

**Zeitschrift:** Schweizer Schule  
**Herausgeber:** Christlicher Lehrer- und Erzieherverein der Schweiz  
**Band:** 29 (1942)  
**Heft:** 9

**Artikel:** "Unser täglich Brot"  
**Autor:** John, Vinzenz  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-529822>

### **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:** 26.01.2026

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

— Beobachtung und Betreuung — nachgehende Fürsorge — Typologie der Heilzöglinge — Formen der Schwererziehbarkeit — Pubertätsschwierigkeiten — Minderwertigkeitsgefühle — Psychopathie — Weckung des Rechts-, des Ehr- und Schamgefühls — Behandlung von Kinderaussagen — Ernährungsfragen — Infektionskrankheiten — Erste Hilfe bei Unglücksfällen — Hausapotheke — Ferienkolonien usw.

Nicht immer ist die Möglichkeit eines ausführlichen Referates gegeben. Es liesse sich auch ein interessantes Buch lesen und in einem Kurzreferat inhaltsmässig wiedergeben.

Besuch anderer Anstalten ist ein vorzügliches Mittel der Weiterbildung. Man sieht, wie es andere machen. Es wird sogar von verschiedenen Seiten ein Ferienaustausch des Personals gewünscht. Auch Besuche von Kursen und Veranstaltungen bringen immer reiche Früchte.

Weshalb ist eine Zusammenarbeit so dringend geboten?

Das Kind fühlt bald eine Disharmonie heraus und sucht bei einem zu erreichen, was ihm die andere versagt. Es fehlt ihm das notwendige sichere Gefühl für Erlaubt und Verboten, es wird verschlagen und ränkesüchtig.

Die Gruppenschwester kann manches Kind unauffälliger beobachten als dies in der Schule möglich ist. Sie kann ein schwaches Kind unauffälliger wiederum in der Gruppe nachnehmen, fördern, sie kann es Erfolge erleben lassen. Auch die Spaziergänge können in den Dienst der Schule gestellt werden.

Die Schule andererseits erzieht in den Unterrichtsfächern für das Leben, gibt dem Kind neue Begriffe, erweitert seinen Gesichtskreis, sie stellt ihm Ideale und Vorbilder, sie vermittelt ihm moralische und ethische, soziale Werte.

Zusammenarbeit stellt wirklich grosse Anforderungen sowohl an die Lehrkraft als auch an die Erzieherin. Aber der Segen liegt nur im gemeinsamen Denken, Fühlen, Ueberlegen.

Luzern.      *Institut für Heilpädagogik.*

---

## Volksschule

---

### „Unser täglich Brot“

Kein Thema ist heute so zeitgemäss wie „unser täglich Brot“. Dass es darum in der Schule anschaulich und lebensnah — um die Ehrfurcht davor und die Liebe zur Scholle und zum Pflanzen überhaupt zu fördern — behandelt werden muss, braucht nicht extra betont zu werden.

Wichtig ist allerdings dabei, dass nicht trockene Theorie, sondern Praktisches und Anschauliches geboten wird, d. h. alles soll

womöglich an Hand von Versuchen, Exkursionen, Bildern belebt und in Aufsatz, Rechnen, Lesen, Zeichnen, Geographie etc. verarbeitet werden. Am Schlusse nachstehender Arbeit wird darauf noch besonders hingewiesen.

Der Stoff ist vor allem für die oberen Klassen der Volksschule und (besonders der II. Teil) für die Fortbildungsschule gedacht.

# I. Naturkundliches.

## 1. Die Hauptgetreidearten.



### 3. Acker- und Säegeräte.

Der Pflug: Geschichte des Pfluges:

Aeltester ägyptischer Pflug.  
Der Pflug war ursprünglich eine Hacke, die vom Menschen gezogen wurde. (Fig. 1.)



Fig. 1

Der Pflug der Eisenzeit. Ein Pflug aus der älteren E. Z. 900—400 v. Chr. Er wühlt den Boden auf, ohne ihn zu wenden. (Fig. 2.)

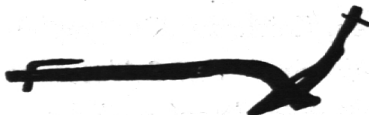


Fig. 2

Der orientalische Pflug. Ein Jochpflug (ohne Sech, Riester und Pflugkarren (siehe bei Fig. 7).

Noch heute im Orient und Mittelmeergebiet verbreitet. Arbeit nur lockernd.

(Fig. 3.)



Fig. 3

Der germanische Pflug. Ein Karrenpflug mit Sech und Riester, das aber noch senkrecht gestellt und mit dem Pflugbaum fest verbunden ist. Riester die Erde nur zur Seite schiebend und aufhäufend. (Fig. 4.)



Fig. 4

Der alte Aargauer Pflug. Ein Kehrpflug, bei dem das nach aussen gekehrte Riester am Ende der Furche ausgehängt und auf der andern Seite wieder eingehängt wird. (Fig. 5.)

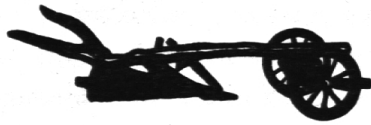


Fig. 5

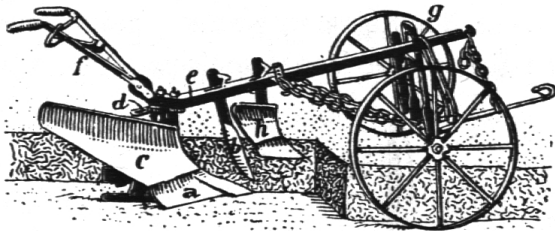
Der Rotherampflug. Ein englischer Pflug aus dem 18. Jahrh. Einer der ersten Wendepflüge mit nach innen gewölbtem Riester, das aus einem Holzblock ausgeschnitten ist. (Fig. 6.)



Fig. 6

Der Karrenpflug (Fig. 7) ist eigentlich ein verbesserter Aargauerpflug.

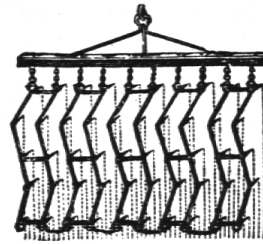
Hauptteile: a = Pflugschar, b = Messer oder Sech, c = Streichbrett oder Rüster (Riester), d = Griessäule (zur Befestigung von Schar und Streichbrett), e = Pflugbaum oder Grindel, f = Handgriffe, g = Karren (ein zweirädriges Fahrzeug zur Unterstützung des Grindels), h = Vorschäler.



Der Wendepflug sieht dem Karrenpflug ähnlich, nur sind die Hauptpflugschar-teile doppelt.

Überall sind solche Wendepflüge (Ott-pflüge) zu sehen. (Schau dich um!) Sie werden von Ochsen, Pferden oder Traktoren gezogen.

Die Egge (Fig. 8) — aus Eisen oder Holz — zerreisst und zerkleinert die Furchen. Die eisernen werden bei schweren, die hölzernen bei leichteren Böden gebraucht.



Die Walze ebnet den Acker und gibt der Saat festen Halt.

