Zeitschrift: Berner Schulfreund

Herausgeber: B. Bach **Band:** 7 (1867)

Heft: 8

Artikel: Die Getreidearten [Schluss]

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-675503

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: 23.10.2025

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

Abonnementspreis:

Jährlich Fr. 3. — Halbjährlich " 1. 50

Nro 8

Ginrudungsgebühr:

Die Zeile 10 Mp. Sendungen franto.

Berner=Schulfreund.

16. April.

Siebenter Jahrgang.

1867.

Dieses Blatt erscheint monatlich zweimal. Bestellungen nehmen alle Postämter an. In Bern die Expedition. Alle Einsendungen sind an die Redaktion in Steffisburg zu adressiren.

Die Getreibearten.

(Eine Konferenzarbeit von Lehrer B. in Aarberg.)
(Schluß.)

Die ursprüngliche Beimath ber Cerealien scheint Borberafien gewesen zu sein, nach Genesis 2 vielleicht Armenien, wo sie noch beut zu Tage wildwachsend angetroffen werden. Von diesem Hochlande aus hatte fich bann bas Getreide schnell über bie umliegenden ganber verbreiten können, wie benn bie Egypter auch schon zu Josephs Zeiten Berfte, Dinkel und Beigen fultivirt haben muffen. Auch in Griechenland scheinen die Gerealien sehr frühe befannt gewesen zu sein, da schon ju homers Zeiten ihr Anbau in voller Bluthe ftand. Bei den alten Römern ftand bekanntlich ber Ackerbau namentlich in Bezug auf bie Betreibearten in großem Ansehen. Der Göttin Ceres zu Chren gaben fie denselben ben Ramen Cerealien. Der Anbau von Roggen und Beizen, Gerfte und Dinkel war so maffenhaft, daß Italien und Sizilien die Kornfammer des großen Reiches genannt wurde. ben Germanen fand fich Anfangs keine Spur von Ackerbau und erft unter Karl bem Großen wurden neben Gerste und Hafer auch Roggen und Dinkel über ganz Deutschland und bas nordöstliche Helvetien verbreitet.

Gegenwärtig sind die Cerealien fast über die ganze Erde vers breitet. Begreislich mögen aber nicht alle Getreidearten gleiches Klima ertragen. So unterscheidet man einen Gürtel, der durch häufiges

8

Vorkommen und gutes Gebeihen ber Gerfte und bes hafers fich charakterifirt. Er erstreckt sich von 57 bis 70 Grab. Der zweite Gurtel geht von 48 bis 57 Grab; es ift ber Strich, in welchem besonders der Roggen gern gedeiht. Derselbe ift überhaupt bas allgemeinste Getreibe für Nord= und Mitteleuropa und gerath im innern Rußland bis 62, in Nordwesteuropa sogar bis 67 Grad. 3m 3. Gürtel von 30 bis 48 Grad, in welchem die Schweiz liegt, finden wir hauptsächlich Weizen und Dinkel angebaut, welche unter ben europäischen Getreidearten bie meiste Warme, nämlich eine mittlere Commerwarme von 14 Grad Reaumur, erforbern. Cie find bas Hauptbrotforn im fudl. England, nordl. Franfreich, in Mitteldeutschland bis an die Alpen, in der nordl. Turkei, im fudl. Mußland, bann burch Afien in einer breiten Zone herab bis Persien und Tubet. Im vierten, tropischen Gurtel endlich spielen Reis und Mais, so wie hirse, die wichtigste Rolle. Der Reis ift seit ben altesten Beiten in Gudafien angebaut worben und ernahrt, gegenwärtig febr verbreitet, wohl die größte Bahl ber Menschen. Der Mais, schon vor Anfunft ber Europäer in feinem Baterlande, Gudamerika, ange= pflanzt, gebeiht von 54 Grad im Norden bis 40 Grad im Guden, also in einer Breite von 94 Graden und verlangt eine mittlere Tem= peratur von nur 18 Grad, mahrend ber Reis nur bei einer folchen von 23 Grad ordentlich gedeiht. Die Birse ift das eigentliche Getreide Afrika's und Hauptnährpflanze in allen Tropenlandern biefes Erdtheils. Go hat benn nur Auftralien feine Rahrpflanze aufzuweisen; boch scheint gegenwärtig ber Getreidebau auch bort Gingang finden zu wollen.

