Zeitschrift: Nidwaldner Kalender
Herausgeber: Nidwaldner Kalender
Band: 70 (1929)

Artikel: Der Kornherr
Autor: K.V.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1008071

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Der Kornherr.

„Unterwalden ... die grünste Landschaft der Schweiz", so stand in einem Geographiebuch zu lesen. Der schöne Satz umduftete mich wie der Wohlgeruch einer fetten Kleematte, und mit Wohlgefallen begannen die Gedanken einen Flug um diese grünen Ränder unserer Seen, hin über die satten Talböden, hinein in die Schlupfwinkel der abgelegenen Kapellgemeinden und hinweg über die Hügel und Berge, die fast bis zum obersten Schopf ganz bewaldet und bealpet sind. Grün, weiches, fruchtbares Grün! Da fehlen noch die breiten und gähen Rübenen des Urner- und Glarnerlandes, die eisigen Gletscher der Berner- und Walliseralpen, da sind die Matten auch nicht kreuz und quer verschnitten durch lehmige Aecker, nicht geplätzt mit Gemüsegärten, wo Stickel und Ruten einen Sommer lang gegen einandersäbeln. Da bei uns überschwadern nicht Sümpfe das Land und fressen auch keine Stadtquartiere die besten Mattengründe auf ... Du grünes freies Unterwalden!

Es gibt im Leben eine Zeit, wo man gerne als Lob einsteckt, was nicht einmal ein volles Lob sein will.

Mattland ist gut und schön. Aber es gibt noch anderes, ebenso gutes, in gewissem Sinne noch besseres. Wer vom Mattland heimst, nimmt von der Oberfläche des Bodens, wer ackert, wer seine Bäume tief in die Erde setzt, der nimmt von der Tiefe. Wer Mattland hat, empfängt Gaben aus der Hand Gottes, aber die Hand ist erst noch geschlossen. Wer gräbt, einsetzt und pflügt, der klaubt an Gottes Hand die Finger auf wie ein bettelndes Kind dem Vater und sagt: „du hast noch mehr da innen, gib mir davon. Da in der Tiefe der Erde hast du noch kostbare Stoffe für das Leben und die Gesundheit deiner Menschen verborgen. O gib sie uns!"

Gib uns heute unser tägliches Brot!"

Ueber des lieben Herrgotts Gesicht huscht ein befriedigtes Lächeln. Er will uns ein Brot bereiten, gewiß, gewiß. Mit lauem Regen weicht der Herr die harte Scholle und das schlummernde Samenkorn, sendet die Frühlingssonne, tauige Nächte und Sommertage und gibt in die reifenden Aehren jene Stoffe, die wir gerade am nötigsten haben. Und wieder lächelt sein Angesicht: ihr werdet staunen, ihr Menschen, ihr Kindlein, was Gutes ich euch bereitet habe. Da sind Nährstoffe im Korn, daß ihr elastisch und hoch werdet wie die Halmen und daß eure Knochen und Zähne hart und weiß werden wie die Steinchen des Ackerfeldes. Gesund sollt ihr euch befinden bei meinem Brot und frohmütig wie sprossendes Korn, und hat zumal ein Sturm euch gebeugt, steht ihr mir wieder auf wie die hoffende Saat!

Nun aber — ich muß es zu unserer Schande sagen — was für bittere Enttäuschung erlebt der Herr?

Legt er auf unsern Tisch ein braunes, duftendes Brot von seinem Korn — — — und wir stoßen es zurück!

„Ich das essen? Braunes Brot? Nein, fertig! Weißes Brot wie Schnee will ich haben, weiches wie Watte! — —"

Um unsere Verkehrtheit recht einzusehen, ist eine kurze Erklärung nötig. Denn wir leben ja auf den grünen Gefilden Unterwaldens und wissen nicht mehr, wo das Brot herkommt.

Wenn der Müller den Weizen mahlt, so erhält er ein bräunlich meliertes Mehl. Das richtige natürliche Mehl ist also nicht weiß, wie wir uns hierzulande vorstellen. In diesem Mehl sind alle Teile des Samenkornes enthalten, die der Schöpfer hat wachsen lassen: die feine Hülse des Kornes, sein Mark und der Keim. Früher haben die Bauernleute und auch die Bäcker überall dieses braune Mehl gebacken und daher auch ein braunes Bort erhalten. Natürlich, gröber oder feiner, heller oder dunkler konnte es immer ausfallen je nach der Art des Mahlens oder Backens oder der Zusammensetzung der Kornsorten. Nun haben die Kunden an vielen Orten eine Vorliebe gefaßt für möglichst weißes, ja ganz schneeweißes Brot. Einige noble Herrschaften mögen angefangen haben, nur mehr Weißbrot und

Weggli sich vorzusetzen, und was geschah? Mit einem male war eben das ganze Publikum gleich nobel geworden. Die Bäcker erklären: selbstverständlich liefern wir weißes Brot! Die Müller telephonieren aus den Müllereien: natürlich senden wir das gewünschte Weißmehl!

