

Unser täglich Brot : Teilstück aus dem Gesamtthema: die Geschichte vom Brot

Autor(en): **A.L.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Lehrerinnenzeitung**

Band (Jahr): **46 (1941-1942)**

Heft 21-22

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-314461>

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.

Drumm wemmer ihne dankbar sy!
Und d'Arbet anerchene!
Vielleicht tuend s' denn au üsers Pfy
no spöter mol erwähne?

Wenn s' hei denn gönd, die guete Seele,
wenn s' Abschied nehmed uf der Schwell,
só wünsched mir vo ganzem Herze:
E jedere e schöni Stell!

P. Klemenz.

Möge dieser aufrichtige Wunsch recht bald in Erfüllung gehen! Diese jungen Kolleginnen tragen ein großes Plus in die Schulstube hinein: Es ist dies ein gutes Stück Lebenskenntnis, die so notwendig ist, um den uns anvertrauten Kindern gerecht zu werden; es ist das Wissen um die Lasten, die andere tragen, um die Arbeit, die sie zu bewältigen haben, das uns davor schützt, das eigene Tun zu überschätzen. Es ist nicht zuletzt ein gestählter Mut und ein freudiges Selbstvertrauen, das Hindernisse zu überwinden weiß und über alles Dunkel hinweg mit hellen Augen in die Zukunft schaut. R.

Arbeitslager im Schangnau

Zum Arbeitslager im Schangnau, veranstaltet vom kantonal-bernischen, subventioniert vom Schweiz. Lehrerinnenverein, sind bis jetzt bedenklich wenig Anmeldungen eingegangen. Wäre es nicht ein Jammer, wenn diese Form der Bäuerinnenhilfe, die letztes Jahr so prächtige Resultate zeitigte, nicht weitergeführt und ausgebaut werden könnte? Stellenlose Kolleginnen aus der ganzen Schweiz, meldet Euch umgehend bei der Lagerleiterin Elise Ryser, Lehrerin, Schangnau, Emmental.

Unser täglich Brot

Teilstück aus dem Gesamtthema: Die Geschichte vom Brot
2. und 3. Schuljahr

Auf einem herbstlichen Gang über Feld beschauten wir einen tiefgrünen, büstendicken Roggenacker. Schon eine Spanne hoch wehten die Gräslein. Er gehörte dem Vater einer Zweitkläßlerin. Sie erzählte uns, wie sie hinter der Sämaschine hergegangen sei, als der Vater die Körner säte. Wir fanden auch ein ausgetretenes Gräslein und sahen, wie aus dem Samenkorn Wurzeln und Hälmchen herauswuchsen. Die Kinder freuten sich über das kleine Wunder.

Es entstand die Frage: Wozu das viele Gras jetzt auf den Winter? Das wissen diese 8- bis 9jährigen aus dem Fabrikdorf noch lang nicht alle.

Hier wächst euer Brot!

Aber wie geht das zu? — Da haben wir einen feinen Heimatkunde-Stoff gefunden, der uns etwa zwei Monate beschäftigen wird. Wir machen drei große Teile:

Wer sorgt uns für Brot?

Der Bauer. — Der Müller. — Der Bäcker.

Der Kornbauer ist uns lieb und interessant. Roggen-, Weizen- und Kornäcker sehen wir, trotz der Fabriken, jetzt in Fülle ums Dorf herum. Wir schauen in der Erinnerung das Wachstum und die Ernte. Die Schüler bringen aus Zeitschriften schöne Sommer- und Erntebilder, eine ganze Wand voll.

Später kleben wir sie zur Erinnerung in ein selbstgeheftetes Buch aus Packpapier oder Zeichnungsblättern. Volle und leere Ähren, Stroh, alle Sorten Körner bringen die wenigen Bauernkinder und die Kaninchenbäuerlein. Wir machen eine kleine Getreideausstellung. Sogar ein Dreschflegel rückt an. Mit Ellbogen und Füßen probieren wir den alten Dreschertakt!

Der Müller ist uns schon mehr ein Geheimnis. Zu den Körnern auf dem Tisch stellen wir in kleinen Schälchen Mehl: Weißmehl, Ruchmehl, Schrotmehl, Futtermehl.

Wie wird's gemacht? Wir probieren's selber. Zwischen zwei flachen Steinen reiben und quetschen wir die Körner. So fein wie das Semmelmehl wird unser Produkt nicht, eher wie Futtermehl. Es sind noch Häutlein darunter: die Kleie. Dabei lernen die Schüler sehen, was aus dem Mehl weggenommen wird: die kräftigende, gesunde Haut. Und sie haben nachher das Schwarzbrot lieber.

Weil wir in der Nähe keine einfachere Mühle haben, helfen wir mit einem guten Anschauungsbilde nach, das uns in eine Mühle blicken läßt. Die Kinder bringen Bildchen von alten Mühlen mit Wasserrädern. Ein Bauernkind berichtet von einem Besuch in einer Landmühle, von Räderklappern und Wasserrauschen. Endlich bringt ein Knabe auch eine alte Kaffeemühle, mit der wir die Weizenkörner ordentlich fein mahlen können. So lernen wir den Werdegang vom Körnlein zum Mehl kennen, staunen über die viele Arbeit und die geschickten Einrichtungen.