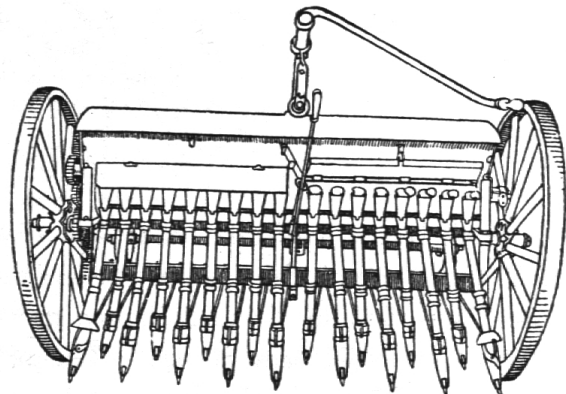
Der Säemann. In vielen Gegenden wird immer noch von Hand gesät. Es muss aber geübt sein, wenn regelmässig (d. h. nicht zu dünn und nicht zu dick) gesät werden soll.

(Vergleich: Säemann und Priester!)  
(Bibel: Das Gleichnis vom Säemann.)



Die Säemaschine.

Heute wird (auf grossen Flächen) mit der Maschine gesät.



Die Maschine zieht Rillen in den Boden und lässt die Körner gleichmässig in die



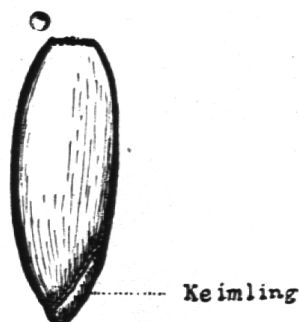
Erde fallen. Hierdurch wird Saatgut gespart. Die Reihen bekommen genügend Raum und Licht, und der Boden zwischen den Reihen kann leichter gelockert und vom Unkraut rein gehalten werden.

#### 4. Das Säen.

1. Der Roggen: Im Herbst.
2. Der Weizen: Herbst oder Frühling (Winter- oder Sommerweizen).

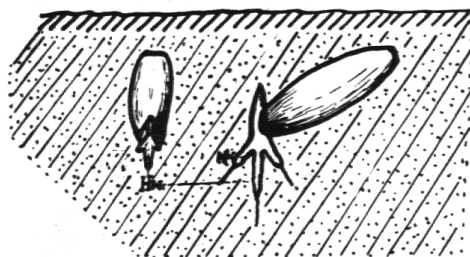
#### 5. Das Keimen: Das Samenkorn:

##### a) Von aussen:



##### Das Wachsen des Keimlings.

Feuchtigkeit quillt das Korn auf. Die Haut wird gesprengt und das Würzelchen bohrt sich in den Boden. Neben dieser Hauptwurzel (Hw) entstehen Nebenwurzeln (Nw), die die junge Pflanze fest im Boden verankern.



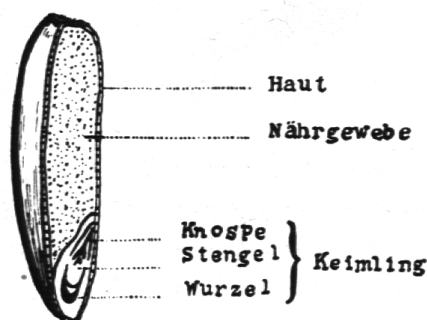
Korn noch bleibt, verfaut schliesslich. (Frage: Woher kommt das „Auswachsen des Kornes“?) — Sobald einige Blättchen gebildet sind, entstehen am Stengel „Zweige“, die auch zu Stengeln werden. Das nennt man „Stocken“! (Beobachte das Wachsen! Versuch — Exkursion!)

3. Das Korn: Im Herbst.
4. Der Hafer: Im Frühling.
5. Die Gerste: Im Frühling.

Jede Fruchtart braucht guten, lockern und sonnigen Boden! In Gebieten mit rauhem Klima (Bergkantonen) ist Herbstsaat vorzuziehen, da sonst das Getreide nicht ausreift!

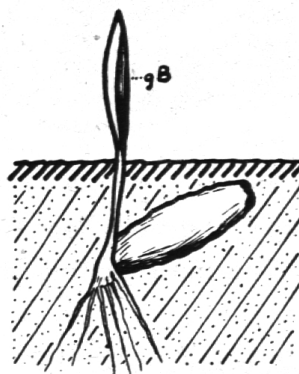
(Besuche einen säenden Bauer!)

##### b) Durchschnitten:



Die Knospe (K) durchbricht den Boden und es erscheint nach 8—14 Tagen ein grünes Blättchen (gB).

Sobald die Keimung beginnt, verwandelt sich das Nährgewebe in eine milchige Masse. Je mehr der Keimling wächst, desto mehr leert sich dieser Vorratsspeicher. Was vom



#### 6. Kleine Frühjahrsarbeiten:

Disteln müssen ausgestochen werden, damit nicht ganze Gegenden „verdistelt“ werden (strafbar!). Ebenso muss der Acker von grossen Steinen gesäubert werden (Warum?)

Zu d i c k stehende Frucht kann mit einer Egge (mit Schwarzdornen unterlegt) verdünnt werden!

Zu d ü n n stehende Frucht kann durch Nachsäen verdickt werden!

Um der Frucht einen festen Halt zu geben und den Acker zu ebnen, walzt man.

### 7. Schädlinge und Krankheiten.

1. Der Getreidelaufkäfer ist ein ca. 15 Millimeter grosser, schwarzer Käfer, der die Aehren zerfrisst! (Abstreifen!)
2. Der Getreidelaubkäfer ist ein kleiner, grüner Käfer, der hauptsächlich in Roggenähren frisst.
3. Die Getreidefliege ist stubenfliegengross und frisst als Larve in Getreidehalmen.
4. Der Getreiderost ist eine wuchernde Pilzpflanze auf Getreideblättern. Erkennlich ist er am rostigen Fleck. Er beeinträchtigt den Körner- und Strohertrag.
5. Der Meltau ist ebenfalls eine auf den Blättern wuchernde Pilzpflanze und schadet wie der G.-Rost.
6. Das Mutterkorn ist ein grosses, schwarzes, giftiges Korn auf Roggenähren. Gesammelt, wird es verarbeitet als Mittel gegen Blutungen und Keuchhusten. (Darum einsammeln!)
7. Disteln beeinträchtigen ebenfalls die Erträge und sollen darum im Frühling samt den Wurzeln ausgestochen werden. (Warum mit den Wurzeln?)

### 8. Die Ernte.

Sind Halm und Aehren gelb und die Körner etwas hart, so ist das Getreide reif — es kann geerntet werden.

E i n s t wurde es mit der S i c h e l gemäht, was eine sehr strenge Arbeit war, dafür aber sorgfältiger geschah!

H e u t e erfolgt sie mit der Sense oder der Mähmaschine.

Nach dem Mähen wird es in sog. „Pup-

pen“ aufgestellt, um es austrocknen zu lassen.

Offt wird das Getreide aber nur in Garben gebunden und heimgeführt.

Es muss bei trockenem Wetter heimgeführt und auf den Garbenstock geschichtet werden.

