Volksernährung : (eingesandt)

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Pionier: Organ der schweizerischen permanenten Schulausstellung in Bern**

Band (Jahr): **23 (1902)**

Heft 7-8

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-261757

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

fung der beiden Namensverzeichnisse zeigt bloss bei zwei Namen Ähnlichkeit, bei den beiden burgundischen Königsnamen Gundaharius und Segismund, alamannisch Gontart, Gontahar und Sigismund.

Von 125 urkundlich festgestellten Personennamen der Westschweiz erwiesen sich 81 als alamannische, somit wenigstens 65 %, von denselben 125 Namen stimmen nur zwei mit burgundischen überein, nicht einmal 2 %. Daraus ergibt sich mit Sicherheit, dass bis ins XI. Jahrhundert die Personennamen fast ausschliesslich alamannisch waren, somit die Bevölkerung auch alamannischen Ursprungs.

Einen weitern Beweis für diese Tatsache liefert Herr Prof. Dr. Stadelmann in seiner oben zitierten Schrift. Vergleicht man besonders die Dorfnamen mit der Endung ens, die ursprünglich auf ingis lauteten und von Personennamen abgeleitet sind, so sind es alamannische Personennamen, welche bei der Namensbezeichnung der von Prof. Stadelmann bezeichneten Dörfer zu Grunde liegen.

Wie es gekommen ist, dass unsere Stammesgenossen im Südwesten ihre Muttersprache einbüssten, wie die Grenzwüste sie von uns getrennt hat und infolgedessen der Einfluss von Westen seine Alleinherrschaft geltend machen konnte, darauf ist im Vortrag: „Der Aufmarsch der Alamannen“ hingewiesen.

Die Vervollständigung des Aktenmaterials wird über die Frage der Abstammung der Waadtländer und ihrer Nachbarn mehr Licht verbreiten. Einer allein kann nicht alles wissen. Wer meine Auffassung nicht teilt, mag mir den Handschuh hinwerfen. Der Kampf ist der Vater des Fortschritts. *E. Lüthi.*

Volksernährung.

(Eingesandt.)

Während Kantonsregierungen, Gemeindebehörden, Gesellschaften einen Sturmlauf auf die Bundeskasse unternehmen, um Bundessubventionen zu erlangen, oder im neuen Zolltarif ihr Heil für die Zukunft erblicken und hochgespannte Anforderungen stellen für Gewerbe und Industrie, hat in aller Stille Herr *Witschi* in Hindelbank für den Volkswohlstand eine Erfindung gemacht, welche volkswirtschaftlich ebenso grosse Bedeutung erlangen wird, als alle Bundessubventionen und Zollansätze.

In Bezug auf Verbesserung der Volksernährung und Ersparnisse in der Haushaltung ist seit Jahrzehnten keine bedeutendere

Erfindung gemacht worden. Alle diejenigen Personen, Köche und Hausfrauen, welche die kleine Mühe nicht scheuten, die Erfindung durch eigene Versuche zu prüfen, sind in ihrem Urteil einstimmig.

Worin, wird mancher fragen, besteht denn diese wunderbare Erfindung des Hindelbankers? Was kann überhaupt aus Hindelbank Gutes kommen?

Die neue Erfindung ist übrigens leicht zu erklären. Schon der berühmte Chemiker Liebig konstatierte, dass in jedem Mehl sich noch Wasser befindet, welches bewirkt, dass die Nahrungsstoffe des Mehls weniger löslich sind und nur durch langes Kochen die Löslichkeit herbeigeführt wird durch Sieden des im Mehl befindlichen Wassers. Übrigens wissen unsere Müller, welche dem fremden Getreide aus trockenen Ländern den Vorzug vor dem einheimischen Getreide geben, diesen Unterschied teilweise auch schon zu würdigen.

Die Chemiker wissen aber auch, dass das Sieden des im Mehl enthaltenen Wassers viel Hitze beansprucht, weil das Mehl ein schlechter Wärmeleiter ist. Die Chemiker kamen daher auch schon früher auf den Gedanken, in ihren Laboratorien durch direkte Hitze dem Mehl das Wasser zu entziehen, allein diese Behandlung war zu kostspielig, die Mehle erhielten eine Missfarbe und die Speisen verloren an Geschmack.

Diese drei Übelstände hat Hr. Witschi durch eine Erfindung vollständig gehoben:

1) durch Anwendung der abgehenden Backofenhitze;
2) durch genaue Kontrolle der Wärmegrade im Ofen;
3) durch seinen Apparat, welcher das Mehl wendet;
4) durch Einrichtung der Luftzüge hinten und vorn im Ofen, wodurch die entströmende Feuchtigkeit des Mehls entführt wird. Ein Doppelzentner Mehl enthält nämlich 13—16 Kilos Wasser.

