

Ist Vollkornbrot immer das beste Brot?

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **26 (1955)**

Heft 12

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-809354>

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.

NOTIZEN

Ein ausführlicher Bericht über die *Rigi-Tagung* des Schweizerischen Hilfsverbandes für Schwererziehbare (Deutschschweizerische Sektion) vom 8.—10. November musste auf die Januarnummer zurückgestellt werden. — Auf Grund des Aufrufes «Der Redaktor bittet um Mitarbeit» sind einige wertvolle Zuschriften und Aufsätze eingegangen, die in den nächsten Nummern zur Verwendung kommen.

*

Die Schweizerische *Lehrerzeitung* vom 2. Dezember 1955 (Nr. 48) enthält eine Musikbeilage, von Willi Gohl redigiert, mit zehn Liedern aus alter und neuer Zeit. Die Tonsätze sind einfach gehalten und grösstenteils in verschiedener instrumentaler Besetzung — auch mit C-Blockflöten — ausführbar.

*

Eine willkommene Weihnachtsgabe für Freunde des Hausgesanges ist das im Verlag Hug & Co., Zürich, soeben erschienene Liederheft «*Noch singt mein Mund*» von *Hans Roelli*. Es enthält 25 meist neuere Lieder mit Klavierbegleitungen von Fritz Niggli. Unter diesen leicht sangbaren, volksliedartig einfachen Liedern Roellis findet man seine innigsten Abendlieder.

*

Die Berner Heil- und Pflegeanstalt Waldau besteht nun in ihrer heutigen Form hundert Jahre. Im November fand zu diesem Anlass in Bern eine Feier statt. Die aus einem «Toll- und Siechenhaus» entwickelte Anstalt wurde schon vor hundert Jahren vom Staate unterstützt, von ihm jedoch erst 1884 übernommen. Im Auftrag der Sanitätsdirektion des Kantons Bern verfasste Professor Dr. Jakob Wyrsh eine Geschichte der Waldau. — Der derzeitige Direktor, Prof. Dr. M. Müller, wies in seiner Ansprache während des Festaktes im Berner Rathaus darauf hin, dass ein Teil der heute im Betrieb befindlichen Gebäulichkeiten hundert und mehr Jahre alt sind, «und dass sie sich — wir folgen der Berichterstattung des «Bund» — z. T. in einem Zustand befinden, der mit der heutigen Auffassung über Krankenpflege nicht vereinbar sei». Mit dem Dank für die bisherige Grosszügigkeit wies Prof. Müller damit unmissverständlich auf dringliche Aufgaben hin, denen sich der Staat nicht entziehen kann und darf.

*

Schweizerischer Verband für Innere Mission

Frl. Dr. Maria Guyer ist infolge Verheiratung von ihrem Posten als Sekretärin des Schweizerischen Verbandes für Innere Mission und evangelische Liebestätigkeit zurückgetreten. Seit 1. Dezember 1955 amtiert Friedrich Ohngemach-Kaegi als Sekretär des Verbandes. Die Geschäftsstelle befindet sich nach wie vor im Glockenhof, Sihlstrasse 33, Zürich 1. F. Ohngemach betreut auch die Geschäftsstelle der Schweizerischen evangelischen Jugendkonferenz (JUKO) und des Schweiz. Vereins für Sonntagsfeier.

Ist Vollkornbrot immer das beste ? Brot ?

In der stets kurzweiligen und vielseitigen Wochenzeitung «Freies Volk» hat *Fritz Schwarz* (Bern) kürzlich auf die Untersuchungen verschiedener Ernährungsforscher aufmerksam gemacht, die sich mit der Bedeutung der Fruchtschale für den Nährwert des Mehles befassten. Er schreibt:

Der international bekannte Ernährungsforscher Prof. Dr. med. W. *Halden* stellt in seinen Schriften das Steinmetz-Mehl allen andern Mehlartern voraus und begründet heute die guten Erfahrungen, die mit diesem Mehl seit 1897 gemacht werden, auf eine sehr einleuchtende Art.

Wie jedem bekannt ist, der sich mit der Brotfrage befasst hat, werden immer wieder Mehle in den Handel gebracht, die das Korn der verschiedenen Getreidearten *ganz* gemahlen enthalten. Dieses Mehl wird als «Vollmehl» empfohlen — in der tatsächlich auch naheliegenden Meinung, da es doch «alles» enthalte, was *in* und *um* das Korn enthalten sei. Daher müsse es auch das *beste* «Vollmehl sein.

Auffällig ist aber, dass sich keines dieser neuen Mehle und keine der daraus gebackenen Brotsorten trotz oft hervorragender und teurer Reklame lange halten können, obschon man da mit Recht von wirklichem «Vollkornbrot» sprechen kann.

Aber solches Brot wird immer wieder gerade von *Kennern* abgelehnt, ohne dass sie dies bisher irgendwie *wissenschaftlich* begründen konnten: sie *spürten* es jedoch, dass da etwas nicht stimmt, aber sie konnten es nicht erklären; sie fanden keinen Grund dafür, dass ihr *Empfinden* dieses «Vollkorn» ablehnte.

Nun hat Prof. *Halden* seit Jahren Untersuchungen über den Vitamin-B-Gehalt durchführen lassen. Dabei wurde festgestellt, dass in der Fruchtschale *Antivitamine* enthalten sind, welche den Gehalt an einem der wichtigsten Vitamine der B-Gruppe, nämlich dem «Energie- und Nervenvitamin» B1 stark vermindern. Die Entfernung dieser Fruchtschale beseitigt diese Antivitamine und bedeutet damit praktisch eine Erhöhung des Gehaltes an Vitamin B1 im Getreidemehl ohne Fruchtschale.

Hinzu kam eine zweite Entdeckung. Die Fruchtschale, die vom natürlich empfindenden Naturmenschen heute noch durch Einweichen des Getreidekorns und durch nachheriges Abreiben mit der Hand entfernt wird, enthält nach den Untersuchungen von Prof. Dr. R. A. *McCance* (Cambridge) den Hauptteil des Phytins, das in den Getreidekörnern enthalten ist. Phytin aber bildet zusammen mit dem für den Körperaufbau notwendigen Kalk unlösliche Verbindungen und diese sind, so sagt Prof. *McCance*, die Ursache von *Kalkmangelerscheinungen* — *trotz des Vollkornmehls*, das auch die Fruchtschale enthält.

Für die Verwendung von Steinmetzmehl ohne die Fruchtschale spricht heute auch noch ein dritter Grund: die zunehmende Verwendung von Pflanzenschutzmitteln (Insektizide) lässt es immer ratsamer erscheinen, die Fruchtschale, die Spuren solcher Gifte in erster Linie enthalten kann, zu beseitigen, dies umso mehr, als damit auch die oben erwähnten Antivitamine und das kalkbindende Phytin beseitigen oder wenigstens stark herabsetzen kann.

Es wäre gut, wenn man nicht etwa den Weg zum Vollkornbrot über einen falschen Begriff des Vollmehls macht und in der besten Meinung ein Vollmehl herstellen lässt, das diese eben angeführten Tatsachen ausser acht lässt.