Billige und nahrhafte Lebensmittel

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **32 (1911)**

Heft 6-8

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-265032

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

Billige und nahrhafte Lebensmittel.

Es sind in letzter Zeit bei den Streckenarbeitern der Bundesbahnen und der Emmentalbahn Feldkochproben gemacht worden mit Witschi-Produkten. Diese Proben haben so gute Resultate gehabt, dass jetzt der Beweis vorliegt, dass mit den Witschi-Produkten fast die Hälfte Geld zur Zubereitung der Speisen erspart werden könnte. In Anwesenheit von Vertretern der Bundesbahnen und der Emmentalbahn, des Verwalters des Amtskrankenhauses von Burgdorf und der Vorsteherin der dortigen Kochschule sind am 23. Juni 1911 im Hotel Bahnhof in Burgdorf neue Beweisproben abgelegt worden mit verschiedenen dieser Witschi-Produkte. Interessant war speziell die graphische Darstellung der *Preisunterschiede* der gegenwärtig *gebräuchlichsten Suppeneinlagen.* Für je 15 Rappen wurde Suppe gemacht von Maggi, Knorr, rohem Hafermehl und von Witschis entfeuchtetem Hafermehl. Mit $1^1/_2$ Rolle Maggi-Hafermehl konnte ein Liter Suppe gemacht werden, ebenso mit einem Würstchen Knorr. Mit rohem Hafermehl (200 Gramm) konnte man drei Liter Suppe herstellen und von Witschis Hafermehl (150 Gramm) fünf Liter. Alle hatten nämlich annähernd die gleiche Konsistenz und guten Geschmack, obwohl Maggi und Knorr etwas dünner waren als die beiden andern. Der Brennmaterialbedarf war folgender: Witschi $2^1/_2$ bis 3 Rappen, rohes Hafermehl $4^1/_2$ bis 5 Rappen (Kochzeit $^1/_2$ Stunde), Maggi und Knorr je 20 und 25 Minuten (Berechnung nach dem Einrühren). Wenn man den Liter zu drei Tellern berechnet, so kommt der Teller mit Feuerung bei *Knorr und Maggi auf $6^1/_2$ Rappen,* bei *rohem Hafermehl auf 2,3 bis $2^1/_2$ Rappen* und bei **Witschi auf 1 Rappen.**

Diese Art der Darstellung der Unterschiede ist die erste, die wir bis heute erfahren haben und wirkt entschieden so überzeugend, dass es im Interesse jeder Hausfrau liegt, eine Probe zu machen. Man erzielt gegenüber bisherigen Suppen Hälfte bis Zweidrittel Ersparnis an Kochzeit, Brennmaterial und Rüstung, dabei besten Geschmack, grosse Nährkraft, Verdaulichkeit bei billigem Preis, was für Fabrikarbeiter, Transportangestellte, besonders wertvoll ist.

Nach Vergleichungen der Suppen von Anstalten, Schülerspeisungen, Militär und Herbergen hinsichtlich Herstellungskosten, Verdaulichkeit und Preis der Produkte, sind diese Witschi Suppen zu 3 Rp. der Liter die allseitig rationellsten. Sie sind nährender als Milch und 5—6mal billiger.

Also macht einen Versuch, und Ihr werdet überzeugt sein!
Die Wahrheit der vorstehenden Probe bescheinigen:

J. Kehr, Stadtrat, Burgdorf.
E. Gruss, Hotel Bahnhof, Burgdorf.
Hess, Sekretär des Eidg. Baudepartements, Bern.
(Original bei der Armendirektion.)

Nämliches Hafermehl dient auch zur Herstellung von Haferkakao in Verbindung mit reinem Kakao, jedes zur Hälfte: 100 Gramm von beiden geben 3 Liter für 25 Rp. von nämlichem Geschmack wie derjenige in Paketen anderer Marken zu 5 Fr. per Kilo.

Was die Hausfrauen am meisten freut, ist die Möglichkeit, dass man mit 100 Gramm dieses Hafermehls und 9 Rigi- oder Maggiwürfeln so vorzügliche Haferbouillon herstellen kann wie mit keiner andern Suppeneinlage. 3 Liter kommen somit auf 36 Rp. für Pensionen und Hotels, welche Rigi- und Maggiwürfel engros zu 3½—4 Rp. kaufen. Durch diese Erfindung lassen sich so feine Suppen herstellen, wie durch Knorr-Würste und Maggi- und Rigiwürfel, die nicht nur schmackhaft, sondern auch nährend sind und pro Teller auch nur 5 Rp. kosten.