F r ü h e r wurde vor dem ersten Schnitt dem lieben Herrgott für den gespendeten Segen kniend gedankt — und ebenso vor dem letzten!

Einige Aehren wurden als Dank — und um den lieben Gott zu bitten, dass er das Brot im Winter und auch im kommenden Jahr segne — h i n t e r s K r u z i f i x gesteckt. Es war dies ein frommes Zeichen der Verehrung des täglichen Brotes.

Lest — oder lässt die Aehren auf dem Acker auflesen! Kein Körnlein soll zu Grunde gehen!

Du säest vergebens in die Erde,  
Spricht der Herr nicht segnend: „Werde!“

### 9. Das Dreschen.

Die Dreschmaschine: 1 = Getreide, 2 = Stroh, 3 = Körner, 4 = Abfall, 5 = Spreue.

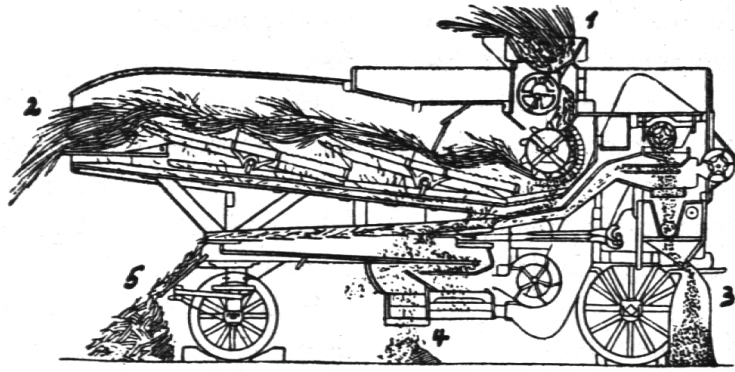
Im Oktober oder November wird das Getreide g e d r e s c h e n, um die Körner zu gewinnen.

F r ü h e r wurden die Körner ausgeschlagen, indem man Getreidebüschel auf ein Brett schlug, oder durch die Haustiere austreten liess.

S p ä t e r drosch man mit dem „Dreschflegel“, wobei 2—3—4—6 Drescher im Takt aufs Getreide schlugen.

H e u t e geschieht es einfacher und leichter mit der D r e s c h m a s c h i n e, die zugleich die Körner aussondert in Säcke und das Stroh bindet.

Das R e i n i g e n des Getreides erfolgte f r ü h e r mit der W u r f s c h a u f e l, indem



man eine Schaufel nach der andern mit ungereinigtem Korn (Korn und Spreue) einige Meter weg warf. Das schwere Korn flog weit und die leichtere Spreue fiel in der Nähe an einen Haufen!

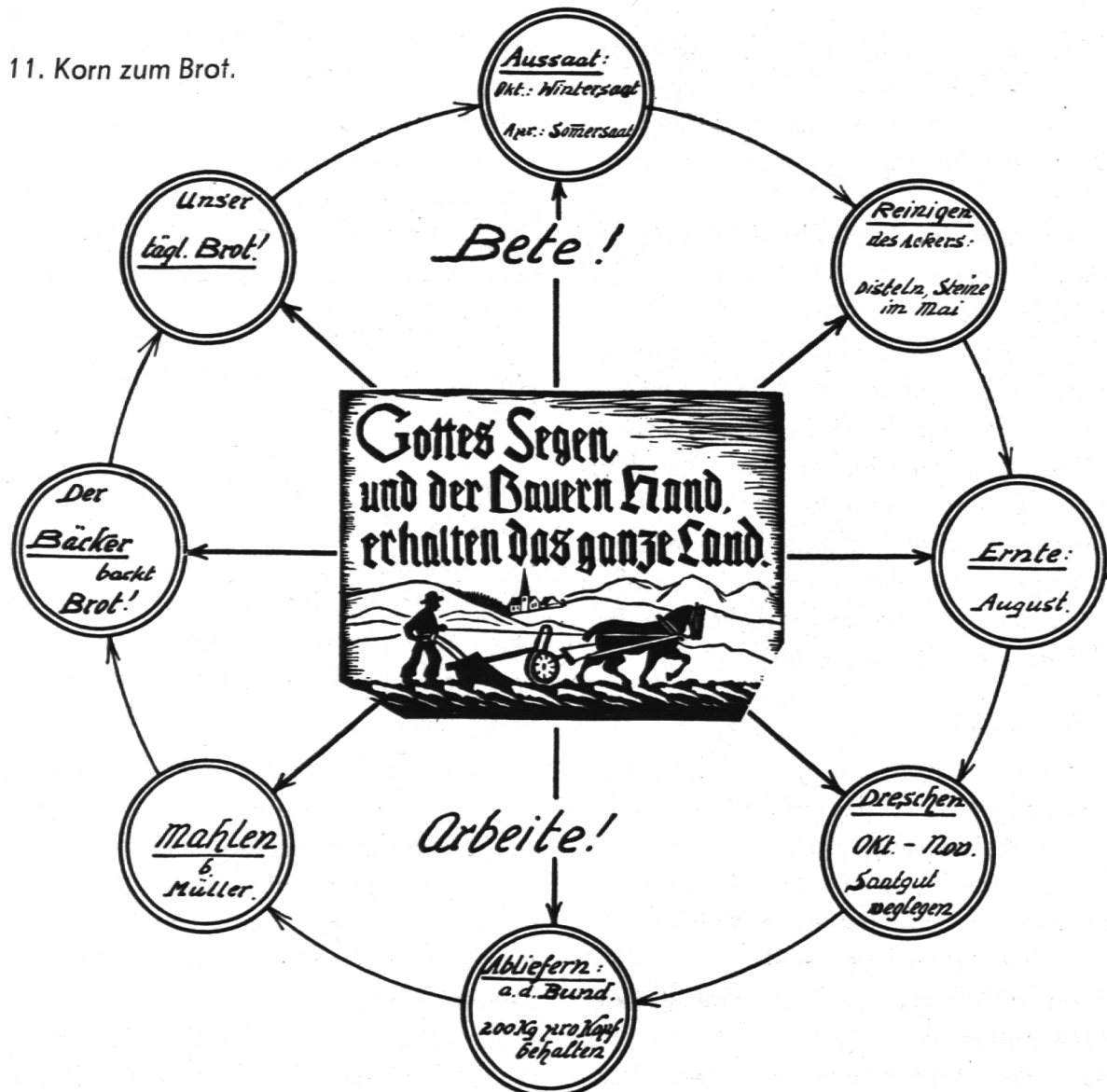
Später bediente man sich der Windreiner, der sog. „Rendle“ = Reiner, wie er heute in die Maschine eingebaut ist.

10. Das Backen. (Sollte man überall können.)

Die Backmulde:  
„Schüsseln“.

Das Backen. Das Mehl muss vorgewärmt werden, indem man es über Nacht in die warme Küche oder Stube stellt.

#### 11. Korn zum Brot.



**Die Triebhefe.** Zuerst wird die sog. Triebhefe gemacht. Man schafft in der mit Mehl halbgefüllten Mulde eine Vertiefung, löst darin in lauwarmem Wasser Presshefe auf, giesst etwas Milch dazu und verfertigt daraus ein kleines Teiglein. Dieses lässt man über Nacht im Warmen stehen.

