Zeugnis

Autor(en): **Walter, Gottfr. / Schluep, A. / Walter, Bend.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **22 (1901)**

Heft 12

PDF erstellt am: **28.03.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-261366

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

geröstete Suppenmehl, von Witschi in Hindelbank, mit dessen besonderer Bereitung mit Halbfettkäse und Magermilch 750 Nährstoffeinheiten in 2½ Liter, wogegen die Milch in gleichem Quantum nur 500 Nähreinheiten aufweist. Witschis Suppe entspricht somit allen Anforderungen einer richtigen Kinderernährung. Wo nicht Magermilch vorhanden, entspricht die Suppe bei Verwendung von Wasser dem Nährgehalt der Milch. Je nach den örtlichen Verhältnissen, wo z. B. Knochen, Fleischsuppen oder Fleischbrühen zur Verfügung stehen, können diese anstatt Käse und Wasser zum Aufkochen mit Mehl verwendet werden. Wo die Butter zu teuer ist, kann man gefettetes Mehl verwenden, wobei Magerkäse als Zusatz dient. Auch in diesem Verfahren enthält die Suppe die gleichen Vorzüge wie die Milch und ist bei durchschnittlichem Milchpreis noch ⅓ billiger. Die Käsereigesellschaften können vorteilhaft mitwirken; die Vorstände derselben Hand in Hand mit den Schulkommissionen sollen zu Versuchen je 25 kg. bestellen, wie verschiedene es schon gemacht haben. Die Käsereigesellschaften können dabei ihre Magermilch und ihren Magerkäse, Ausschusskäse, absetzen.

Damit soll keineswegs der Milchernährung entgegengearbeitet werden; es giebt Kinder, deren Magen die Milch nicht verträgt, so dass einige Abwechslung in der Ernährung schon aus diesem Gesichtspunkte zweckmässig erscheint.

Zeugnis.

Steinmetzverfahren. Man ersucht uns um Abdruck folgender *Bescheinigung:*

Die unterzeichneten Mitglieder der Käsereigenossenschaft Balm, Bucheggberg, als Beteiligte bei einer offiziellen Mahl- und Backprobe zur Vergleichung der Resultate der bisherigen Mahlart und derjenigen nach Steinmetzverfahren, bezeugen anmit, dass bei der bisherigen Getreidemahlung 100 kg. Roggen 45 %, und Kernen und Weizen 62—64 % Brotmehl ergaben. Und aus 100 kg. Mehl, bestehend aus ⅓ Roggen und ⅔ Weizen, ergab es 133 kg. Brot. Die Futterabfälle ergaben jeweilen die Hälfte des Brotmehlgewichtes. Nach Steinmetzpatent ergab es von 100 kg. Roggen 57 % Brotmehl und von Kernen und Weizen 75 %. Futterabfälle wie oben, mit Inbegriff der Hüllen. Von 100 kg. dieses Mehls, bestehend aus ⅓ Roggen und ⅔ Weizen, gab es 146 kg. Brot. Somit gaben

100 kg. (Kernenmehl) nach dem alten Mahlverfahren 85 kg. Brot und 100 kg. Kernen nach Steinmetzverfahren gemahlen 111 kg. Brot. *Also Mehrausbeute an Brot gleich 26 kg. von 100 kg. Kernen.*

Balm, Bucheggberg, am 23. Mai 1901.

Gottfr. Walter. *A. Schluep.*
Bend. Walter. *Jb. Schluep.*

Visiert: *Solothurn,* 31. Mai 1901.
Oberamtmann von B.-K.:
Bend. Steiner.

Litteratur.

Em. Martig, Seminardirektor in Hofwil, **Geschichte der Erziehung in ihren Grundzügen mit besonderer Berücksichtigung der Volksschule nebst einem Anhang über die Entwicklung des Volksschulwesens in der Schweiz, für Lehrer- und Lehrerinnenseminare, sowie zum Selbstunterricht.** Bern, Verlag von Schmid & Francke.

Dieser Band von 348 Seiten enthält alles, was er im Titel verspricht, in sorgfältiger Auswahl. Ganz kurz werden Altertum und Mittelalter dargestellt, sonst wären es drei Bände geworden, dagegen gelangt die Neuzeit vollständig zur Geltung. Ich habe mehrere Abschnitte mit Freude und steigendem Interesse gelesen. Der Anhang ist mit ausgesuchter Objektivität geschrieben. Doch hätte der Verfasser auch der schweizerischen Schulausstellungen gedenken dürfen.

Während sonst die Seminardirektoren ihre Lieder sehr hoch anstimmten, mit philosophischen, psychologischen, pädagogischen Fremdwörtern und Fachausdrücken um sich schlugen, dass den armen Seminaristen fast der Verstand stille stand, zeichnet sich Martigs Sprache durch Einfachheit und Fasslichkeit vorteilhaft aus, und schon aus diesem Grunde ist es als ein fortschrittliches Buch lebhaft zu begrüssen. Ich bin überzeugt, dass jeder Lehrer dasselbe mit grossem Nutzen lesen wird; denn zum Selbstunterricht ist es sehr geeignet. Auch befinden sich in den Anmerkungen Litteraturangaben, welche zu weiterer Forschung anregen und wertvolle Winke geben. Diese Geschichte der Erziehung ist somit ein schlichtes und praktisches Buch, das der gesamten Lehrerschaft bestens empfohlen werden darf.
