

Kirschen : Kleinwandbild zur Förderung der Volksgesundheit Nr. 109

Autor(en): **Oettli, M.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Schule**

Band (Jahr): **29 (1942)**

Heft 7

PDF erstellt am: **25.09.2024**

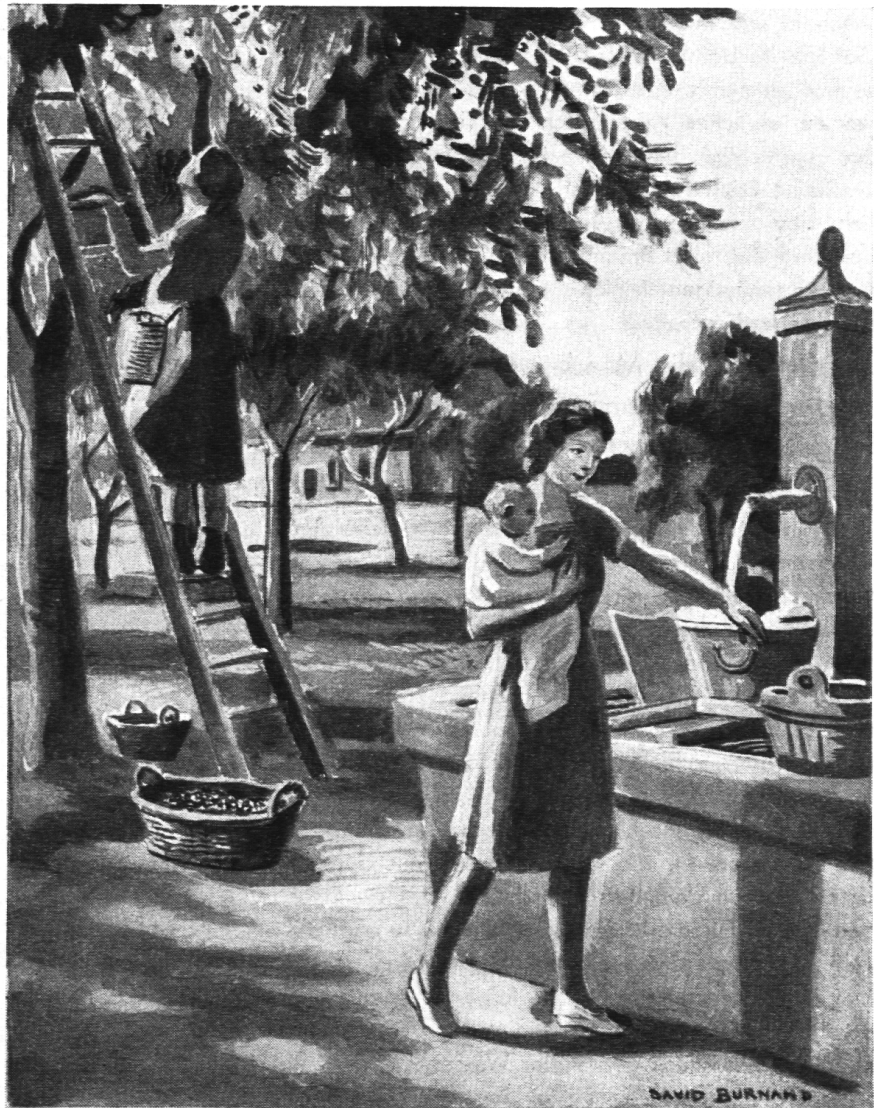
Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-528188>

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.



Kirschen, Pflaumen, Birnen, Aepfel sind herrlich schmeckende und gesunde Nahrung. Städtische Jugend zieht zur Aushilfe in Haus und Hof aufs Land, damit der Reichtum sorgfältig geerntet und verschickt werden kann. Andernfalls droht Gefahr, dass grosse Mengen wertvoller Früchte ins Gärfass wandern.

Einige Anregungen zur Behandlung der Kirschen im Unterricht.

Geschichtliches.