Der allgemeinen Verbreitung des Getreides gemäß mußte man nothwendiger Weise auch auf Mittel denken, die nahrungshaltigen Körner mahlen zu können. Nach mehreren praktischen Einrichtungen, durch welche es ermöglicht wurde, schon ziemlich seines Mehl zu ershalten, kam man auch auf die Ausführung des Gedankens, die bisher gebräuchliche stoßende Bewegung in eine drehende zu verwandeln, wodurch die ersten Mühlen, Handmühlen, entstanden, die das Bolk Israel nach 5. Buch Mosis 24 schon kannte. Die eigentlichen Wassermühlen entstanden sedoch erst zu Kaiser Augustus Zeiten, hatten aber alsdann schon die wesentlichsten Bestandtheile der gegen=

wärtigen Mühlen, welche im 13. Jahrhundert noch mit einem Siebe versehen wurden, um die Kleie vom Mehl zu sondern. Um dieselbe Zeit fanden in den Niederlanden auch die Windmühlen allgemeinen Eingang und in neuester Zeit kamen noch die Dampf= und eigent=lichen Kunstmühlen nach englischer und amerikanischer Erfindung hinzu.

So war es nun burch Vervollkommnung der Mühlen möglich gemacht, ben Betreidefornern alle nahrhaften Gubftangen abzugewinnen. Der Samen besteht junachft aus verschiedenen Bellenschichten; tie oberfte und harteste ift die Camenschale, aus welcher die Rleie ent= fteht, bann folgt eine weichere, mehr grauliche Schicht, welche vor= jugsweise, wie die Rlaie, die mehr Sticfftoff haltenden, Blut und Fleisch bildenden Stoffe, nämlich etwas Rleber und Pflanzen= eiweiß in sich schließt, und endlich bleibt noch übrig ber feine, weiße, innerste Kern bes Samens, ber hauptsächlich Startemehl, Buder, Schleim und Fett, also die eigentlichen Barmebilder enthält. Außer ben genannten, unmittelbar nahrenden Stoffen find bann im ganzen Kern noch die mehr ausfüllenden und theilweise Knochen bilbenden Stoffe vorhanden, wie Baffer, Pflanzenfafer und etwas phosphorfaurer Ralf. Lettere Stoffe bilden nicht gang den vierten Theil des ganzen Kerns, das Stärkemehl mehr als die Balfte bis brei Biertheile und bie übrigen Stoffe nicht völlig ben letten Biertheil, je nach ben Getreibearten verschieden. Am ernäh= rungefähigsten ift bas Roggen= und Weizenbrod, und, wie aus Obigem hervorgeht, bas Schwarzbrod in höherm Grabe als bas Beißbrod, obschon das lettere bem Gaumen angenehmer schmeckt und auch etwas verdaulicher sein mag. Die Getreideförner werden aber nicht bloß zur Mehlbereitung verwendet; benn aus den Gerstenkörnern, die besonders zuckerhaltig sind, bereitet man bekanntlich das Malz, also einen wesentlichen Bestandtheil bes Biers, ober auch Bucker, ben so= genannteu Gerstenzucker und endlich wird aus bem Getreide auch miß= bräuchlicher Beise Branntwein, das sogenannte Feuerwasser ber Indianer, fabrigirt.

Der Werth des Strohs als Düngungsmittel ist bekannt. Da aber die Strohasche 60 Prozent Kieselerde enthält und die Getreides pflanzen überhaupt mit ihren schmalen Blättern nur wenig Nahrung aus der Luft aufnehmen können, so erschöpfen sie unter allen Feldz gewächsen das Erdreich am meisten. Sie verlangen daher im Allgemeinen reichliche Düngung und einen Boden, welcher die Bedingungen zu genügender Austösung von Rieselerde in sich schließt und namentlich auch in mechanischer Hinsicht schon die erforderlichen Eigenschaften, Lockerheit oder Fritigkeit, besitzt. Im Allgemeinen gedeihen Roggen und Hafter dur Sehmboden, während Weizen und Dinkel den mit Pflanzenstoffen voll gespeicherten Thonboden vorziehen.

