

Vom Korn zum Brot

Autor(en): **Huggler, Marie**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Schule**

Band (Jahr): **26 (1939)**

Heft 18: **Gesunde Ernährung**

PDF erstellt am: **20.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-537165>

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.

Volksschule

Fremdi Not

Dass Gott erbarm!
Mängg Kind isch arm.
Es muess vor läre Schissle stoh.
Wenn's hätt, was ych, wie wär's so froh!
Ych ha my Platz am deckte Tisch.
Git's au nit luuter bachni Fisch,
so darf-i doch fir Spys und Trank

no all Tag sage: „Gott sei Dank!“
Doch fremdi Not
isch aigni Not.
Wär dänkt by jedem Stickli Brot,
ob ächt e Hungrigs dusse stoht?
Dass Gott erbarm!
Bi-n-yeh nit innewändig arm?

Anna Keller.

Vom Korn zum Brot

Gesamtunterricht auf der Unterstufe.

I. Das Kornfeld.

1. *Beobachtungen im Freien:* Wir machen Beobachtungsgänge zu einem Kornfeld, wenn die junge Saat spriesst, wenn die Halme schwerer werden, das Korn schnittreif ist, wenn es geschnitten und gedroschen wird. Die Beobachtungen können nach jedem Gang im heimatkundlichen Unterricht oder später, wenn das Märchen von Frau Holle (Backofen) oder von Hänsel und Gretel (Lebkuchenhaus) in den Mittelpunkt des Unterrichts gestellt wird, rückerinnernd ausgewertet werden.

Was wir beim reifenden Korn beobachten: Höhe der Halme, Blätter, Aehren, wenn möglich auch die unscheinbaren Blüten. Dann auch Tiere, die im Kornfeld leben: Schnecken, Käfer, Würmer, Grillen, Heuschrecken. Wir beobachten ein Marienkäferchen, wie es einen Roggenhalm erklettert. Im ersten Schuljahr zählen wir auch die Punkte auf dem Rücken des Tierchens. Wir beobachten die Blumen im Kornfelde: Mohn, Kornblume, Kornrade, Stiefmütterchen, Winde. Die Blumen blühen uns zur Freude, dem Landmann zum Leide (Unkraut).

2. Uebungen im Schulzimmer:

a) *Berichte* in der Mundart, dann auch in der Schriftsprache. Die Kinder des ersten

Schuljahres setzen die Namen der beobachteten Dinge mit dem Setzkasten. Das K wird abgelöst und geschrieben. Die Kinder des zweiten und dritten Schuljahres schreiben Aufsätzchen: Besuch im Kornfeld, Blumen im Korn, vom Marienkäferchen.

b) *Schönschreiben:* Abschreiben von Gedichten und Schmücken der Blätter mit Rändern (Zeichnungsstifte). Erstes Schuljahr: Schreiben von K-Wörtern.

c) *Mündliche Zwiegespräche:* Spatz und Aehre, Kind und Spatz, Schmetterling und roter Mohn, Kind und Schnecke, Schnecke und Himmelskäferchen. Wir kleiden in gemeinsamer Arbeit ein solches Gespräch in Reime und lassen es rezitieren.

d) *Wortschatz:* Bilden von Wortgruppen, Schreiben der Wörter in Steinschrift auf Papierstreifen (Lesespiele im ersten Schuljahr, Rechtschreibeübungen im zweiten und dritten Schuljahr). Wir setzen ein oder zwei Eigenschaftswörter zu den gefundenen Wörtern: reifes Korn, goldgelbe Aehren, feuerroter Mohn, reife gelbe Aehren, blühender roter Mohn . . . Tätigkeiten: kriechen, klettern, zwitschern, sirren, klirren.

e) *Ausspracheübungen* für alle drei Schuljahre der Unterstufe. Aussprache des K (= gh).

f) *Aufführungen*: Wettlauf von Hase und Igel.

g) *Zeichnen*: Kornfeld auf schwarzes Tonpapier. Roter Mohn in Vase, ausschneiden oder ausreißen. Klassenarbeit: Grosses Wandbild vom Kornfeld mit Blumen und Getier, schneiden oder ausreißen.