**Das Kneten.** Am Morgen wird die über Nacht aufgegangene „Hebe“ mit Mehl und Wasser vermischt und geknetet (unter Beifügung von ca. 6 Esslöffel voll Salz für 6 Brote), bis kein Teig mehr an den Händen klebt.

Diesen Backteig lässt man dann ca. 1½ Stunden in gelinder Wärme ruhen und aufgehen.

**Das Heizen.** Während dieser Zeit heizt man den Ofen so stark, dass darin ein Zeitungspapier leicht braun wird. Um den Ofen

gleichmässig zu heizen, werden glühende Kohlen hinterm Ofentürlein aufgeschichtet.

**Brotformen (Auswirken).** Vom Teig werden auf der Schüssel, die mit Mehl bestreut ist (warum wohl?), Brote geformt und in den Ofen „geschossen“. Nach ca. 1 Stde. kann das gebackene Brot herausgenommen werden.

Die Brote werden dann rasch mit feuchtem Lappen abgewischt, gekühlt und im trockenen Keller (auf „Hängen“ oder Dielen) aufbewahrt.

Frisch gebackenes Brot darf nicht gegessen werden. (Warum?)

Segne jedes Brot, bevor du es anschneidest!

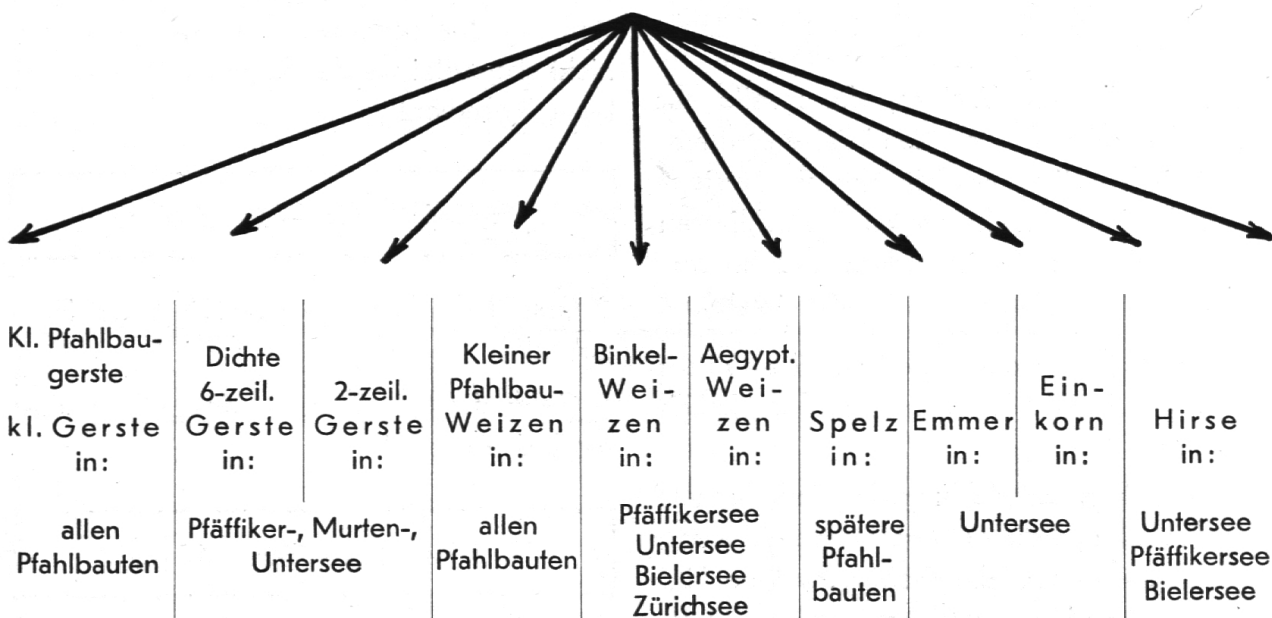
## II. Geschichtliches und Statistisches

### 1. Anfänge des Getreidebaues:

Getreide wurde schon früh gepflanzt. Beweis:

Fundorte in Pfahlbauten!

ca. 10 Getreidearten



Aus diesen Funden ist zu schliessen, dass zur Zeit der Pfahlbauten der Getreidebau in grossem Umfang und mit Sorgfalt betrieben wurde. Am meisten angebaut wurde die

kleine sechszeilige oder „heilige Gerste“ und der kleine Pfahlbauweizen. Der Roggen aber fehlte dem Schweizer Pfahlbauer gänzlich; die ersten Spuren erscheinen in

der Schweiz erst um das zweite Jahrhundert n. Chr. Der Hafer findet sich zuerst im Zeitalter der Bronze, während die Rispen- und Kolbenhirse verbreitet war.

Alle genannten Getreidearten wurden von den Pfahlbauern als Sommergetreide kultiviert, d. h. sie wurden im Frühjahr gesät. Der Pflug scheint nicht bekannt gewesen zu sein; der Boden wurde wahrscheinlich durch scheibenförmige, in der Mitte mit einem Stiel versehene Schaufeln und durch aus Hirschhorn gefertigte, zweigabelige Kärste umgegraben.

Das Dreschen wurde wahrscheinlich durch Austreten besorgt und das Unkrautgesäme ohne Zweifel durch Siebe entfernt und nachher mit dem übrigen Abfall in den See geworfen.

Das Stroh wurde zu verschiedenen Zwecken verwendet: es wurden Strohgeflechte gemacht, vielleicht auch die Hütten damit gedeckt; wenigstens findet man nicht selten verkohltes Stroh in den Pfahlbauten.

Das Getreide wurde zwischen zwei flachen Steinen zerquetscht. Jede Hütte hatte ihre eigene Mühle. Aus dem Mehl wurden dreierlei Sorten Brot gebacken: die erste aus stark zerriebenem Weizen, die zweite aus noch fast vollständig ganzen Weizenkörnern, die dritte aus Hirse, also Hirsenbrot. Gerstenbrote fand man nicht, woraus zu schliessen ist, dass die Gerste für andere Zwecke verwendet wurde (Suppe, geröstete Gerste).

Die Kultur der Getreidearten ist also viel älter, als man sich gewöhnlich vorstellt.

Die geringe Entwicklung des Verkehrs und des Handels und die dünnbesäte Bevölkerung veranlassten auch die Gebirgskantone, ihr Brot selbst zu bauen und Ackerkultur zu treiben. Wir treffen deshalb den Getreidebau zu dieser Zeit in Gegenden, wo er heute ganz oder fast aufgehört hat. (Schillers Tell: Arnold an der Halden!) Die Ankunft der Ob-

waldner Frachtschiffe bestimmte seinerzeit die Getreidepreise in Luzern, aber auch in Glarus und Schwyz besass der Getreidebau grosse Ausdehnung. Mit der Entwicklung der Kultur und dem Dichterwerden der Bevölkerung sah man sich aber in die Notwendigkeit versetzt, das Getreide aus den Gegenden zu beziehen, wo der Anbau sicherer und lohnender war, als in diesen von der Natur für diese Kultur wenig geeigneten Tälern. Man verliess allmählich den Anbau des Getreides und verlegte sich auf die Erzeugung von Käse und auf die Viehzucht. —

Trotz Eigenversorgung kannten unsere Vorfahren — nebst Krieg — schwere Hunger- und Teuerungsjahre! —

## 2. Hunger und Teuerung in der Schweiz.

1290 1291 1294 1313-16 1333-37 1375

Man lebte von dem, was man erzeugte, weil die Mehrerträge in normalen Zeiten nicht abgesetzt werden konnten. Darum auch keine Reserven!

