

Zeitschrift: Pionier: Organ der schweizerischen permanenten Schulausstellung in Bern

Herausgeber: Schweizerische Permanente Schulausstellung (Bern)

Band: 22 (1901)

Heft: 10-11

Rubrik: Bessere Volksernährung!

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: 06.01.2026

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

b) die verschiedenen Grössennummern der Schulbank entsprechend den verschiedenen Altersstufen und Grössen der Kinder.

Mit fünf Grössennummern reicht die Volksschule, Primar- und Sekundarschulstufe, aus. Den Behörden, die Schulbänke zu bestellen haben, kann aber nicht eindringlich genug empfohlen werden, doch ja die *richtigen*, d. h. die den Grössen der Kinder entsprechenden Banknummern zu wählen. Ist auch jede Schulbank für sich vor trefflich, so kann sie doch nur bei richtiger Anwendung gute Dienste leisten.

Die Forderungen, welche an eine mustergültige Schulbank für die Volksschule gestellt werden müssen, sind also vor allem aus richtige *Massverhältnisse*, von der Körperlänge der Schüler abgeleitet, dann ferner noch Zweckmässigkeit, Einfachheit, Haltbarkeit und Billigkeit.

M. Schuppli, Schuldirektor.

Bessere Volksernährung!

(Korrespondenz.)

Aus der Presse entnehmen wir, dass betreffend Volksernährung neuere Zubereitungsmethoden des Weizenkorns aufgetaucht sind. Es ist nämlich ein Speisemehl daraus bereitet worden, welches entsprechend den Detailpreisen der Semmelmehle an den Probeorten und der Distanz der Ortschaften von der Bezugsquelle der Speisemehle von $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{3}$ mehr Masse an Mehlspeisen bietet.

Dies ist aber nicht der Hauptvorteil, sondern der leicht spürbare höhere Nährgehalt der Mehlspeisen von Speisemehl, was jeder Denkende leicht selbst begreift, wenn er sich darüber Rechenschaft giebt, dass das Speisemehl aus 75—80 % des Kernengewichtes besteht, wogegen das Semmelmehl nur circa 50 % desselben beträgt. Bekanntlich sind in unsren Getreidekörnern, wie auch in der Kartoffel, dem Obst und den Zuckerrüben, die Proteinstoffe in den äussern Schichten des Kerns respektive der Frucht enthalten. Dieselben waren aber bei der bisherigen Zubereitungsart nicht magenlöslich. Weil in unsren Mühlen meist nur 60—64 % Brotmehl erzielt werden, so sind Protein, Fett und Nährsalze auch nicht in dem Masse im gewöhnlichen Brotmehl enthalten, wie im Speisemehl. Durch die Präparation des Speisemehls ziehen sich die Mehlzellen durch Wasserverlust zusammen, ohne dass die Öle bei der geringen Hitze verdunsten, was nach den heutigen Anschauungen von grossem

Werte ist; auch der Zucker bleibt in löslicher Form und geht nicht in Dextrin über, wie beim Rösten. Beim Aufkochen des Speisemehles zerspringen die Mehlzellen, und es werden die *Nährstoffe und Salze magenlöslicher*, wodurch der gute Geschmack und die spürbare höhere Nährkraft erzielt wird. Beim Semmelmehl dagegen ist nichts aufzuschliessen.

Alle Hausfrauen sollten sich diese Erfindung des Speisemehls zu nutze machen.

Schönbühl, 19. Oktober 1901.

Fr. König, Arzt.

Litteratur.

Alpine Majestäten und ihr Gefolge. Die Gebirgswelt der Erde in Bildern. Jährlich zwölf Hefte im Format von 45 : 30 cm. mit 24 Ansichten. Das Heft Fr. 1.25. Verlag der vereinigten Kunstanstalten in München.

Ein schönes und billiges alpines und geographisches Bilderbuch, das beim Unterricht in der Geographie sehr gute Dienste leisten kann. Die Bilder sind klar und deutlich, im allgemeinen gut ausgewählt. Ausser den uns besser bekannten Veduten aus der schweizerischen Gebirgswelt sind die Ostalpen gut vertreten. Die Dolomiten sind in Prachtbildern dargestellt (Doppelbilder zum Teil). Dann führen andere Hefte uns in die Karstlandschaften Bosniens, oder in die Pyrenäen, oder in die Fjelds und Fjorde von Norwegen. Dass die Schweizeralpen nicht zu kurz kommen, ist schon bemerkt worden. Es mag noch erwähnt werden, dass die Reproduktionen sich zumeist auf Originale der bekannten Zürcher Firma Photoglob Cie. beziehen. Das Werk, eigentlich wohl für Bergsteiger bestimmt, kann aber auch Schulen bestens empfohlen werden.

R. Z.

Paul Jaccard, Botanique. Cours élémentaire d'histoire naturelle à l'usage de l'enseignement secondaire. Lausanne, Payot, 1901. (Adopté à titre obligatoire par le Département de l'instruction publique et des cultes du Canton de Vaud pour les collèges, écoles industrielles et écoles secondaires.)

Die welschen Kantone Waadt und Genf können sich den Luxus leisten, für jedes Fach des realen Unterrichts ein eigenes Lehr-