Diese Errungenschaften sind für die allgemeine Volksernährung von grossem Wert, wenn man bedenkt, dass Suppe jetzt hauptsächlich aus Kunstprodukten zubereitet wird, wo der Teller mit Feuerung auf 5 Rappen zu stehen kommt, die aber nicht so schmackhaft und nährend sind mit so kurzer Kochzeit. Daher sollten alle Erziehungsanstalten, Herbergen, Schülerspeisungen und Ferienkolonien, sowie Armenbehörden und Militärbehörden sich diese Ersparnisse ungesäumt zu Nutzen machen, ganz besonders auch Vorsteher von Anstalten, welche aus Steuern erhalten werden, sowie Konsumvereine und Genossenschaften.

Die übrigen Witschi-Produkte, wie Speise- und Röstmehl, Reis, Gersten- und Erbsgries, Salat-, Speise-, Einsiede- und Backöl, ergeben nach amtlichen Beweisen auch eine Ersparnis von 50 % gegenüber Konkurrenzprodukten.

Dieses Hafermehl dient auch zur Verdichtung anderer Suppen; alle Küchenchefs erklären, dass es keine billigere Einlage gebe, um Fleischsuppen oder Saucen zu verdichten, ohne dass man Fett beigibt. Auch zur Beigabe zu Omeletten mit Ei, kann man es mit Vorteil verwenden, weil die Omeletten weniger Fett aufnehmen und spürbar nährender werden. Namentlich dient es überall, wo man verschiedene Speisenreste mit einem Teig verbinden möchte, weil

das Mehl eine starke Bindekraft hat, so dass man Omeletten herstellen kann, aber nie mehr als $^1/_5$ nehmen zu Nachtmahl.

Liefere dieses Mehl in 20-Kilo Säcken offen verpackt zu 12 Fr. per Nachnahme. In 5-Kilo Papiersäcken, besonders abgeteilt, 13 Fr. In 50-Kilo Säcken zu 30 Fr. franko. In 100-Kilo Säcken 50 Fr. unfrankiert per Nachnahme. J. Witschi, Nährprodukte, Hindelbank.

Katalog der Veranschaulichungsmittel.

(Schluss.)

A. Anschauungsmittel.

Religion.

Hoffmann, Biblische Bildertafeln.

1. Anbetung der Weisen.
2. Die Flucht nach Ägypten.
3. Der zwölfjährige Jesus im Tempel.
4. Die Bergpredigt.
5. Die Versuchung.
6. Jesus der Kinderfreund.
7. Auferweckung des Jünglings zu Nain.
8. Jesus und die Samariterin.
9. Maria und Martha.
10. Das Abendmahl.
11. Die Verurteilung Christi.
12. Christus am Kreuze.
13. Die Grablegung.
14. Am Auferstehungsmorgen.
15. Christi Himmelfahrt.

Meinhold, Bilder zur biblischen Geschichte.

1. Die Schöpfung.
2. Abraham und Lot.
3. Eli und Samuel.
4. David und Goliath.
5. Salomos Weisheit.
6. Ruth und Boas.
7. Moses' Rettung.
8. Josephs Verkauf.
9. Josephs Erkennung.
10. Josephs Erhöhung.
11. Geburt Jesu.
12. Die Weisen aus dem Morgenlande.
13. Der zwölfjährige Jesus.
14. Jesus segnet die Kinder.
15. Der Hauptmann von Kapernaum.
16. Jairi Töchterlein.
17. Der barmherzige Samariter.
18. Martha und Maria.
19. Die Kreuzigung des Herrn.
20. Die Auferstehung des Herrn.

Tournier, Biblische Bildertafeln.

1. Heidnische Götter.
2. Musikinstrumente.
3. Gräber.
4. Tiere.
5. Pflanzen.
6. Pflanzen.
7. Trachten.
8. Verschiedene Gegenstände.
9. Verschiedene Gegenstände.
10. Die Stiftshütte.
11. Gottesdienstl. Gegenstände.
12. Der Hohepriester.

Furrer, K., Bilder zur biblischen Geschichte.

1. Tiberias.
2. Das Tote Meer.
3. Der Berg der Seligkeiten.
4. Das Sinaigebirge und das Katharinenkloster.
5. Karmelgebirge und Stadt Haifa.