Da in der Schweiz jede dieser Bodenarten vertreten ist, so können jene Getreidearten auch mit Erfolg angebaut werden. Der Anbau derselben ist aber durch die ungünstige Bodenbeschaffenheit und durch das rauhe Klima so beschränkt, daß er den Bedürfnissen lange nicht entspricht und daß jährlich nur für Getreide über 50 Millionen Franken in's Ausland wandern. Nur Luzern, Solothurn und Schafshausen produziren Getreide zur Aussuhr, und Freiburg, Wallis und Zug erzeugen gerade genug, um nicht einkausen zu müssen.

Das Hauptgetreibe ber Schweiz ist der Dinkel oder Spelz, gewöhnlich "Korn" genannt. Der Roggen wird mehr zu industriellen Zwecken, besonders in den Kantonen Freiburg und Aargau ansgebaut. Gerste und Hafer haben bis dahin nur untergeordnete Bedeutung erlangt, doch erzeugt der Thurgau gegenwärtig Hafer zur Aussuhr. In günstigen Lagen wird auch Weizen angebaut, namentlich im Kanton Freiburg, im Graubundner Rheinthal und in einzelnen Gegenden des Kantons Bern.

Unsere Kornkammer ist Schwaben und Sachsen; die bedeutendsten Fruchtmärkte befinden sich in Rorschach und Romans=horn; Fruchtmärkte zweiten Ranges in Basel, Schaffhausen und Solothurn.

In aufgespeicherten Getreidevorräthen, wenn sie nicht von Zeit zu Zeit gerührt werden, richtet oft der weiße Kornwurm, die Larve einer Motte, großen Schaden an. Auch der schwarze Kornwurm, die Larve eines Küsselkäfers, ist ein gefährlicher Feind der Cerealien. Was ihn besonders schädlich macht, ist seine starke Vermehrung; ein einziges Käferpaar genügt, um in einem Jahr eine Nachkommenschaft von nicht weniger als 6000 Larven zu hinterlassen.

Der Nußen bes Getreibes muß als sehr groß und als in alle Verhältnisse eingreisend anerkannt werden. Die hohe Wichtigkeit bes Ackerbaues wurde daher in früherer und in gegenwärtiger Zeit von allen Kulturvölkern der Erde begriffen und gewürdigt. Legt ja doch der Kaiser von China jährlich einmal selbst Hand an den Pflug und hat vor einigen Jahren ein Häuptling der nordamerikanischen Rothshäute voll Neid gegen das glückliche, Ackerbau treibende England seinem Stamm den Anbau der Cerealien als einziges Nettungsmittel empfohlen, welches im Stande sei, dem weitern Vordringen der Weißen in's Innere ihres Landes vorzubeugen. Seine einfachen und doch so rührenden Worte mögen am Besten beweisen, welchen Werth selbst rohe, ungesittete Menschen dem Getreide und dessen Anbau beimessen. Er spricht:

"Seht ihr nicht, daß die Weißen von Körnern, wir aber von Fleisch leben? daß das Fleisch mehr als 30 Monden braucht, um heranzuwachsen, und oft selten ist? daß jedes der wunderbaren Körner, die sie in die Erde streuen, ihnen mehr als tausendfältig zurückgiebt: daß das Fleisch, wovon wir leben, 4 Beine hat zum Fortlausen, wir deren aber nur 2 besitzen, um es zu haschen? daß die Körner da, wo die weißen Männer sie hinsäen, bleiben und wachsen? daß der Winter, der für uns die Zeit unserer mühsamen Jagden, ihnen die Zeit der Ruhe ist? darum haben sie so viele Kinter und leben länger als wir. Ich sage also Jedem, der mich hören will, bevor die Cedern unseres Dorses vor Alter werden abgestorben sein und die Ahornsbäume des Thales aufhören uns Zucker zu geben, wird das Geschlecht der kleinen Kornsäer das Geschlecht der Fleischesser, wie jene, zu säen!"

Geschichte von Palästina.

(Fortsetzung.)

Ums Jahr 1095 wandelte sich unter Saul der israelitische Staat um in eine theokratische Monarchie und erreichte zwar nicht unter ihm, weil die echt theokratische Gesinnung ihm fehlte, sondern unter David (1055—1015) und Salomo (1015—975) die höchste Ausbildung seiner