

Sicherung vor Hungersnot

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **19 (1926)**

Heft [1]: **Schüler**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

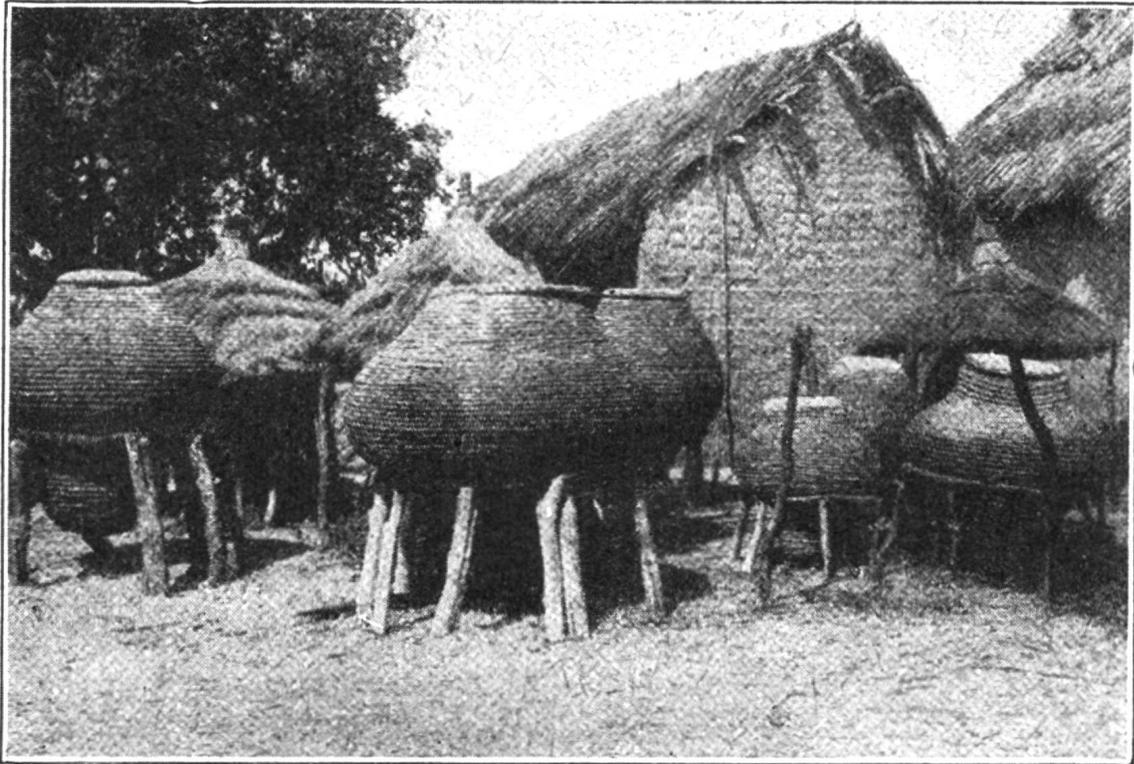
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.

