) Lesen:

„Der Geissbube im Toggenburg“, von U.  
Brägger. — „Die Milchfrau, von A. von  
Chamisso.

Dies kindertümliche Gedicht eignet sich  
sehr gut zum Dramatisieren. Versucht's!

#### Die Milchfrau.

Von A. v. Chamisso.

Auf leichten Füßen lief ein artig Bauernweib,  
geliebt von ihrem Mann, gesund an Seel' und Leib,  
frühmorgens nach der Stadt und trug auf ihrem Kopfe  
vier Stübchen süsse Milch in einem grossen Topfe;  
sie lief und wollte gern: „Kauft Milch!“ — am ersten  
schrein;

denn, dachte sie bei sich, die erste Milch ist teuer;  
dafür kauf' ich mir dann ein halbes Hundert Eier;  
mein Hühnchen brütet sie mir all' auf einmal aus,  
Gras eine Menge steht um unser kleines Haus;  
die kleinen Küchelchen, die meine Stimme hören,  
die werden herrlich da sich letzen und sich nähren;  
und — ganz gewiss! — der Fuchs, der müsste listig  
sein;

liess er mir nicht soviel, dass ich ein kleines Schwein  
dafür ertauschen könnte. — Seht nur an!

Wenn ich mich etwa schon darauf im Geiste freue,  
so denk' ich nur dabei an meinen lieben Mann!

Zu mästen kostet's mir ja nur ein wenig Kleie!  
Hab' ich das Schweinchen fett, dann kauf' ich eine Kuh  
in meinen kleinen Stall, ein Kälbchen wohl dazu;  
das Kälbchen will ich dann auf eine Weide bringen,  
und munter hüpf's und springt's, wie da die Lämmer  
springen! —

„Heil!“, sagt sie und springt auf — und von dem Kopfe  
fällt der Topf. Das bare Geld

und Kalb und Kuh und Reichtum und Vergnügen  
sieht nun das arme Weib vor sich in Scherben liegen!  
Erschrocken bleibt sie stehn und sieht die Scherben  
an. —

„Die schöne weisse Milch“, sagt sie, „auf schwarzer  
Erde!“

weint, geht nach Haus, erzählt's dem lieben Mann,  
der ihr entgegenkommt mit ernstlicher Gebärde.

„Kind“, sagt der Mann, „schon gut! Bau nur ein  
ander Mal  
nicht Schlösser in die Luft! Man bauet seine Qual!  
Geschwinder dreht sich um kein Wagenrad,  
als sie verschwinden in dem Wind!  
Wir haben ja das Glück, das je ein  
Reicher hat,  
wenn wir zufrieden sind!“

d) Vorlesen und Rezitieren:

„Die Kuh“, von Aug. Bürger.

„Teddy-Bär beim Wintersport.“ Eine lustige Bärengeschichte für jung und alt. Herausgegeben vom Zentralverband Schweizer Milchproduzenten, Bern.

„Schwyzerchäs“, (humoristische Verse zur Käseverwertung). Mit bewährten Rezepten für Käsespeisen. Herausgegeben von der Schweizer. Käseunion, Bern.

7. Singen: Die Kinder singen gern etwa ein fröhliches Hirtenlied wie z. B.:

„Der Geissbueb“, Volksweise.

Es git no mänge arme Ma,  
wo wäger nit e Chue verma.  
He nu, so het er Geisse.  
Drum nüt dest minder juchzenni,  
wenn i scho nid e Chüejer bi  
u numme Geissbueb heisse.  
Zueche Chlini,  
la di mälche,  
lubi Spälche,  
du bist ja mi Z'Immisgeiss.

„Ementaler Chüejerlied“, Volkslied.

„We scho der Anke türen ist,  
Mir bruche gäng viel Nidle.  
U d'Chammermeitleni trinke Tee  
U d'Wöscherwiber Schiggeré  
U mir chen brav ufchrüde.“

8. Geschichtliches.

a) Die wenigsten Kinder kennen leider das reizende Schweizermärchen von der „Riesebirne und Riesenkuh“ mit all' seinem köstlichen Unsinn und Uebermut:

Aber dann gab es auch Kühe, die waren so gross, dass man Teiche graben musste, um die viele Milch drin auffangen zu können. Die Sennen fuhren auf kleinen Schiffen in dem Milchweiher herum, damit sie den Rahm abschöpfen konnten. Die Kuhhörner

waren so lang, wenn man an Ostern hineinblies, so kam der Ton an Pfingsten heraus! O. Sutermeister.

b) Bekannter ist die Geschichte von der Kappeler Milchsuppe im ersten Kappelerkrieg. Die Chronik erzählt:

Fröhliche Gesellen aus den Waldstätten nahmen einst eine grosse Mutte voll Milch, stellten sie mitten auf die Grenze und riefen den Zürchern zu, sie hätten da eine gute Milch, aber nichts darein zu brocken. Da eilten Zürcher mit Brot herbei und brockten es ein. Dann legte sich jeder Teil auf sein Gebiet, und sie assen friedlich zusammen. Wenn aber einer über die Hälfte der Mutte hinauslangte, schlug ihm der andere scherzend auf die Hand und sagte: „Iss auf deinem Erdreich!“

Jakob Sturm, der als Abgeordneter von Strassburg unter den Vermittlern war, bemerkte dazu: „Ihr Eidgenossen seid doch wunderliche Leute; bei aller Zwietracht seid ihr eins und vergesst der alten Freundschaft nicht.“

Betrachtung des prächtigen Bildes von A. Anker als Steindruck.

c) Milch-Verwertung in alter Zeit.

