Zeitschrift: Pionier: Organ der schweizerischen permanenten Schulausstellung in Bern

Herausgeber: Schweizerische Permanente Schulausstellung (Bern)

Band: 37 (1916)

Heft: 3

Rubrik: Diverses

Autor: [s.n.]

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: 09.07.2025

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

Diverses.

Bescheinigung. Am 17. November 1915 wohnten die Unterzeichneten einer Kochprobe des Herrn J. Witschi von Hindelbank bei. Dieselbe wurde vorgenommen in der Küche der staatlichen Erziehungsanstalt Landorf. Es kamen zur Verwendung: Knochenschrot, entfeuchtetes Hafermehl und das nach dem Verfahren des Herrn Witschi hergestellte Öl.

Herr Witschi machte vorerst seine Suppe. Er verwendete dazu 1 kg Schrot von frischen Knochen. Dasselbe wurde in 20 Liter Wasser eine Stunde lang gekocht; dann wurde 1 kg Witschihafermehl hineingerührt und das ganze nochmals im gleichen Kochgeschirr, in welches ein Überlauf nach System Witschi eingelegt worden war, 10 Minuten gekocht. Die Suppe war gut und schmackhaft.

Die Kosten für diese 20 Liter Suppe beliefen sich auf

a)	für 1 kg Knochenschrot . .	Rp. 80
b)	„ das Schroten der Knochen	„ 15
c)	„ 1 kg Hafermehl	„ 85
d)	„ Brennholz	„ 20
		= Fr. 2.

Der Liter Suppe kam somit auf 10 Rp. zu stehen.

Wenn man bedenkt, dass das für diese Suppenbereitung verwendete Knochenschrot nicht vollständig ausgenützt ist, sondern für landwirtschaftliche Zwecke noch weiter verwendet werden kann, so muss diese Suppenbereitung als eine ökonomische bezeichnet werden.

Noch billiger kommt die Suppe zu stehen, wenn statt Schrot von frischen, ungesottenen Knochen solches von ausgekochten Knochen verwendet wird. Proben, die anderwärts gemacht worden sind, ergaben, dass zur Zubereitung von gleich guter und ebenso schmackhafter Suppe das doppelte Quantum Schrot von gekochten Knochen erforderlich ist. Der Liter, auf diese Art zubereitet, kommt auf 7 Rp. zu stehen. Diese Kochprobe mit Knochenschrot hat uns davon überzeugt, dass aus den bisher vielerorts weggeworfenen oder zu billigem Preise verkauften Knochen eine ebenso nahrhafte als schmackhafte und billige Suppe zubereitet werden kann. Dieses Verfahren verdient deshalb unseres Erachtens sowohl zur Volksernährung als namentlich auch in der Militärverpflegung und Schülerspeisung weitgehende Berücksichtigung.

Herr Witschi machte dann mit 1 kg entfeuchtetem Mehl, 2 Liter Magermilch, 5 Eiern, 1 dl (Witschi-) Öl — im Teig — 18 Portionen Strübli und Küchli. Zum Backen derselben erforderte es 1 kg Öl.

Strübli und Küchli wurden sowohl von den Unterzeichneten als auch von den Angestellten der Anstalt als ganz ausgezeichnet befunden.

Die Kosten für diese 18 Portionen beliefen sich auf

a)	für 1 kg Witschimehl	Fr.	—. 70
b)	„ 5 Eier	„	1. —
c)	„ 2 Liter Magermilch	„	—. 20
d)	„ 1 dl Öl (im Teig)	„	—. 20
e)	„ 1 kg Öl, verbraucht zum Backen	„	1. 80
f)	„ Brennholz	„	—. 30
		= Fr.	4. 20.

Die Portion kam somit auf 23 Rp. zu stehen. Für eine gute Speise gewiss eine kleine Ausgabe. So sind auch bei dieser Kochprobe unsere Erwartungen übertroffen worden, und wir stehen nicht an, dies hier zu bestätigen.

Landorf, 17. November 1915.

Nyffeler, Vorsteher.
Frau *M. Nyffeler.*
Frau *L. Nyffeler,* Anstalt Grube.
Frau *M. Würgler,* Anstalt Weissenheim.
Salzmann, Vorsteher, Kehrsatz.
Frau *E. Salzmann,* Kehrsatz.
Otto Lörtscher, Pfr., kant. Armeninspektor.

Neue Zusendungen.

Vom Staatlichen Lehrmittelverlag Bern:
Meissner, F.: Staat und Religion.
Schüli, Prof. M.: Religion und Entwicklungslehre.
Güder, E.: Unsere bernische reformierte Landeskirche.
Spiegelberg, G.: Jedes junge Mädchen eine Samariterin.
Falkenberg, H.: Jugendlektüre und Kulturleben.
Gempeler, D.: Sagen aus dem Simmental.
Hentschel, A. und Linke K.: Schillers Wilhelm Tell.
„ „ „ „ „ Kleine Literaturkunde.
Witkowski, Dr. G.: Goethe als Dramatiker.
Verein für Verbreitung guter Schriften: Hefte Nr. 86, 87, 94, 95, 96, 97, 22.
Schneider, Dr. E.: Unterm Holderbusch.
Deutsche Jugendbücherei: Hefte Nr. 1, 25, 39, 40, 71, 74, 75, 81.
Schneebeli, W.: Freudiges Zeichnen.
Kræmer, Hs.: Der Mensch und die Erde, Lieferung 150—185.
Von der Unterrichtsdirektion, Bern:
Republica de Honduras: La Enseñanza primaria, Nr. 8.