1363-64 1571-73 1586-87

Gras und Wurzeln waren Nahrung! Hungertod!

Geldentwertung infolge des Silberzuflusses aus Amerika!

1770-72 1796-1800 1816-17

Brot aus Kleie und Stroh, gekochtes Gras und Heu (Spinat) als Nahrung!

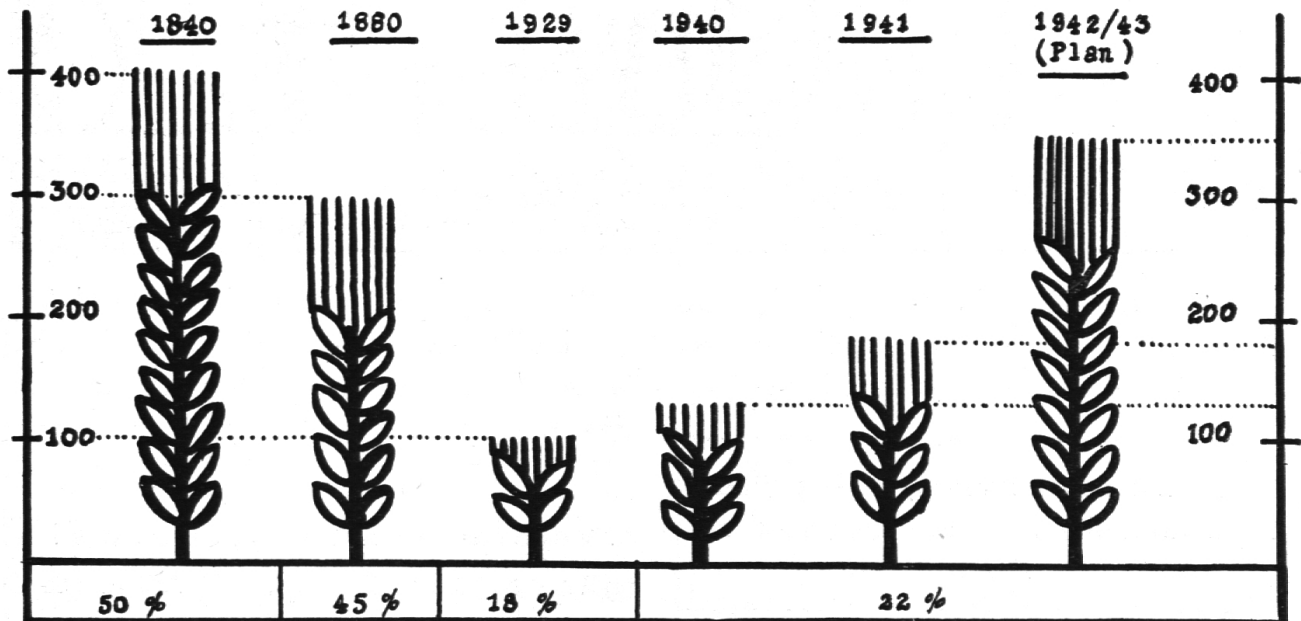
Brot kostete das 12fache, Kartoffeln das 30fache des Normalpreises!

1800: Schweizer Kinderzug aus der Inner- und Ostschweiz nach Zürich und Bern infolge Aushungerung!

Trotz grossen Hungers und Krieg ist die Eidgenossenschaft nicht zusammengebrochen! — Not und Leid hatte sie enger verbunden!

Merke: Jammere nicht, wenn du ein Stücklein Brot weniger bekommst! Denke an jene, die heute vor Hunger und Elend sterben und danke Gott, dass er dich vor dem Schrecklichsten bewahrte - arbeite und betet!

### 3. Entwicklung des Getreidebaues: 1840 bis 1942 in 1000 ha.



Ungarn: 80%    Polen: 70%    Deutschland: 60%    Frankreich: 50%

Vor 100 Jahren arbeiteten 50 % unserer Bevölkerung (2,2 Millionen Einw.) in der Landwirtschaft. Diese Zahl ging zurück bis auf 21 % im Jahre 1930, was sich besonders heute schwer auswirkt!

Weil die Arbeitskräfte (infolge der Industrialisierung) vom Land in die Stadt zogen,

verlegte sich der Bauer auf die leichtere Graswirtschaft. (Begeistere die Jugend für die Schönheit der Heimat auf dem Lande, für die Wertschätzung der angestammten und ererbten Scholle, die auch in schlimmsten Zeiten (heute!) noch Brot gibt!

### 4. Die Landflucht. (Wird in Notzeiten zur Landesgefahr!)












Jahr	Landwirtschaftlich Erwerbende		Warum Abnahme?
	Personen	Prozent	
1888	491,000	37,7	Aufschwung der Industrie; darum der Zug der Bevölkerung in die Städte!
1910	457,000	25	
1920	456,000	23	
1930	420,800	21,7	

Von 1920 bis 1930 haben die landw. Erwerbenden um ? Personen abgenommen ?  
Trotz Abnahme der Landwirtschaft treiben-

den Bevölkerung konnten die Erträge pro ha gesteigert werden (Warum? — Schulung, Kurse, Aufklärung der Bauern etc.).