h) *Rechnen*: Halme zählen, dann Aehren, Körner, Punkte des Marienkäferchens. Verschiedene Rhythmen. Angewandte Rechnungen im zweiten und dritten Schuljahr. Möglichst selbständiges Gestalten der Aufgaben durch die Kinder.

i) *Rhythmik und Turnen*: Wogen des Kornfeldes wird nachgeahmt. Wettlauf von Hase und Igel. Klettern wie die Käfer, Hüpfen wie die Heuschrecken. Kriechen wie die Schnecken. Dreschen, Nachahmen des Sämannes, Schnittertänzchen.

k) *Singen*: Aus Kunz: 100 Kinderlieder: Ein Leben war's . . . In brauner Faust . . . Ernteliedchen.

Gesangbuch 1. Stufe: Wollt ihr wissen wie der Bauer . . .

Aus „Juchheissa, juchhei“ (Deutscher Verlag für Jugend und Volk, Wien): Aehrenlesen, Erntekranz, Auf dem Heimweg.

1. *Begleitstoffe*: Igel und Hase, Rumpelstilzchen, Gleichnis vom Sämann, Unkraut unter dem Weizen.

Geeignete Lesestücke und Gedichte aus den Lesebüchern.

Zum Aufführen: *Spiel vom Kornfeld* von Gottfried Hess (wird bei Sauerländer, Aarau, erscheinen).

II. V o m K o r n z u m B r o t .

Als gesamtunterrichtliches Thema würde sich sehr gut eignen: Das Märchen vom gestiefelten Kater.

1. *Beobachtungen*: Gang in eine Mühle.

2. *Schnellsprechen*: Meister Müller, mahle mir mein Mehl.

3. *Sprachliche Auswertung*: ähnlich wie in Abschnitt I.

4. *Basteln* in der Knabenschule: Mühlenrad, Windmühle.

5. *Singen*: Das Wandern, Es klappert die Mühle, Mein Vater ist ein Müller (Pestalozzi, Kinderlieder).

III. U n s e r B r o t .

1. *Beobachten*: Besuch in einer Bäckerei, Backen: Backofen, Backtrog, Brotschaufel. Zutaten zum Brot: Mehl, Wasser, Sauerteig, Salz. Arbeiten in der Backstube.

2. *Auswertung*:

a) *Berichte*: Tätigkeiten in der Backstube, beim Kuechlibacken, in der Küche.

b) *Dingwörter*: Weissbrot, Roggenbrot, Volksbrot, Steckenbrot, Grahambrot, Butterbrot, Walliserbrot, Schinkenbrot. Hier kann von der Rationierung (Brotkarten) gesprochen werden. Auch vom Verschleudern wertvoller Nahrung, von Hungersnot usw. Gebet: Unser täglich Brot.

Was der Bäcker sonst noch bäckt: Züpfen, Ankenbrot, Weggli (Bürli), Gipfel, Lebkuchen, Fruchtbrot, Fruchtkuchen.

Diese Übungen werden im Zusammenhang mit Tun- und Eigenschaftswörtern ausgeführt. Lesespiel für das erste Schuljahr.

c) *Dramatisieren*: Im Bäckerladen.

d) *Schönschreiben*: Brotspruch, Brotsegen. Gebet um das tägliche Brot. Verzierung der Blätter.

e) *Aussprache*: Unterscheiden von b und p im An- und Auslaut.

f) *Schnellsprechen*: Meine Mu-, meine Mu-, meine Mutter schickt mich her, ob der Ku-, ob der Ku-, ob der Kuchen fertig wär. Wer will guten Kuchen backen, der muss haben . . .

g) *Rechnen*: 1. Schuljahr: Brote, Wecken, Gipfel zählen, kaufen, verkaufen, backen, essen. 2. und 3. Schuljahr: Zweier-, Dreier-, Viererreihe. Zwei Brote zu 2 Kilogramm = 4 Kilogramm . . . 1 Kilo gleich zwei Pfund, 2 Kilo gleich vier Pfund . . . 1 Pfund Brot = 25 Rp., 2 Pfund Brot = 50 Rp. Aufgaben durch die Kinder gestalten lassen.