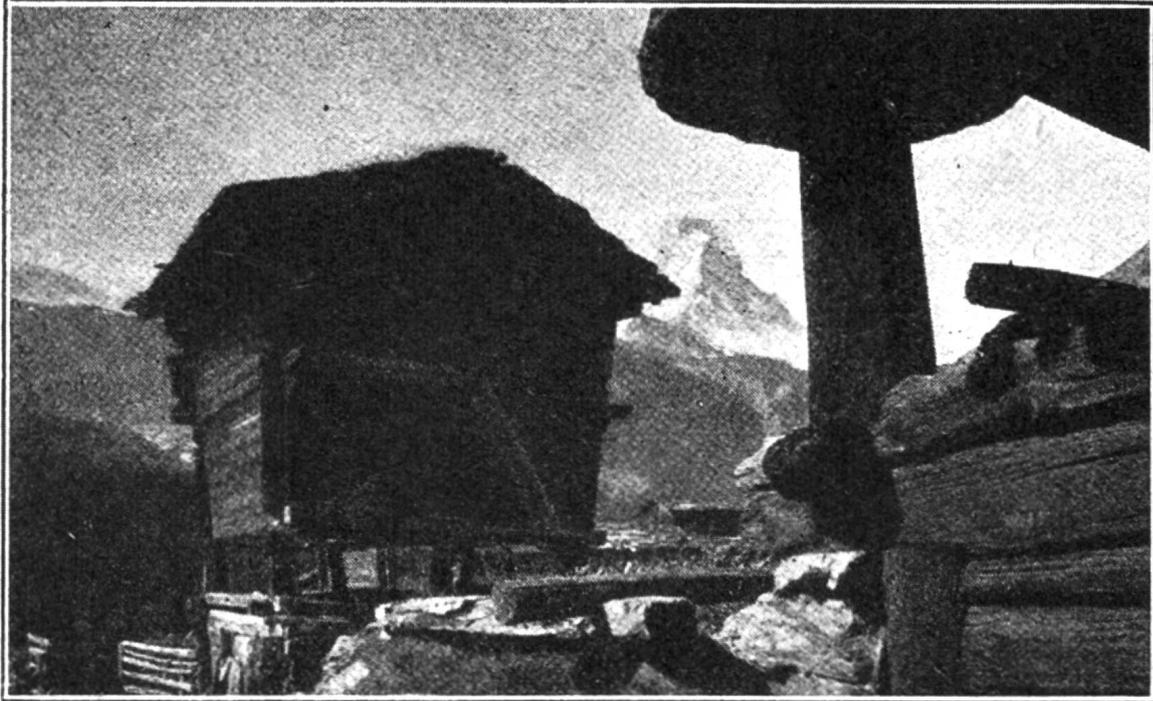


Kornspeicher in Ovamboland (Südwestafrika). Die Eingeborenen flechten riesige, gefäßartige Körbe. Diese Behälter, welche oft viele Zentner Hirse fassen, werden auf Pfähle gesetzt und mit einem Schuttdach aus Palmblattgeflecht bedeckt. Eine andere Aufbewahrungsart besteht im Einfüllen des Getreides in riesige, tönernerne Töpfe.

Sicherung vor Hungersnot.

Die emsigsten Sammler von Nahrung für schlechte Zeiten sind wohl die Bienen, die der Mensch so oft ihres Schatzes beraubt. Der Hamster ist durch die großen Mengen von Getreide, die er in eigens neben dem Wohnraum angelegten Vorratskammern zusammenschleppt, geradezu berüchtigt geworden. Allein wohnende Männchen verfügen oft über einen Vorrat von 50 Kilo. Ein schlauer Sammler ist das Eichhörnchen; es verstaut seinen Proviant in eine große Anzahl flug ausfindig gemachter Verstecke, so daß es wohl den Verlust des einen oder andern Lagers ertragen kann.