## 5. Ertragsteigerung (Infolge rationellerer Bewirtschaftung, Kurse, Schulung etc.)

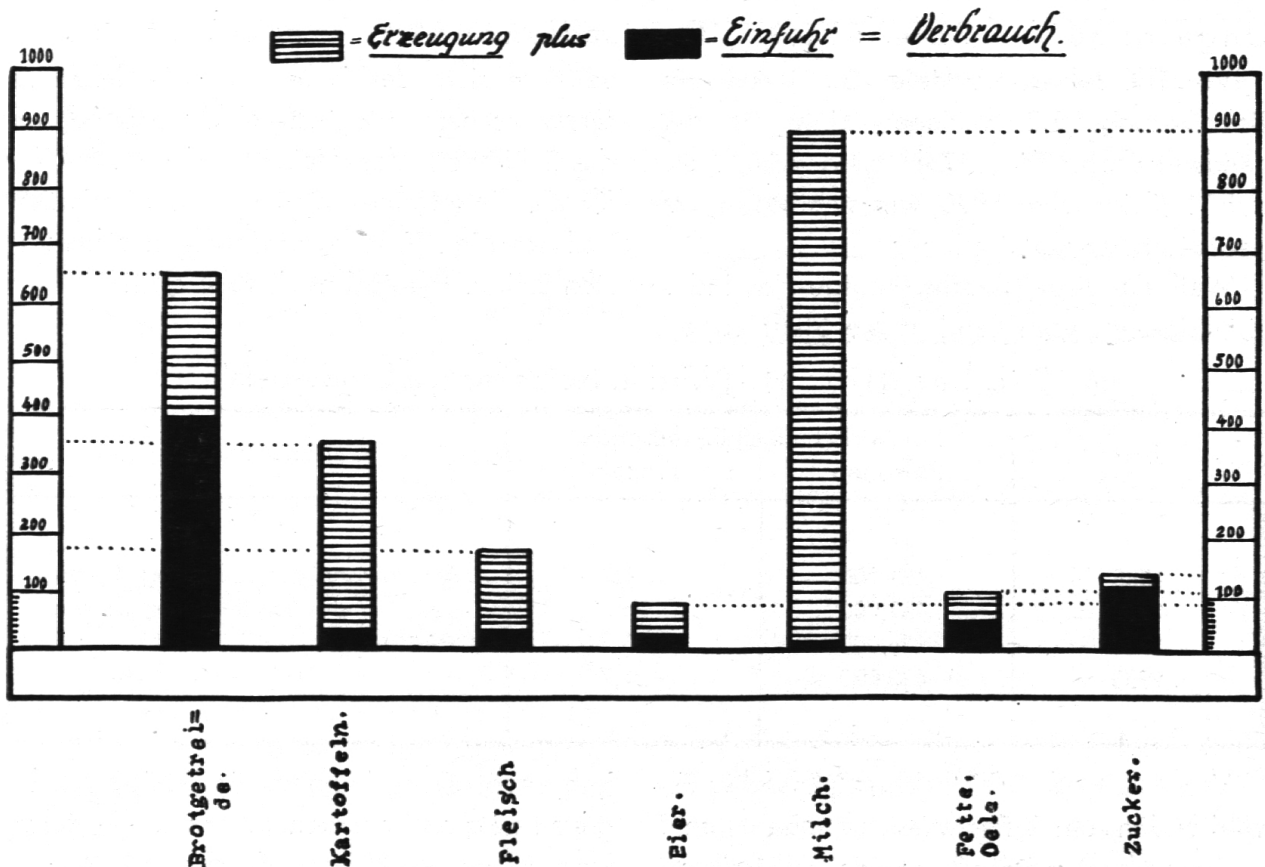
1840	1880	1940	1880	1940	1880	1940	1880	1940	1880	1940
q	q	q	q	q	l	l	l	l	Eier	Eier
11	14	23	100	180	2200	3200	300	400	70	130
										
<u>Weizen je ha</u>			<u>Kartoffeln je ha</u>		<u>Milchertr. pro Kuh + Jahr.</u>		<u>Milch pro Ziege + Jahr.</u>		<u>Leghühner per Jahr.</u>	

Die Erträge können noch mehr gesteigert werden, wenn dem Bauer geholfen wird und er sich weiters bildet (Fachschriften?).

Was unser 4,2 Millionenvolk brauchte, selbsterzeugte und einfuhr, ist aus folgender Tabelle ersichtlich: (vor dem Kriege!)

Es ist Pflicht des Bauern, jedes Plätzchen anzupflanzen, um der Not zu steuern

6. Verbrauch, Erzeugung und Einfuhr vor dem Kriege in 1000 Tonnen.





(Beispiel: Wir brauchten vor dem Kriege rund 650,000 t Brotgetreide. Davon wurden nur 250,000 t selbsterzeugt, während der Rest, also 400,000 t, eingeführt werden mussten!)

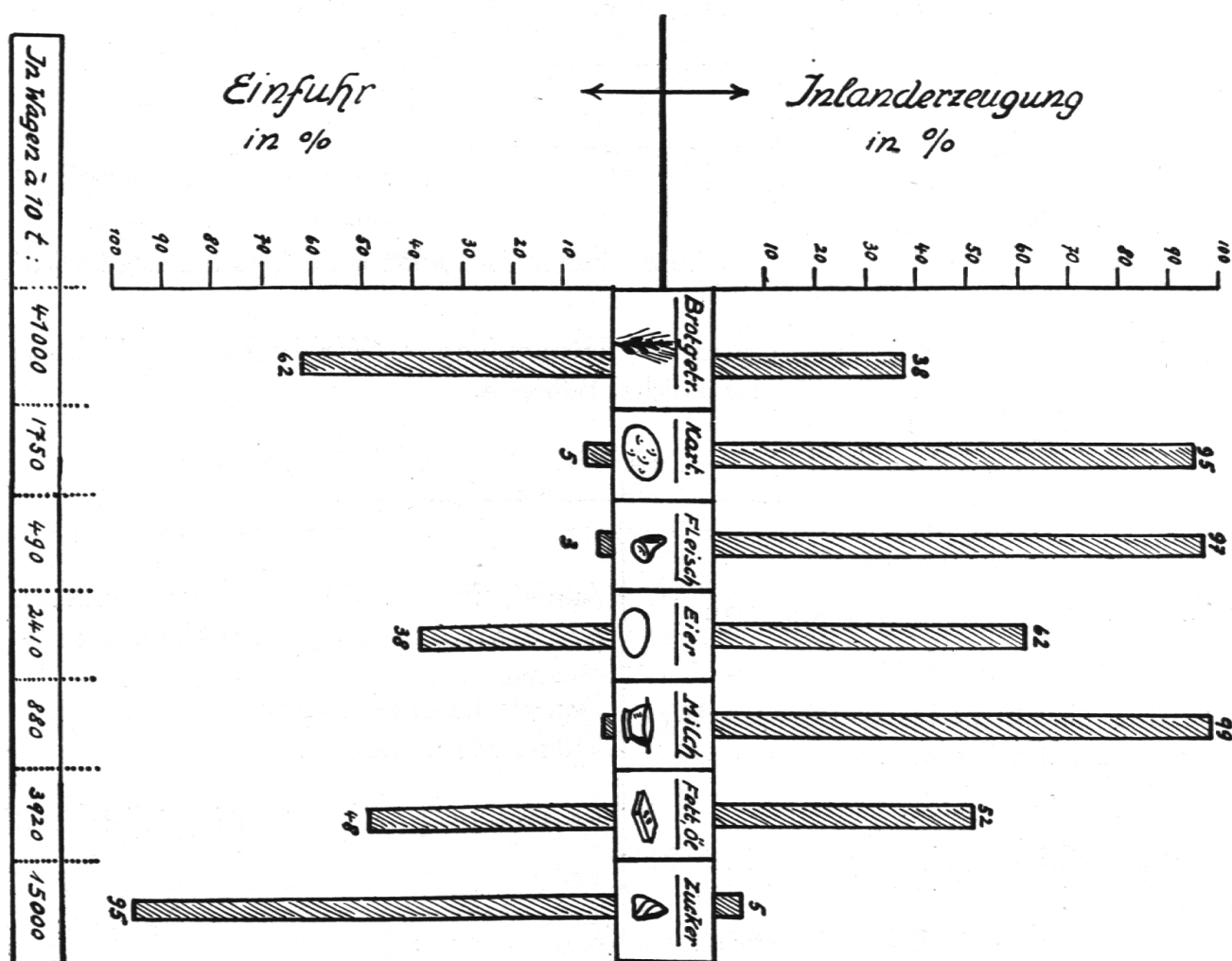
Heute liefert man uns nichts mehr. Wenn wir etwas wollen, müssen wir es selber holen. Das ist aber mit grossen Schwierigkeiten verbunden (Mangel an Wagen- und Schmiermaterial, grosses Risiko mit Schiffen, sehr teuer etc.).