Wie machen sie das Mehl weiß? Die Müller entfernen, meist durch ein Entstäubungsverfahren, die feinen braunen Teilchen aus dem Mehl. In dem einen Sack fassen sie das verbleibende ganz weiße Mehl, im andern bergen sie die braune Masse, die Kleie oder Krüsch genannt wird. Was haben nun die Forscher in diesen beiden Produkten gefunden?

In den Sack der Kleie gewandert sind alle Teilchen der Oberhaut des Kornes und der Keim. Und darin befanden sich wertvolle Eiweiß- und Mineralstoffe, gerade solche, die im übrigen weißen Mehle nicht mehr vorhanden sind!

Die volle Kraft des Kornes ist also nur im vollen Mehl und im Vollbrot. Vielleicht versteht der Unterwaldner das eher an einem Hinweis auf vollfetten Käse, auf vollwertiges Holz und Heu.

Im vollfetten Käse ist die Milch nicht des Rahms beraubt worden und deshalb zahlt ein jeder für fetten, ich will nun sagen vollen Käse mehr als für den magern. Und macht ihr nicht auch einen Unterschied zwischen Heu und Heu? Ich meine Heu, das gut gewachsen, gewittert und rasch getrocknet wurde und dem möchte man Vollheu sagen, da ist noch jedes Blümlein drin mit seinen Arzneikräften und Nährstoffen. Hat aber das Heu drei Wochen lang im Regen gelegen, da hat jeder Knecht Bedauern mit dem Vieh, dem er es hirtet und sagt: es ist auch gar keine „Fuhr" mehr drin. — Warum? — weil die Nahrungssäfte hinausgeschwemmt wurden. Sogar beim Holz kommt das vor. Bringt ein Bauer dir Buchenholz, an Luft und Sonne getrocknetes, das recht duftet von Erde und Sonne, dann sagst du: das hat gute Hitze, ich bin zufrieden. Ladet ein anderer vor deinem Hause Stauden ab, die lang in Wind und Wetter, Schnee und Sonne gelegen, so klagst du: das ist schon „entbrunnenes" Holz und weißt, daß es die Hälfte weniger tut als das gute, „volle" Holz.

Sollen wir da nicht mit dem gleichen Verstand nach dem Vollbrote greifen, um so mehr, als in ihm gerade lebenswichtige Stoffe sich finden, welche die Nerven- und Muskelfasern erhalten und kräftigen und das Wachstum fördern! Und wenn unter das Weizenmehl noch etwas Roggen gemischt wird, so erhalten wir noch das für die Bildung des Zahnschmelzes ganz wichtige Fluor.

„Sie will Vollbrot."

Es gibt noch einen zweiten Unterschied zwischen Weißbrot und Vollbrot. Das braune Brot bleibt eine Woche lang gleich eßbar. Das weiße ist nach zwei Tagen schon weich und tangg oder hart und spröde. Das wird seinen Grund darin haben, daß das weiße Brot eine weichere Struktur hat und darum viel empfindlicher ist für die umgebende trockene oder feuchte Luft. Nun, wie gehts? Weder pantschiges noch steinhartes Brot will man essen und deshalb ist man bei Weißbrot darauf angewiesen, immer möglichst frisches zu halten. Und kommts noch ofenwarm aus der Backstube, mit um so größerem Hallo stürzen sich die Kinder auf dieses Pudding. Und doch ist den lieben Mitlandleuten schon viel dutzend mal gesagt worden, daß wir mit dem täglichen weichen Brot die Zähne verhätscheln und verbabeln. Was nicht arbeitet, das verweichlicht. Ein

Bub, der nie kraftet, ein Zugtier, das nie ziehen muß, ein Soldat, der nie marschiert, ein Gebiß, dem man nur Brei und Pappe zeigt, das ist alles dasselbe. Und das ungeschickteste in dieser Beziehung sind die großen Laibe, welche die Bauern kaufen, denn je größer ein Laib, umso weniger gut gebacken ist er. Was für Schwämme sind diese Vierpfünder! Die reinsten Luftkissen für kranke Leute! Daß bei diesem ungebackenen Kleister auch die Würmer einen guten Nährboden finden, sei nur nebenbei erwähnt. Aber nehmt unter eure Zähne einmal ein Stück Vollbrot, und zwar von einem kleinen Bengel. Da können sich die Zähne eine ganze Weile damit abgeben und es vermahlen; sie werden kräftig und munter dabei wie junge Schwinger. Und dann ist ja zugleich etwas geschaffen worden, was dem Magen und dem ganzen Menschen wohlbekommt.

Die Befürworter des Vollbrotes verlangen auch nicht zu feines Mehl, nicht „Mehl", sondern „Schrot". Das Brot wird dann etwas gröber, aber das hat seinen großen Wert für die innere Reinigung der Magen- und Darmwände. In jedem Küchenbetrieb muß fleißig gescheuert werden, sonst beginnts zu happern, und mit den feinsten Lappen und dem Hirschleder geht die Mutter nicht an das Putzen der Tische, Böden und Wände. Da nimmt sie die Würzlibürste. Und so ist im Schrotbrot das gröbere Mehl eine kräftige Bürste, die die verleimten und verbackenen Darmwände ribelt. Manche Darmträgheit wäre aus der Welt geschafft und manche Operation hätte nicht ausgeführt werden müssen, hätte das tägliche Brot mehr „Fegsand" enthalten.