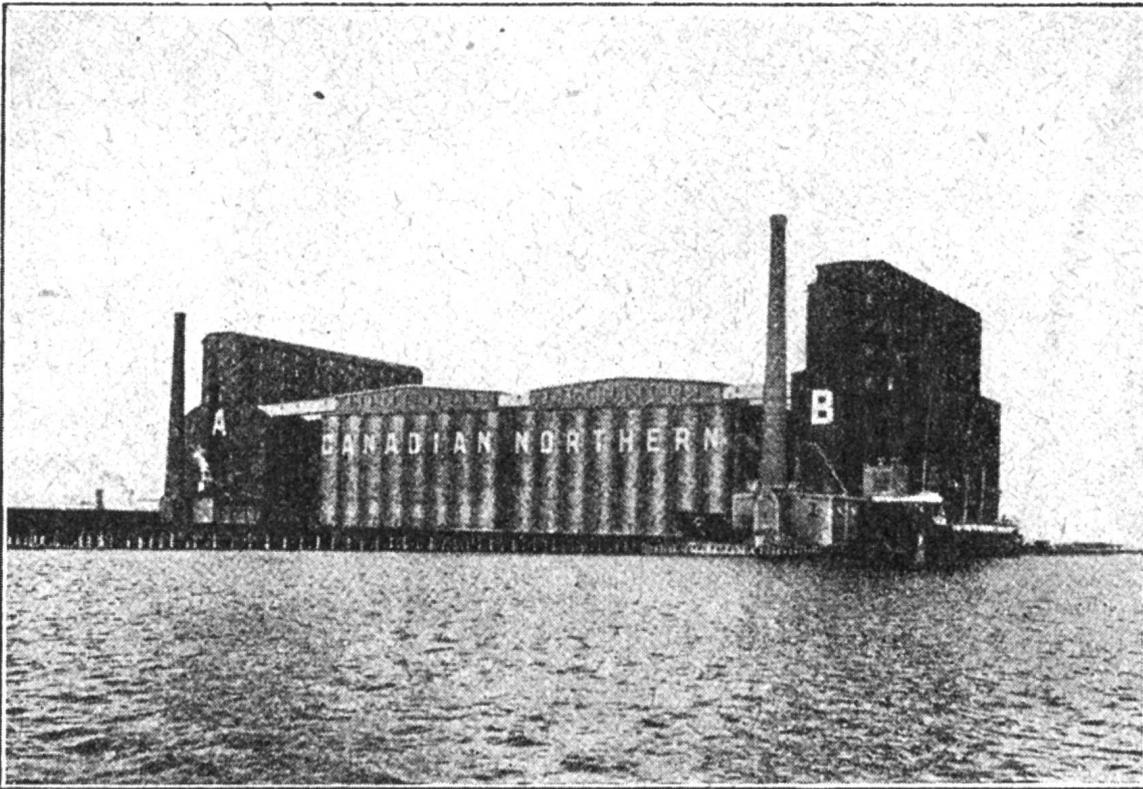
Das Problem, Nahrungsmittel aufzubewahren, hat auch dem Menschen jederzeit viel zu denken gegeben. Ist die Ernte glücklich unter Dach, so beginnt die Sorge, das mit so viel Mühe und Arbeit Eingehemteste vor Schaden zu bewahren. Nagetiere und Schmarotzer aller Art bedrohen den Ertrag der Felder. Bleiben die aufgestapelten Vorräte von diesen Feinden verschont, so besteht die Gefahr, daß Veränderungen



Speicher bei Zermatt.

in den Nahrungsmitteln selbst vor sich gehen; geheimnisvoll, dem Auge vorerst nicht wahrnehmbar, dringen Schädlingskeime aus der Luft zur Pflanzenzelle, schaffen und wirken im stillen, bis der Mensch eines Tages mit Schrecken gewahr wird, daß das Korn schimmelt und die Früchte faulen.

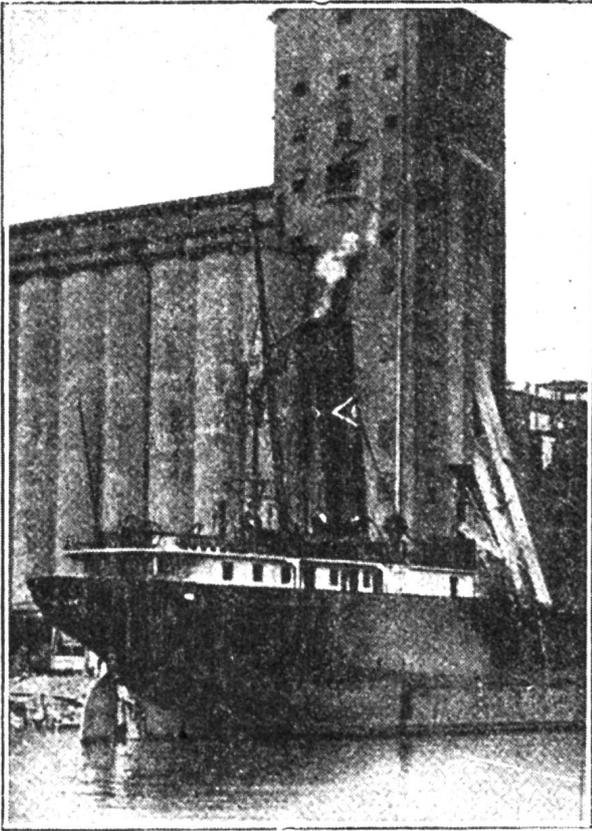
Für viele Naturvölker, die nicht in gesegneten Landstrichen wohnen, wo die Natur den Tisch jahraus jahrein reichlich deckt, bedeutet das Aufbewahren der Nahrungsmittel von einer Erntezeit zur andern einen Entscheid über Sein oder Nichtsein. Die erste Gefahr droht den Vorräten vom Boden her. Die Feuchtigkeit dringt gar leicht herzu, auch haben Insekten und Nager eine feine Witterung und sind bald da, wo es etwas zu beißen gibt. Es ist interessant zu sehen, wie die Menschen überall der gleichen Gefahr zu begegnen suchen; meist tun sie es, indem sie die Behälter oder Vorratsräume vom Boden weg auf Pfähle stellen. Die charakteristischen Kornspeicher im Wallis sind aus der gleichen Überlegung so gebaut worden; runde Steinplatten auf den Pfählen verwehren den Mäusen und Ratten das Hinaufklettern. Das Gären, Schimmeligwerden und in-Säulnis-Übergehen der Vorräte sucht der Mensch ebenfalls durch geeignete Mittel zu verhüten. Da ohne Feuchtigkeit keine Säulnis entsteht, werden die Nahrungsmittel gedörst, ge-