Wir leben heute von den Vorräten, von der ganz bescheidenen Einfuhr und von unsern eigenen Erzeugnissen. — Auf die Einfuhr kann aber kaum mehr gerechnet werden (warum?)

und die Vorräte gehen dem Ende entgegen. Darum müssen wir — wenn wir nicht hungern wollen — unsern Bedarf selber decken, d. h. fast 2 mal mehr an pflanzen als früher!

Besprechungen: Heutiger Mittagstisch. — Warum Rationierung? — Was sind Hamsterer? — Die Schweiz als „belagerte“ Festung — Die Schweiz als Treuhänderin der Nationen — ... als Briefbote der Menschheit — ... als Bewahrerin der Menschenwürde...

Aus folgender Tabelle ist zu ersehen, wieviele Prozent an wichtigsten Nahrungsmitteln eingeführt werden müssen.



## 7. Ausdehnung des Ackerbaues.

Weil wir heute vom Ausland fast nichts mehr bekommen, müssen wir mehr anbauen — darum: Mehranbau!

## Der Ackerbau muss ausgedehnt werden:

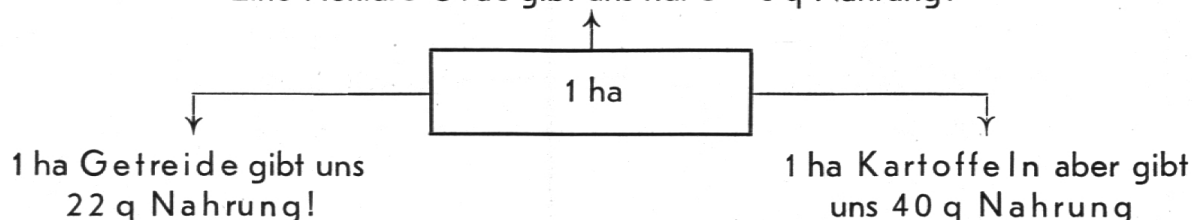
Jahr	Brotgetreide ha	Futtergetreide ha	Kartoffeln ha	Gemüse ha	Total Ackerland ha
1929	85,000	33,000	50,000	8,000	174,000
1941	124,000	49,000	62,000	16,000	269,000
Nach Plan Wahlen	247,000	110,000	83,000	16,000	<u>500,000</u>

Wenn wir nicht hungern wollen, müssen wir 500,000 ha Ackerland haben!

Das bedingt einen Rückgang der Graswirtschaft und eine Anpassung der Tierbestände an die Futtermittel!

Nur Graswirtschaft (wie sie in den einzelnen Kantonen vor dem Kriege betrieben wurde) ernährt uns nicht, denn:

Eine Hektare Gras gibt uns nur 5—6 q Nahrung!

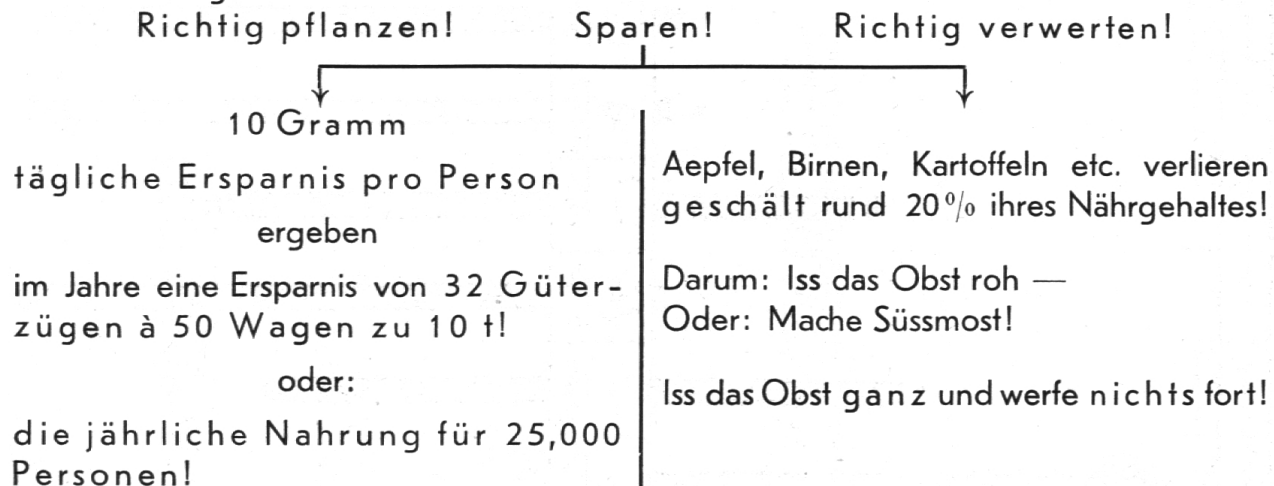


Es muss dem Bauer geholfen werden, indem ihm mehr Land zur Verfügung gestellt wird!

Darum:

8. Mehranbau durch: Umbruch — Entsumpfung — Waldrodung — Hebung bäuerlicher Betriebe.

Dazu wird gefordert:



## 9. Der Mehranbau in unserm Kanton.

Auch unser Kanton muss seine Anbaupflicht erfüllen. (Hier kann der Mehranbau des betr. Kantons behandelt werden!)

Beispiel: Der Mehranbau in Appenzell Innerrhoden:

Für Innerrhoden ist's schwer, weil vor dem Kriege kein Ackerbau getrieben wurde.

Selbstversorgung aber ist auch da möglich, wenn jeder Bezirk seine Anbaupflicht erfüllt.

## 10. Drusch-Ergebnisse Appenzell I.-Rh. 1941

Bezirk	Gerste		Hafer		Weizen		Roggen		Ernte kg
	Anbau a	Ernte kg	Anbau a	Ernte kg	Anbau a	Ernte kg	Anbau a	Ernte kg	
Appenzell	78	1591	216	3228	128	2645	6	164	7628
Schwende	6	92	32	522	22	349	—	—	963
Rüte	133	2528	184	3049	438	8228	7	97	13902
Schlatt-Haslen	140	3106	234	5374	353	7652	—	—	16132
Gonten	194	3754	167	2577	105	2165	—	—	8496
Oberegg	150	3395	210	3633	130	3155	—	—	10183
	701	14466	1043	18383	1176	24194	13	261	57304