Diese Austrocknung des Mehles wird bei genauer Beobachtung von Witschis Anleitung erreicht, ohne dass beim nächsten Einheizen des Backofens auch nur ein Scheit Holz mehr verwendet werden muss. Auch wird bei diesem Verfahren weder der Zucker unlöslich, noch verdampft das im Mehl enthaltene Fett. Zur genauen Beobachtung der Wärmegrade muss ein besonderer Thermometer verwendet werden, den Hr. Witschi erstellen liess.

Alle diejenigen, welche nicht Geld haben, Fleisch zu kaufen, gewinnen bei der neuen Erfindung an besserer Ernährung, an Kochzeit und Brennmaterial, sogar an Mehlersparnis $^1/_4$—$^1/_3$. Auch die

Bäcker, welche früher das Speisemehl ankauften, diesen Handel aber mit der Einführung fremden Mehles ganz an die Krämer verloren haben, können mit der neuen Erfindung wieder den Verkauf übernehmen, was ihnen in den freien Nachmittagsstunden einen Erwerb verschafft.

Die oben behauptete Erzeugung einer grössern Nahrungsmasse vom nämlichen Mehl wird manchem Zweifler unglaublich erscheinen. Allein es ist konstatiert, dass durch Gewinnung von 75—80 % Mehl oder Gries aus dem Getreide der menschlichen Ernährung nicht nur 25 % mehr Nährstoff gewonnen wird, sondern besonders ein nahrhafterer Stoff, welcher in grösserm Proteingehalt und Salzgehalt besteht, die bei nur 50 % Weissmehl nicht vorhanden sind. Diese Vorzüge sind nur erreichbar, *wenn auch das letzte Atom Wasser dem Mehl entzogen ist.*

Um diese Vorteile dem Publikum zu sichern, muss das Verfahren der Lebensmittelkontrolle unterstellt werden, sonst würden gewinnsüchtige Bäcker das Mehl zu wenig entfeuchten oder geringere Qualitäten Mehl verwenden. Deswegen sollten auch Genossenschaften oder Konsumenten-Vereinigungen sich die Lizenz des neuen Verfahrens erwerben.

Zum Schluss stellen wir hier noch ausführlich die verschiedenen Vorteile zusammen:

1) Ersparnis an Butter beim Rösten des Mehls.
2) Ersparnis derselben bei Mehlspeisen, weil Magermilch verwendet werden kann.
3) Beim Backen der Wecken erspart man die Vollmilch, die Hälfte Butter, wobei die Wecken die Hälfte billiger werden, ohne an Geschmack oder Farbe zu verlieren.
4) Wenn die Butter im Käse billiger ist als die reine Butter, so kann durch das neue Verfahren Käse zur Fettung der Suppen, Mehl und Kartoffelspeisen verwendet werden.
5) Beim Kochen des Breies weiss jede Frau, dass derselbe nur dann vollständig gekocht ist, wenn kein Mehlgeschmack mehr vorhanden und der Brei an einer feuchten Platte nicht mehr haftet. Dazu brauchte es aber bis dahin wenigstens 35 Minuten, während Brei von neuem Mehl in 4 Minuten nach Beginn des Kochens genannte Eigenschaften aufweist, welche nach dem Zeugnis der Ärzte erforderlich sind, damit die Nahrungsstoffe verdaulich werden.

Die Entfeuchtung	von	5	Kilos	kostet	Fr.	—. 40
„	„	„ 20	„	„	„	1. 50
„	„	„ 50	„	„	„	3. 50

Fremde Mehle sind ausgeschlossen.

Wer diese Sache selber untersuchen will, soll sich an Herrn *Witschi* in Hindelbank wenden.