Der größte Kornspeicher der Welt ist der „Canadian Northern Elevator“ in Port Arthur. In den riesigen Aufbewahrungsräumen strömen die Ernten Kanadas zusammen; der Bau faßt 7 Millionen bushels, ungefähr 190.000 Tonnen. Diese Mengen würden ausreichen, um 10 bis 15 der größten Ozeandampfer zu befrachten.

röstet oder geräuchert. Die Keime der Luft werden durch Aufbewahren in Öl oder Fett oder auch in luftdicht abgeschlossenen Gefäßen ferngehalten. Eier bewahrt man aus gleichem Grunde in Wasserglas (ein im Wasser lösliches, kieselsaures Alkali) auf. Zucker konserviert die gekochten Früchte; durch starkes Einsalzen werden Gemüse und Fleisch vor raschem Verderben geschützt. Diese Verfahren sind wohl den meisten Völkern bekannt, aber noch vor wenig Jahren erst lehrte ein Afrikareisender einem Negerstamme, der zeitweise Überfluß an Fischen hatte, dann aber wieder während Monaten hungern mußte, das Einsalzen der Fische. Er wurde für diesen Rat, der die Eingebornen von ihrer größten Sorge befreite, wie eine Gottheit verehrt.

Die Erfindung des Sterilisierens, welche für die Lebensmittelversorgung von allergrößter Bedeutung ist, verdanken wir dem französischen Koche François Appert; im Jahre 1804 gelang es ihm erstmals, durch Erhitzen und nachheriges



Getreidedampfer vor einem amerikanischen Silo; vermittelst Saugapparaten wird das Korn direkt vom Schiffsinnern in die geräumigen Vorratskammern eingesogen.

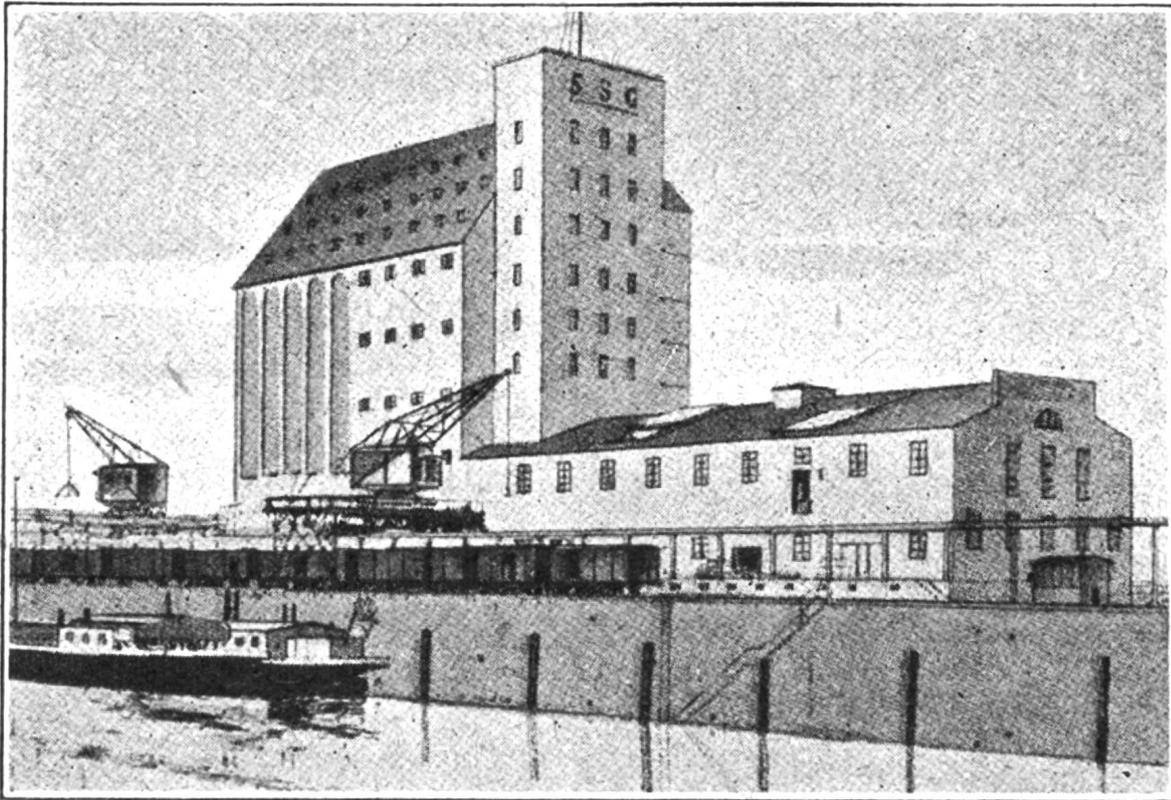
und das dichte Eisenbahnnetz, das die Länder durchzieht. Überfluß in dem einen Lande oder Erdteil und Mißwachs im andern erfahren dadurch ihren Ausgleich.