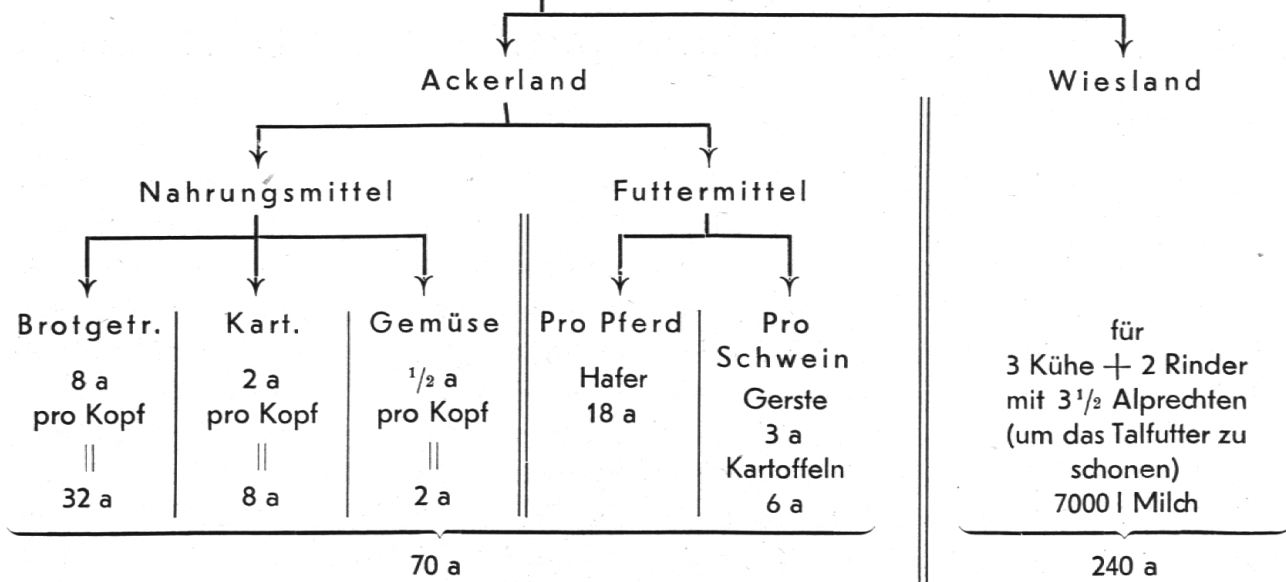
Total Getreidebau in a = 2933. Ernte pro a mittel = 19,5 kg

## 11. Minimale Anpflanzungsmenge zur Selbstversorgung.

(In Berggegenden)

für eine 5köpfige Familie (4 Erwachsene)

mit ca. 3 ha Kulturland



Berggegenden sollen zur Hauptsache Gemüse und Kartoffeln pflanzen!

### 12. Verwertung in andern Fächern.

1. **Materialiensammeln:** Die Schüler sollen Bilder — alle landwirtschaftlichen Arbeiten betreffend — sammeln, gemeinsam besprechen und aufbewahren.
2. **Im Rechnen:** Aus jeder Tabelle ist ersichtlich, was alles be- und verrechnet werden kann. Z. B.: Die Einfuhr an Brotgetreide betrug vor dem Kriege 41,000 Wagen à 10 Tonnen. Das sind wieviele q? Wieviele Wagen gäbe die Eigenerzeugung? etc. Was ist eine Are? Hektare? Jucharte? Umrechnung von ha in Juch.? usw.

3. **Aufsatz:** Themen: Wir spüren den Krieg — Wie ich der Heimat helfen kann — Ein Stücklein Brot — Die Kartoffel, das Brot der Armen — Das Wunderkorn (= Samenkorn!) — Ein wogendes Meer — Erntesege — Die Aehren hinterm Kruzifix — Die Dreschmaschine kommt — Vom Korn zum Brot — Gib uns heute unser täglich Brot — Der Bauer hinterm Pflug — Keiner zu klein, Helfer zu sein — Speiset die Hungrigen — etc
4. **Lesen:** Lesestücke landw. Inhalts. Fachschriften, behördliche Massnahmen. Gedichte . . .

5. Zeichnen: Bäume, Früchte, kleine Landschaften, Getreidefelder, Ackergeräte etc.
6. Geographie: Die Lage der Schweiz, Fruchtbarkeit des Bodens, Gegenden mit viel oder wenig Ackerbau, das Klima. Die Lage der Schweiz zu Europa. Unser Handel vor und während des Krieges, unsere Handelsflotte etc.
7. Sprache: Übungen: Ackergeräte (Ein- und Mehrzahl) — Was macht der Bauer im Frühling, Sommer, Herbst, Winter (alle Zeiten) etc.
8. Exkursionen: Betrachtet das Pflanzen, Wachsen, Reifen, Ernten, Dreschen, Backen, Säen. Besucht einen Bäcker, Müller, eine Mosterei etc.
9. Legt einen Schulgarten an!

Vinzenz John.

---

## Mittelschule

---

### Konzentration in den alten Sprachen im Hinblick auf die Gesamtbildung\*

Auf Gesamtbildung als Ziel hat die klassische oder humanistische Erziehung schon immer Anspruch erhoben. Die Humanitas, wie wir sie von den Römern überkommen haben, umfasste in der ursprünglichen griechischen Ausprägung den Menschen als Ganzes, das spezifisch „Menschliche im Menschen“ oder die Persönlichkeit mit allen ihren positiven Seiten. Die Bildung der klassischen griechischen Zeit erfasste den Intellekt, den Willen wie die Gefühle, die Leibeskräfte nicht weniger als die künstlerischen Anlagen des jungen Bürgers der Polis. Denn das Gymnasium, der Prototyp dessen, von dem wir heute mit dem Namen nur noch farblose Teilfunktionen bewahrt haben, war schon für sich allein weit mehr als ein Sportplatz. Es bot mit dem übrigen Stadtleben zusammen dem Schüler Werte aus sozusagen allen Gebieten, aus denen wir heute die Wertskala aufbauen: Wahrheitswerte in Dialektik und Rhetorik, Mathematik; Schönheitswerte in den Kunstwerken der redenden und bildenden Künste und im Theater, ethische

in Geschichte und Poesie, religiöse in den Kulte, die das Jahr und das Leben erhoben, Gemeinschaftswerte im Ephebendienst, aber nicht weniger vitale, z. T. eng verbunden mit ästhetischen in den musischen Übungen.

Wenn Meylan in seinem Buch: «Les Humanités et la Personne», Neuchâtel 1939, die wesentlichen Eigenschaften der Gesamtpersönlichkeit so zusammenfasst: Wissen, Urteilsfähigkeit, Höflichkeit, Einfügung in das soziale Leben, ästhetische Empfänglichkeit, schöpferische Fähigkeit, ethische oder religiöse Intuition, so fällt es ihm leicht, die Erfüllung dieser Grundforderungen in der griechischen Erziehung aufzuzeigen, S. 28 f. Wem Meylan, der auf rein konstruktivem Wege, vom etymologischen Sinn des Wortes „humanitas“ ausgehend, zu wenig wirklichkeitsnahe vorkommt, der wird bei Max Zollinger, Hochschulreife (Niehans, Zürich), auf die wesentlichen gleichen konstituierenden Elemente der Allgemeinbildung stossen: Vielseitigkeit, Wissenschaftscharakter, Sprachbeherrschung, musische Bildung, nationale Erziehung, Charakterbildung. Sind sie auch weniger vollständig und nicht um die leben-

---

\* Referat, gehalten an der 4. Konferenz der kathol. Mittelschullehrer in Luzern, am 9. April 1942.