* * *

Den 10. August hielt Herr Witschi von Hindelbank in der Frauenarbeitsschule der Stadt Bern dem Kurs der Leiterinnen der Mädchenfortbildungsschulen, Frauenkomiteemitgliedern und Schülerinnen einen Vortrag mit Kochproben seiner Nahrungsmittel. Es wurden 8 verschiedene Suppen zubereitet aus Haber, Erbsen, Gries und Mehl, wobei Vergleichungen vorgenommen wurden zwischen den bisherigen Speisen und den neuen des Vortragenden. Bei jeder Probe wurde das Material abgewogen, wobei sich herausstellte, dass 7 Gewichtsteile von Witschis Nahrungsmitteln so viel Speisen erzielten, als 10 Gewichtsteile von gewöhnlichem Material. Der Preis von einem Liter Suppe (3 Teller Suppe) bei Witschis Zubereitung stellt sich, Feuerung und Arbeit nicht berechnet, auf 7—10 Rp., so dass also das Material zu einem Teller guter Suppe bloss auf 2—3 Rp. zu stehen kommt. Alle obgenannten Suppen wurden vom Moment des Einrührens in 10—12 Minuten gut gekocht und beim Essen derselben anerkannte man deren Schmackhaftigkeit. Ferner wurden in gleicher Weise zubereitet Brei und Pudding, wobei sich ergab, dass zwei Teile von Witschis entfeuchteten Mehlen gleich viel Speise lieferten, wie 3 Teile bisheriger. Dasselbe war bei den Omeletten der Fall. Endlich wurden auch mit Witschis Kindergries Proben gemacht. Die Anwesenden konnten sich überzeugen, dass es vollständig verkocht und daher verdaulich ist, wie auch die Versuche in Kinderkrippen bewiesen haben. Dieses Kindergries kostet anstatt Fr. 1. 20 nur 80 Rp. das Kilo. Wenn man somit bedenkt, dass obgenannte Nahrungsmittel zirka $^1/_3$ billiger sind und beim Kochen $^1/_3$ an Feuermaterial und Zeit erspart werden kann, wird man die Verbreitung von Witschis Nahrungsmitteln im ganzen Volke wünschen zur Verbesserung der Ernährung der Jugend und der Erwachsenen. Dies ist ein Wirkungsfeld für unsere Frauenkomitees. Herr Witschi erklärt sich bereit, in allen Landesgegenden den Versammlungen von Mitgliedern der Frauenkomitees seine Erfindungen vorzuweisen und Kochproben zu ver-

anstalten, damit die Frauen sich von der Richtigkeit und Bedeutung der Verbesserungen selber überzeugen können. Die Speisung armer Schulkinder ist dabei zunächst interessiert. Es wird daher gewünscht, dass die Direktionen des Innern und des Unterrichtswesens die Initiative ergreifen, solche Versammlungen zu organisieren.

Literatur.

Dr. **Hermann Walser. Die Schweiz, ein Begleitwort zur eidgenössischen Schulwandkarte.** Bern, Verlag von A. Francke. Preis Fr. 1. 35, gebunden Fr. 2.

Auf Anregung des Herrn Held, Chef des eidgenössischen topographischen Bureaus, hat Herr Walser dieses 116 Seite starke Begleitwort geschrieben für die Lehrerschaft, damit der Unterricht in der Heimatkunde an der Hand der neuen Schulwandkarte aus den alten ausgefahrenen Geleisen des Mechanismus schneller heraustrete und freiere Bahnen wandle hinauf zur geistigen Bildung. Es fiel dem Verfasser nicht ein, in seiner Schrift alle die Flüsse und Berge u. s. w. aufzuzählen, welche auf der Karte dargestellt sind und dort vom Schüler gesucht und gelesen werden sollen, damit er sich nicht nur den Namen einprägt, sondern gleichzeitig auch die Richtung und den Charakter des Wasserlaufes, die Lage des Gebirgszuges oder Gipfels, dessen Höhe und andere markante Eigenschaften. Der Verfasser stellte sich vielmehr die Aufgabe, den Lehrer einzuführen in die Ursachen der geographischen Erscheinungen und deren innern Zusammenhang, zu einer vernünftigen Auffassung der Tatsachen. Diese Aufgabe ist in der kleinen Schrift, an welcher nicht nur Lehrer, sondern jeder Gebildete ihre Freude haben werden, in ganz hervorragender Weise gelöst, dem heutigen Stand der geographischen Wissenschaft entsprechend. Die sprachliche Darstellung steht hinter der Gediegenheit des Inhalts keineswegs zurück; sie ist durch ihre Einfachheit ansprechend, kurz, klar und lebendig. Durch sieben Zeichnungen wird dieselbe in vortrefflicher Weise ergänzt. Die Schrift umfasst neun Abschnitte: 1. Lage und Grösse der Schweiz. 2. Bodengestalt. 3. Das Klima und seine Wirkungen. 4. Die Gletscher. 5. Die Flüsse. 6. Die Seen. 7. Volk, Staat und Grenze. 8. Die Eisenbahnen. 9. Die Siedelungen. Jeder Abschnitt umfasst eine Anzahl kleinere Abteilungen, die, durch hübsche Überschriften richtig bezeichnet, das Aufsuchen und das Verständnis ausserordent-