Ein Kurgast verlangte diesen Sommer im Hotel Vollbrot. Die Obersaaltochter gestand: wir führen kein solches. Der ent-

In der Passagierkabine eines modernen Großflugzeuges.

täuschte Fremde ließ sich nicht beirren: ich helfe mir schon, ich suche, bis ichs habe. Bei allen Bäckereien im Ort klopfte er an, aber siehe, die Saaltochter hatte doch die Wahrheit gesprochen und der Fremdling schlug die Hände über dem Kopf zusammen ob solcher Verkehrtheit. Ein ganzes Volk, ein Berg- und Bauernvolk stopft Weißbrot in den Magen, am Sonntag die Halben gar nur mehr Weggli. Wir sind auf dem Holzweg, wir schütten den vollen Sack zuerst den Tieren hin und erst dann den Kindern; wir essen uns Krankheiten an und vergolden dann die Doktoren.

Es machen sich viele eine schaurige Vorstellung von diesem Vollbrote und sie würden lieber in Tannzapfen beißen als solch neues Ding versuchen. Hurtig voran! Kauf einen kleinen Bengel (oder besser: Bäcker, mach zuerst einen gustigen!), vermahle den Bissen gut mit deinen Zähnen, und ich bin sicher, nach kurzer Zeit geht es dir wie andern: sie mögen vom Weißbrot nichts mehr hören noch sehen.

Die alten Unterwaldner haben sicher besser gewußt als wir, wo das Brot herkommt. Sie haben selbst noch gepflanzt, davon erzählt noch mancher Name von Heimwesen im Land herum, so viele „Acher" zu Boden und Berg. Die stattliche Gemeinde Kerns hat die lieben Kernen sogar in ihren Namen aufgenommen und in den Wappenschild drei prächtige goldene Korngarben gemalt.

Sie haben auch selber gemahlen, die Unterwaldner, und selbst kleine Gemeinden wie Büren und Dallenwil hatten ihre Mühlen.

Und der ganze Kanton hatte einen „Kornherr". Neben dem Bannerherr und dem Zeugherrund dem Bauherr saß in der Regierung auch der Kornherr, und er hatte wohl mehr fürs Wohl des Landes zu sorgen und zu regieren, als die andern drei zusammen. Sonst hätte er nicht das größte Gebäude im Kanton, das Kornhaus zu Wil an der Aa, für sein Amt zur Verfügung gehabt.

Sollte nicht der Familienvater für sein kleines Reich auch ein guter Kornherr sein, der das beste, naturgemäßeste Brot auswählt für seine zehn Mäulchen. Sollen nicht auch die Vorsteher von Suppenanstalten und Instituten gleichermaßen weise ihr Kornamt versehen? Dürfte nicht auch eine Mutter, wenn sie Mehl holt, im Laden Vollmehl verlangen und als verständige Kornherrin es verwenden, wenn sie eine Mehlsuppe kocht oder Knöpfli schwellt? Wenn ich den Hausfrauen gar verrate, daß dieses Vollschrot, auch Grahammehl genannt, billiger ist als Weißmehl (weil es den Müllern weniger Arbeit verursacht), so dürften die Töchter Winkelrieds desto eher noch den Mut finden, anzupacken.

Vor dreihundert Jahren soll König Heinrich IV. von Frankreich den landesväterlichen Ausspruch getan haben, er wolle nicht eher ruhen, als bis ein jeder Bauer am Sonntag ein Huhn im Topfe habe. Der Kalendermann ist bescheidener. Er möchte nur erleben, daß in jeder Gemeinde ein Bäcker gutes, wohlgeratenes Vollbrot backen würde und daß er recht großen Zuspruch erhielte. Das wäre für manchen eine dringend nötige Heilkur, für viele eine Nachholung versäumter Kräftigung, für unser ganzes Nidwaldnerland ein Fortschritt und ein Segen.

K. V.

Das wachsame Glasauge. In Ceylon erzählt man sich eine lustige Geschichte von einem Teepflanzer mit einem Glasauge. Er wollte eines Tages seine Pflanzung verlassen, wußte aber, daß die Eingebornen mit der Arbeit aufhören würden, sobald er nur fort wäre. Da kam ihm ein glücklicher Gedanke. Er rief die Leute zusammen und sagte folgendes zu ihnen: „Ich selbst werde abwesend sein, aber ich lasse eines meiner Augen hier, das euch bei der Arbeit beaufsichtigen wird." Dann nahm er zum größten Staunen der Eingebornen sein Glasauge heraus und stellte es auf einen Baumstumpf. Einige Zeit arbeiteten die Eingeborenen wie Elefanten, da sie sich von dem Auge bewacht glaubten. Dann aber kam einem der Eingeborenen ein glücklicher Einfall. Er stellte sein Eßgeschirr über das Auge. Als die Eingeborenen nun sahen, daß sie nicht mehr beobachtet wurden, legten sich alle hin und schliefen friedlich.