Die Süsskirsche ist seit den Urzeiten in fast ganz Europa heimisch, wie Funde in Torfmooren und Pfahlbauten beweisen. Als Ausgangsmaterial für das Brennen fanden Kirschen allerdings erst später Verwendung; denn selbst zur Zeit der Gründung der Eidgenossenschaft kannte man die Kunst des Brennens in der Schweiz noch nicht. Jahrhundertlang empfand man in unserem Lande die Verwendung von Kirschen zum Brennen noch als Missbrauch einer Got-

tesgabe. Nur so erklärt man sich das folgende Mandat einer weisen Zürcher Regierung aus dem Jahre 1699, das wie folgt lautete:

„Und gleich Wir demnach bussfertig erkennen sollen, dass die gegenwerthige Klemme Zeiten und hart truckende Theurung eine mit unsern vielfaltigen und schweren Sünden wol verdiente Züchtigung des Allerhöchsten seye, also können auch handgriffenlich ermessen, dass solche hauptsächlich darum Unsere Stadt und Land so empfindlich treffe, weilten viel Unserer Angehörigen, zuwider Unserer Väterlichen Verwahrungen und Mandaten, bis anhin öfters den reichen Segen Gottes ungeschohen und schandlich missbraucht und vergeudet haben; und zwaren nicht wenig darinn, dass bey gesegneten Jahrgängen der lieben Baum-Früchten, anstatt auf künftigen Not-

fahl hin hiervon einen dienstlichen Vorrath zu machen, man die Kriesi frisch und gedert gebrannt und so wol zahmes als wildes Obs-Gewächs, ohne unterscheid und in grosser Quantität gemostet; solche Getränk im Unmass zu sich genommen, und damit so wol an zeitlichem Vermögen, als an Leibs-Kräftten zu ehrlicher Arbeit sich merklich geschwächt und untüchtig gemacht hat: Derowegen unsere ernstliche Erinnerung hiermit ergethet, dass Männiglich, bey schwerer Unserer Straaf und Ungnad an Leib und Gut, alles Brännens der gederten Kriesenen und übermässigen Trinkens des Kriesiwassers sich mässige und enthalte."

Offt waren die Mandate unserer alteidgenössischen Regierungen mit weiser Aufklärung verbunden, wie beim folgenden der Basler Regierung von 1778:

„Wohl zu bedenken, dass diejenigen, welche dem Kirschwasser, dem Branntwein und andern starken Getränken ergeben sind, sich betrügen, wenn sie glauben, dass diese Getränke ihnen Kraft und Stärke zu ihren Arbeiten geben würden. Dieses scheint wohl in den ersten Augenblicken, nachdem man solche Getränke zu sich genommen, aber die vermeinten Kräfte dauern nicht lange an und lassen eine wahre Schwäche zurück . . . Vor allem bitten wir auch unsere Untertanen, ihren Kindern Rechnung zu tragen und zu bedenken, wie das Glück und das Unglück derselben von dem Beispiel abhängt, das sie ihnen geben . . . Für diejenigen aber, welche so unglücklich sein könnten, denselben kein Gehör zu schenken, haben wir nötig befunden, folgende Verordnung ergehen zu lassen" . . . Folgen strenge Vorschriften über den Ausschank gebrannter Wasser.

Die Hochachtung der Kirsche als einer uns zur Ernährung gegebenen Speise wird uns heute — angesichts der drohenden Hungersnot — wieder so recht verständlich: es wäre eine gröbliche und strafbare Missachtung einer Gottesgabe, Kirschen, die sich für eine andere Verwertung eignen, ins Brennfass zu legen.

Für die Geographiestunde.

Die Kirsche gedeiht in den meisten Gegenden der Schweiz. Man trifft den Kirschbaum z. B. an der Rigi bis auf 1400 Meter ü. M. Er gedeiht am besten in lockeren, gut durchlüfteten, möglichst tiefgründigen Böden. Sie dürfen etwas trocken sein. Hoher

Grundwasserstand ist für Kirschbäume ungünstig.

Kanton	Kulturland in km ²	Gesamter Baumbestand	Davon Kirschbäume
Zürich	1563	1 346 395	79 186
Bern	5586	1 909 426	315 293
Luzern	1359	925 862	86 711
Uri	566	32 750	5 505
Schwyz	715	204 929	44 441
Obwalden	423	77 580	4 485
Nidwalden	211	64 319	4 014
Glarus	495	26 912	2 015
Zug	201	213 598	30 895
Freiburg	1466	492 019	75 987
Solothurn	766	427 201	82 025
Basel-Stadt	23	28 422	4 608
Basel-Land	409	315 662	104 161
Schaffhausen	284	193 341	17 240
Appenzell A.-Rh.	233	99 292	6 227
Appenzell I.-Rh.	150	18 907	995
St. Gallen	1778	963 215	35 235
Graubünden	4945	198 852	23 099
Aargau	1328	1 125 831	165 423
Thurgau	826	1 166 041	25 824
Tessin	2082	452 441	26 220
Waadt	2728	913 285	142 548
Wallis	2926	693 941	51 479
Neuenburg	692	71 768	8 804
Genf	230	120 394	10 467
Schweiz	31 985	12 082 383	1 352 887