Amerika, vor allem Kanada ist zum Kornspeicher der Welt geworden. In den Hafenstädten befinden sich riesige Getreidehäuser, „Silos“ genannt, in denen die Ernten des Produktionslandes zusammenfließen und darauf warten, nach allen Ländern verfrachtet zu werden. Eines unserer Bilder zeigt einen Silo, der 190.000 Tonnen Getreide zu fassen vermag; eine solche Getreidemenge würde volle Ladung für 15 große Ozeandampfer oder für 19.000 Eisenbahnwagen bilden; das Quantum, welches dieses einzige Riesengebäude faßt, ist doppelt so groß als die Schweizer Getreideproduktion in einem guten Erntejahre; es würde genügen, die Schweiz während 5 Monaten zu versorgen. Sechzig Prozent des uns aus den überseeischen Ländern zukommenden Ge-

Abschließen der Luft Nahrungsmittel keimfrei und dadurch vor Verderbnis geschützt aufzubewahren.

Das Konservieren durch Kälte in Kühlräumen spielt heutzutage besonders für Fleisch eine sehr wichtige Rolle. In den siebziger Jahren des letzten Jahrhunderts haben der Franzose Carré und der Deutsche Linde eine vervollkommnete Ammoniak-Kälteerzeugungsmaschine erfunden.

Das Gespenst der Hungersnot, das unsere Vorfahren einst so schreckte, wurde aber am erfolgreichsten durch die modernen Verkehrsmittel bekämpft: durch die Dampfschiffe, welche alle Meere durchkreuzen,



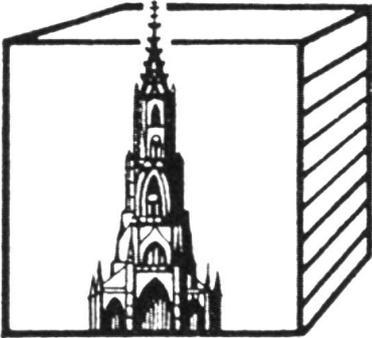
Im Bau befindlicher Getreide-Silo der Schweizer Schlep-
schiffahrts-Genossenschaft im Rheinhafen Kleinhüningen bei
Basel. Aufnahmefähigkeit 10.000 Tonnen losen Getreides.

treides werden über die Häfen von Antwerpen und Rotter-
dam verfrachtet. Von dort reist das Getreide den Rhein
herauf, wenn der Wasserstand günstig ist bis nach Basel,
sonst nur bis Straßburg-Kehl oder bloß bis Mannheim. In
Kleinhüningen bei Basel ist zurzeit ein Silo im Bau, der
10.000 Tonnen zu fassen vermag und der von der Schweize-
rischen Schlepsschiffahrtsgenossenschaft angelegt wird.