Käss und Ziger was ir Spyss,  
Sie zugen här in Heldens Wyss  
Ein Säcklein uf dem Rucken.  
Frisch Wasser was in edel Tranck  
und detten dapfer inher trucken.

Aus Gengenbach „Der alt Eidgenoss“ (1514).

9. Gesundheitslehre. Zusammenfassung: Die gesundheitliche Bedeutung der Milch (Lektion). Der Verdauungsweg der Milch. Der verschiedene Nährwert von Milchprodukten. Milchspeisen, Rahmspeisen, Käsespeisen. (Rezepte für den hauswirtschaftlichen Unterricht der Mädchen sammeln.)

Wie soll man Milch trinken, Käse essen? Unter welchen Umständen tun uns Milchprodukte nicht wohl? (Qualitätsmängel.) Die gesundheitliche Bedeutung des Milchtrinkens für die Kinder. Günstige Versuche mit der Schulmilch! Merkmale gesunder Milch!

10. Berufs- und Lebenskunde. Nennt Berufe, die sich mit Milchwirtschaft abgeben! Besprechungen über den Bauer, Viehzüchter, Melker, Milchhändler, Milchmann (die Milchfrau, das Milchmädchen),

Sennen, Käser, Ziegermann, Hausierer, Ladinhaber, Molkereibesitzer, Händler, Exporteur. Diskussionsthemen: Die Bedeutung des Zwischenhandels für die Preisbildung. Die Verschleißspanne. Schilderung eines „Milchkrieges“. Stützung des Milchpreises durch den Bund. Einfuhr und Ausfuhr von Milchprodukten (Zahlen!). Der schweizerische Milchproduzentenfilm.

11. Zeichnen, Malen, Handarbeiten.

a) Entwürfe für Werbeplakate zur Milchreklame. Kurze Texte (Blockschrift): TRINKT MILCH! ESST BUTTER! KAUF KÄSE! MEHR MILCH! SCHWEIZERMILCH - SCHWEIZERSEGEN! BUTTERBROT MACHT WANGEN ROT! ICH ESSE QUARK — DRUM BIN ICH STARK! DURCHS SCHWEIZERLAND SOLL MAN ES FUNKEN: ES WIRD ZU WENIG MILCH GETRUNKEN!

Einheits-Papierformat, einheitliche Technik (Redisfeder, Tusche, Wasserfarben). Wettbewerb mit Preisen (Literatur)!

b) Entwürfe von Kreisfüllungen für Anwendung auf runden Käseschachteldeckeln. Uebermalen von Käseschachteln mit deckender Wasserfarbe und dekorieren auf einfache, wirkungsvolle Art (Borstpinsel!), Lackieren mit Spirituslack, hell.

c) Herstellung einer grossen Milch-Mappe für unsere Drucksachen (Werkunterricht).

d) Darstellen in Lehm: Butterstock, Modell-Butter, Käsesorten, Käselaub mit Ausschnitt, Käsebissenturm; Milchgefässe, Kanne, Becken, Tasse.

e) Holzarbeiten: Aussägen von Kühen und Ziegen in Holz oder Karton (Freizeit-Arbeit). Bemalen und zusammenstellen zu einer Viehherde (Alpaufzug).

12. Sammeln:

a) Anlegen einer Plakat-Sammlung, z. B.: Käse-Plakat: 1 kg Käse hat

gleichviel Nährwerteinheiten wie 11 kg Erbsen; 39 Eier; 1,91 kg Rindfleisch; 1,02 kg Schinken; 2,79 kg Schellfisch. Schweizerische Käseunion Bern. Spalenkäse (Sbrinz), der vollfette schweizerische Reibkäse.

Der Tanz um den Käse.

Schweizer Alpenmilch, Bären-Marke.

Was 1 Liter Milch enthält.

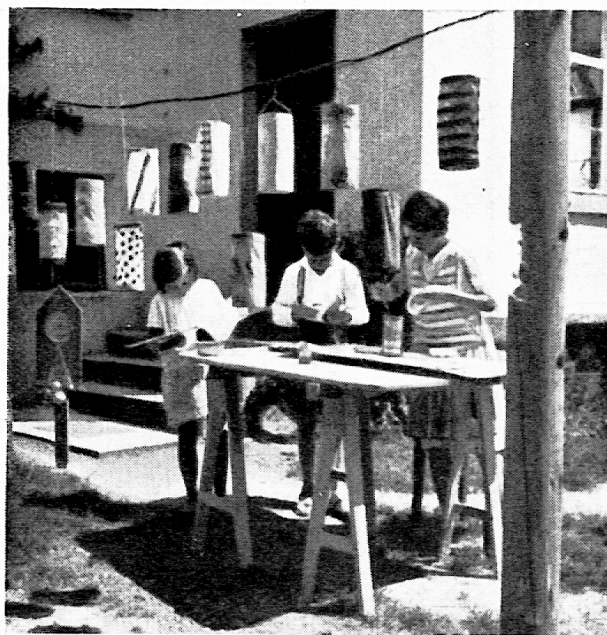
Jedem seine Milch!

Jugend, trinke Milch!

b) Sammeln von Reklame - Bildern, Kunstblättern, Zeitungsartikeln, Inseraten, Preislisten usw. und ordnen nach ästhetischen Gesichtspunkten (Aufkleben auf Halbkarton).

Individuelle Sammlung im Arbeitsheft. Klassensammlung.

c) Sammeln von leeren Käseschachteln zum Bemalen im Zeichenunterricht. Geschenkartikel auf Weihnachten!



Massen-Produktion von Papier-Lampions aus leeren Käseschachteln für den 1. August.

Herstellung von Papier-Lampions aus Käseschachteln und Seidenpapier (1. August).

Adolf Eberli.