Rechenunterricht.

a) Obstbäume in der Schweiz:

	Baumzahl	In %
Apfelbäume	4 994 122	41,3
Birnbäume	3 448 903	28,5
Kirschbäume	1 352 887	11,2
Zwetschgen- und Pflaumenbäume	1 303 630	10,8
Pfirsich- und Aprikosenbäume	230 609	1,9
Nussbäume	349 294	2,9
Quittenbäume	132 517	1,1
Andere Fruchtbäume	270 421	2,3
	12 082 383	100

b) Wieviel wird der Bauer heuer für seine Kirschen verlangen, wenn er nur rechnet?

Er geht dabei von der Tatsache aus, dass er die Kirschen brennen kann, auch wenn sie nur gestrupft werden. Er nimmt also den

Preis als Grundlage, den er für den Liter Kirschwasser erhält.

Vor dem Kriege betrug der Kirschpreis je Liter (zu 50 % Alkohol) zirka 6 Fr. Daran war aber nicht alles Reineinnahme. Die Herstellungskosten betrug damals rund 40 Rappen, die Steuer auf Kirschwasser (Spezialitätensteuer) Fr. 1.25 je Liter. Es verbleiben demnach für den Kirsch: Fr. 6.— weniger Fr. 1.65 = Fr. 4.35. Da man für einen Lit. Kirsch (zu 50 % Alkoholgehalt) 8 bis 10 kg Kirschen braucht, löste der Bauer beim Brennen für ein Kilo 435 Rp.: 10 = 43 Rappen bis 435 : 8 = 55 Rp.

Heute beträgt der Produzentenpreis für Kirsch 12 Fr. (Detailpreis 17 Fr.), die Herstellungskosten 60 Rp., die Steuer Fr. 2.—. Beim Brennen löst der Bauer also für die Kirschen zu einem Liter Kirsch: Fr. 12.— weniger Fr. 2.60 = Fr. 9.40 und für das Kilo 940 Rp. : 10 = 94 Rp. bis 940 Rp. : 8 = Fr. 1.18.

Frage: Darf der Bauer bei der Verwendung seiner Erzeugnisse nur seinen höchstmöglichen Gewinn in Anschlag bringen? Darf er mit der erzeugten Frucht machen, was er will, sie ins Brennfass legen, auch wenn die Konservenfabriken sie gerne gekauft hätten? (Hinweis auf behördliches Verbot, Kirschen, die sonst verwertet werden können, zu brennen!)

Schlussfolgerung: Je grösser die Nachfrage nach Kirsch, desto höher der Preis dieses Getränkes, desto höher der Preis für die Kirschen und desto weniger können die Eltern ärmerer Kinder diese gesunden Kirschen kaufen!

c) Kirschenverwertung.

Eine Untersuchung der Eidg. Alkoholverwaltung:

Jahr	Kirschenernte	davon wurden gebrannt	Kirschwasser (zu 50%)
1927	180 000 q	43 %	1 002 138 l
1928	150 000 q	53 %	1 028 442 l
1929	270 000 q	44 %	1 550 316 l
Im Durchschnitt	200 000 .	47 %	1 193 632 l

d) Schwankungen der Kirschenernte:

Durchschnittsernte-Mittel der Ernte 1916 bis 1935: 250 000 q.

Höchsternte: Jahr 1922 : 524 000 q (210 %).

Mindesternte: Jahr 1938 : 50 000 q (20 %).

e) Zuckergehalt einer grossen Kirschenernte.

Die Zuckerration im Juni 1942 betrug 500 g; vom Einmachzucker abgesehen würde das einer Jahresration von 6 kg entsprechen. Die heurige Grossernte an Kirschen zu 500,000 q mit 12 % Zucker angenommen, entspricht 6 Millionen kg oder der Jahresration an Zucker für eine Million Einwohner.

Lesen und Aufsatz.

Eine der allerbesten Erzählungen für die reifere Jugend ist die von Jakob Bosshart, „Schwarzmatteleute“, erschienen im Schweizerischen Jugendschriftenwerk. Eine humorvolle Lektüre ist Alfred Huggenbergers „Abenteuer im Kirschbaum“, u. a. im thurgauischen Lesebuch für Oberklassen.