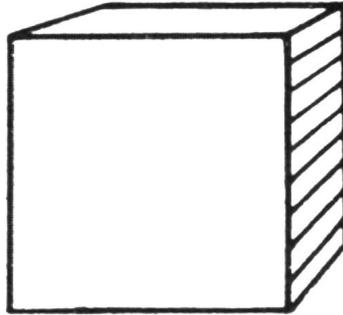
Die Schweiz braucht im Jahre ungefähr 500.000 Tonnen
Getreide; davon erzeugt sie in guten Erntejahren bloß 90.000
Tonnen selbst. 225.000 T., also beinahe die Hälfte des Be-
darfes, beziehen wir von Kanada. Um einen Preisausgleich
zu schaffen und um im Kriegsfall für Armee und Volk eine
Reserve zu besitzen, unterhält die Eidgenossenschaft einen
Getreidevorrat von annähernd 100.000 Tonnen; er ist zum
Teil in Mühlen, zum Teil in den Lagerhäusern des Bundes
und der Bundesbahnen (hauptsächlich in Altdorf und
Schwyz) untergebracht.

Woher unser Getreide kommt.

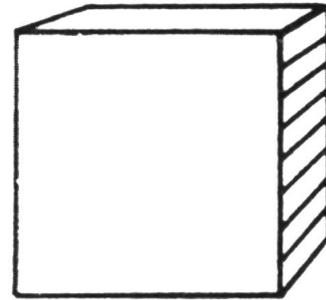
Jahres-Durchschnitt 1923-1924. Gesamteinfuhr und Eigenproduktion ergaben einen Würfel von 87 m Höhe (Berner Münster 100 m).



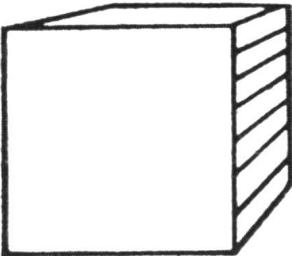
Ausland und Schweiz
Total 482.000 Tonnen



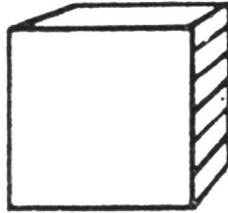
Gesamte Einfuhr
415.000 Tonnen



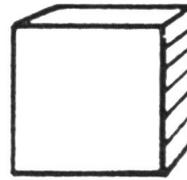
Übersee
360.900 T.



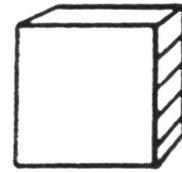
Kanada
224.500 T.



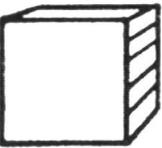
Nordamerika
117.500 T.



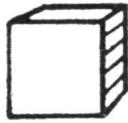
Inland-Getreide
67.000 T.



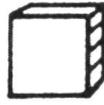
Europa
54.000 T.



Ungarn
37.500 T.



Argentinien
18.000 T.



Rußland
10.500 T.



Italien
4.400 T.

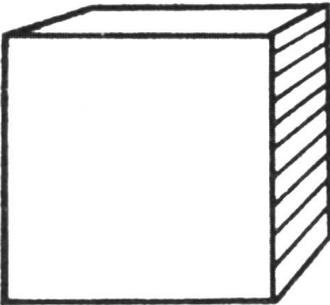


Übrig. Euro-
pa 1.900 T.

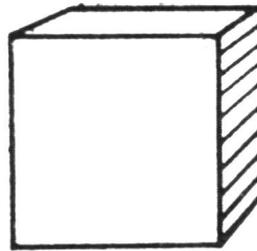


Übersee
Rest 620 T.

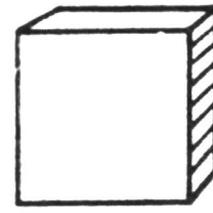
Zufuhr-Wege.



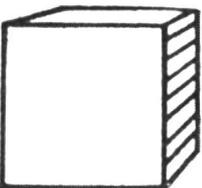
Auf dem Seeweg
Total 372.000 T.



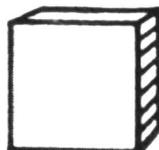
Antwerpen u. Rot-
terdam 177.800 T.



Über Genua
102.800 T.



Über Marseille
82.800 Tonnen



Ausschließl. Land-
weg 42.900 T.



Dersch. französ.
Häfen 5.400 T.



Hamburg und
Bremen 3.200 T.