

**Zeitschrift:** Pionier: Organ der schweizerischen permanenten Schulausstellung in Bern  
**Herausgeber:** Schweizerische Permanente Schulausstellung (Bern)  
**Band:** 33 (1912)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Volksernährung : (ingesandt)  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-265339>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.02.2025

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

dieses Buch; es hilft, dass wir in den ruhigen und guten Zeiten nicht weich und schlaff werden, sondern der Aufgaben gedenken, die schwere Zeiten in Zukunft uns bringen können und werden. Hinsichtlich der hundertjährigen Wiederkehr jener Tage also ein zeitgemässes Buch, so recht geeignet, unsere Jugend wieder zur freudigen Anteilnahme an den Geschicken der Väter in Sieg und Niederlagen zurückzuführen. Aber auch jeder Erwachsene wird dieses schöne Buch der geschätzten Dichterin gern lesen.

---

### Volksernährung.

*Eingesandt.* Bekanntlich hat die stadtbernische Armen- und Schuldirektion auf Grund der günstigen Berichte der Frauenkomitees über die Witschi-Produkte in verdankenswerter Weise gestattet, dass in allen Kochschulen diese Produkte verwendet und über deren Vorteile und Zubereitung Instruktion erteilt werde. Bei den vorgenommenen Proben hat sich eine nicht zu unterschätzende Verbilligung der Speisenerbereitung ergeben, welche den tit. Hausfrauen zu Stadt und Land in ihrem Interesse zur Kenntnis bringe. Während n der Regel zur Bereitung von Kochschmalz Butter mit Schweinefett zusammengesmolzen werden, empfiehlt sich nun am Platze der ersteren Witschis Erdbohnöl. Butter kostet Fr. 3, ein Kilo Erdbohnöl Fr. 1.50. Preisdifferenz also Fr. 1.50. Ferner, wenn man 2 kg Schweinefett einschmilzt, ergibt sich eine Menge von 1.600 kg reinem Schmalz. Ersetzt man 1 kg Fett durch 1 kg Öl, so steigt das Gewicht der Mischung auf 1.850—1.900 kg. Drittens erzielt man mit 3 Gewichtsteilen dieser Mischung die gleiche Wirkung wie mit 4 Löffel einer Mischung von Butter und Schweinefett. Die Vorteile der Verwendung von Erdbohnöl liegen also auf der Hand. Angesichts derselben haben bereits mehrere Frauenkomitees zu Stadt und Land damit begonnen, das Öl in Kannen von 25 kg und Speisemehl zu Küchli in 20-kg-Packung zu beziehen und den unbemittelten Hausfrauen zum Ankaufspreise zur Verfügung zu stellen. Es wäre zu wünschen, dass dieses Beispiel allerseits Nachahmung fände.

*Kochschule, Frauenarbeitsschule, Kapellenstr. 4.*