Für den Aufsatz lässt sich kaum ein Thema so gut wie das der Kirschen allen Schulstufen anpassen, angefangen von den untersten, bis zu den höchsten, wo schon volkswirtschaftliche Ueberlegungen mit einbezogen werden können.

Eine Exkursion in das Gebiet der Sprachkenntnis und -übung erlauben auch die in der Schweiz gebräuchlichen 260 Namen für Kirschen und Kirschensorten. („Die Kirschensorten der deutschen Schweiz“ von F. Kobel.)

Wenn das anfangs angeführte Mandat der Zürcher Regierung benützt worden ist, ergibt sich eine lustige Uebung in Rechtschreibung durch Vergleich der alten ans Schweizerdeutsch anklingenden Schreibweise mit der neuen — (truckend — drückend, vätterlich — väterlich, gedert — gedörft, Obs — Obst, Kriesi — Kirschen).

Gesundheitsunterricht.

Wert der Kirsche:

A) Nährwert. Zuckergehalt 10—12 % (1 g Zucker = 4 Kalorien). Eiweissgehalt: 1,2 %.

B) Allgemeiner Gesundheitswert: Erste Frucht des Jahres. Wenn der Vitamingehalt auch nur mässig, so doppelt wertvoll infolge der drohenden Erschöpfung der Vitaminvorräte des Körpers nach dem langen Winter („Frühlingmüdigkeit“, grössere Krankheitsanfälligkeit).

Gegenüberstellung der Verwendung der Kirsche als Nahrung und ihrer Verarbeitung auf Kirschwasser. 1 Liter Kirschwasser enthält im Durchschnitt fünf dl reinen Alkohol. Diese Menge, unverdünnt und auf einmal genossen, würde genügen, um einen Menschen zu töten. Mancheiner trinkt aber soviel Kirschwasser in zwei Tagen!

Wenn man den Kindern eindrücklich zeigen will, wie schätzenswert die Kirschen sind, braucht man nur — am besten durch Versuche — darauf hinzuweisen, wie viele Lebewesen sich an den Kirschen gütlich tun. Lässt man sie an den Bäumen hängen, so holen sie die Vögel; stellt man sie auf den Fenstersims, so nagen die Wespen daran;

versteckt man sie unter einem Busch, so verschwinden sie samt und sonders, weil der Igel sie fortträgt — oder auch die Mäuse; legt man ein Brett darüber, das nicht ganz dicht schliesst, so sitzen am andern Morgen Ackerschnecken daran; schützt man sie aber durch ein enges Drahtsieb, so kommen sie doch fort, weil die Ameisen den Weg zu ihnen finden. Auch Einsperren in eine Blechbüchse nützt nichts. Sperrt man wenige ein, so schimmeln die Kirschen — oft ein recht schöner Anblick. In mehreren Lagen aber werden sie eine Beute der Hefepilze, sie gären (weil der Schimmel nicht mehr atmen kann, wenn viel Kohlendioxidgas in der Büchse ist). Und lässt man ein Tellerchen voll Kirschen neben dem Bett eines kleinen Kindes stehen, so sind sie am andern Morgen sicher auch nicht mehr da!

★

Die Kleinwandbilder zur Förderung der Volksgesundheit werden allen Lehrkräften, die sich verpflichten, davon zweckmässigen Gebrauch zu machen, unentgeltlich zugestellt durch die Schweizerische Zentralstelle zur Bekämpfung des Alkoholismus. Av. Dapples 5, Lausanne.

Lausanne.

Dr. M. Oettli.

Religionsunterricht

Das Spezifikum des katholischen Religionsunterrichtes: das Ueberzeugungsmoment

Viele unterrichts-pädagogische Momente hat der katholische Religionsunterricht mit den andern Fächern gemeinsam; die verschiedenen Arten der Erklärung, das Gedächtnismoment und verschiedenes anderes. In einem Punkt aber hebt er sich von allen Fächern ab: Durch das Ueberzeugungsmoment. Was ist Ueberzeugung? Für den Reli-

gionsunterricht genügt es nicht, entweder für kurze Zeit oder dauernd die Lehre der Kirche zu wissen. Wissen heisst: Kenntnis von etwas haben, Wissen ist Erkennen; dauerndes Wissen heisst: das Erkannte im Gedächtnis bewahren. Man kann nun im Religionsunterricht vieles hören und wissen, wovon man nicht nur nicht überzeugt ist, sondern wovon