

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 54 (1950-1951)
Heft: 12

Rubrik: [Impressum]

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: 16.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 Fetttropfchen. 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.