h) *Basteln*: Bäckerladen. Formen von Backwerk aus Lehm, mit Oel- und Plakatfar-

ben anstreichen und mit Büffelbeize glänzen. Tortenpapiere ausschneiden (Scheren- und Faltschnitte). Papiersäcke kleben, Papiergeld herstellen. Geldkassette. Waage aus runden Zünholzschachteln, Lebkuchenherzen aus Karton, Lebkuchenhaus als Schaufensterausstattung. Sprachliche und rechnerische Verwertung: Kaufen und Verkaufen.

i) *Begleitstoffe*: Frau Holle (Backhaus), Hänsel und Gretel (Lebkuchenhaus), Speisung der Fünftausend, Josef im Gefängnis (Bäcker und Mundschenk). Fibel: Backe, backe Kuchen, Vom Kätzchen und Mäuschen. Lesebuch der zweiten Klasse: Das Brot am Wege. Dritte Klasse: Der Hase und der Fuchs.
Marie Huggler.

Unser Brot

(Zusammenfassung.)

Eine Lektion für die 3.—5. Klasse.

Und das isch meini 's Täglibrot,
wo jetzt uf alle Fäldre stobt.

An diese Worte unseres Dichters Joh. Peter Hebel sind wir erinnert worden, als vor vierzehn Tagen die vollen Aehren auf den reifgelben Halmen sich zur Erde neigten. Ein leises Knistern sang durch die wogenden Felder, das Reifelied des täglichen Brotes. Der Landmann kennt diese Töne, und er weiss, was er zu tun hat. Bevor aber das Getreide so schnittreif dasteht, muss manche Arbeit vorausgehen. Sie beginnt im Herbst schon mit dem Anpflanzen. Jetzt setzen meine Buben und Mädchen ein und erzählen, was sie selber schon gesehen und gehört und erlebt haben. Ich muss nur acht geben, dass der befrachtete kindliche Geist in seinen Geleisen bleibt und diese und jene Köstlichkeit einschlägiger Gedanken nicht verloren geht.

1. *Die Aussaat*. Der Same wird sorgfältig zubereitet. Der Bauer nimmt nur saubere, vom Unkraut gereinigte Körner als Saatgut. Er weiss, dass nur vollkommene, grosse und ganz reife Ernte zum Säen gebraucht werden darf. Soweit die Zubereitung an ihm liegt, heisst der Grundsatz: Wie die Aussaat, so die Ernte. Er will aber, dass ihm sein Acker eine volle Ernte abwerfe, was nur möglich ist, wenn er den besten Samen ausstreut. Darum sucht er zu wechseln; er kauft besonders gut empfohlenes, von den Genossenschaften abgegebenes Saatgut. Damit die

Saatkörner von schädlichen Krankheiten frei bleiben, überschüttet er den saattfertigen Weizen noch mit einer Kupfervitriollösung. Auch der Acker ist zubereitet worden. Das Pfluggespann legt Furche an Furche, bis das ganze Feld in seiner gründigen Bodenfrische der warmen Herbstsonne offen liegt. Jetzt wirft der Bauer den Sack über die Schulter, die Körner drängen sich nach der Oeffnung, die von der linken Hand gehalten wird, während die rechte zugreift und bei gemessenem Schritt Wurf um Wurf in die feuchten Furchten streut.

Wollt ihr wissen, wie der Bauer,
wollt ihr wissen, wie der Bauer,
wollt ihr wissen, wie der Bauer
seinen Weizen aussät?

Seht so, so macht's der Bauer,
seht so, so macht's der Bauer,
seht so, so macht's der Bauer,
wenn er Weizen sät.

Die Egge deckt die Körner zu und zerkleinert die Furchen, die Walze macht den ganzen Acker zur ebenen Fläche.

Viele Bauern brauchen zum Säen eine Maschine, die die Körner durch feine Röhren zum Ackergrund leitet. Der Same wächst in Reihen gleichmässig heran. Es gibt aber jetzt noch grössere Bauern, die trotz der Vorteile keine Sämaschine gebrauchen wollen. Sie fühlen sich mit der Brotfrucht, die sie austreuen, so erdhafte verbunden, dass sie meinen, es wäre fast eine Sünde, wenn die Körner des Saatgutes nicht durch ihre Hände gegangen wären. Ist aber der Acker bepflanzt und die letzte Arbeit beendet, so