Wir erlernen viele neue Wörter, haben viel zu schreiben, zu rechnen, zu gestalten.

Am interessantesten und appetitlichsten ist uns aber *der Bäcker* vorgekommen.

1. Sach- und Erlebnisunterricht

Eines Morgens legen die Schüler alle ihr Znüünibrot auf den Tisch. Es erscheint mancherlei: dicke Stücke Volksbrot, krümeliges Bauernbrot, gemodeltes Schrotbrot, ja auch schöne doppelte Butterschnitten.

Wir untersuchen und vergleichen. Die Kinder berichten vom Brot, was sie schon wissen. Woher die Verschiedenheit?

Was ist alles im Brot? Die wenigen Bauernkinder wissen einiges aus der Anschauung von daheim.

Gut, gehen wir zum Bäcker, um zu sehen, wie das Brot entsteht. Zweimal, je mit der halben Klasse, läßt er uns zu sich kommen.

Wie warm es ist in der kleinen Backstube! Aha, da im riesigen Backofen prasselt ein helles Feuer. Der Bäcker öffnet das weite, breite Tor und schiebt noch mehr lange, dicke Scheiter hinein. Dann deckt er die bauchige Mulde ab und hebt mit beiden Armen einen weichen Teig auf den Werk Tisch heraus. Mit dem Teigmesser schneidet er ein Stück ab und wägt es auf der Brotwaage. Jedes gewogene Teigbrot wirft er seiner Frau zu, die hinter dem Werk Tisch steht, die Brote formt, überlegt und leicht mit Mehl bestäubt. Nebenan liegt auf zwei Böcklein ein langer Laden mit einem schmalen Tuch darauf. Dahinein wickelt die geschickte Bäckerin jedes Brot hübsch neben das andere.

Mit Staunen verfolgen die Schüler die Hantierungen. Die kühneren fragen den Bäcker, was sie noch nicht verstehen, die scheueren werden aufgefordert, zu sagen, was sie beobachten, was Bäcker und Bäckerin tun.

Während alle Brote auf den Laden ruhen, erzählt uns der Bäcker, wie er am Abend vorher mit Hefe, Wasser und Mehl den Teig angefangen und heute früh fertig geknetet habe. Er läßt uns auch die Arme der Knetmaschine in der Luft kneten.

Endlich öffnet der Bäcker das weite Maul des Ofens. Mit langem Eisenstab kratzt er die feurige Glut in einen Kessel heraus. Er holt beim Brunnen einen schwarzen, nassen Lappen, an langer Stange angekettet, und wischt den Ofen von Kohlenresten rein. Die elektrische Ofenlampe erhellt nun den leeren Rachen. Jetzt schiebt er auf langstieliger Schaufel ein Brot ums andere in des Ofens Hitze hinein.

Das alles gibt wieder viel zu staunen und zu fragen: Wie viele Brote sind drin? Wie lange müssen sie backen? Wie manchen Ofen voll bäckt er heute? Wie lang bleibt der Ofen warm?

Und nun heim in die Schulstube mit dem nagelneuen Wissen. Das gibt reiche Ausbeute.

2. Sprache.

Da wir an Ort und Stelle uns schon ausgesprochen, können wir gleich zu schreiben anfangen.

Wettschreiben: Wer findet die meisten *Dingwörter* aus der Backstube (die Schüler des 3. Schuljahres schreiben sie gleich mit den passenden Eigenschaftswörtern): die warme Backstube, der hohe, weiße Backofen, das helle, prasselnde Feuer, der kühle, weiche, bleiche Teig, die langstielige Backschaufel, das braungebackene Brot.

Gute Sachen aus der Bäckerei: dunkles Schwarzbrot, feines Sonntagsbrot, geschnittenes Steckenbrot, hohes Modelbrot, dicke Züpfen, kleine Weggli, lustige Gipfeli, garnierte Torten, süße Krämlein, glänzende Lebkuchen usw.

Tätigkeiten: Mehlsäcke tragen, Mehl ausschütten, Hefe anrühren, salzen, kneten, klopfen, aufgehen lassen; anfeuern, Scheiter einschieben, Ofen kratzen, wischen, fegen; Brot wägen, formen, einwickeln, schneiden, einschieben, backen, herausnehmen, bürsten, in die Hutte legen, vertragen, verkaufen. (Alles selber beobachtet.)

Jagd nach Eigenschaften = *Wiewörtern:* Wie kann das Brot sein? Frisch, alt, hart, weich, trocken, feucht, löcherig, verbrannt, schmackhaft (chüschtig), fade, versalzen. Wie sind die Krämlein? Knusperig, zuckerig, rund, länglich.

Ist der Schüler etwas erschöpft, so halten redegewandte Schüler kleine Vorträge über Themen, die wir zu Aufsätzlein brauchen. Die Klasse schafft ergänzend mit:

3. Klasse: In der Backstube. Am Backofen. Im Bäckerladen. Unser Bäcker usw.

2. Klasse: Zählt auf, was für gute Sachen aus Brot bereitet werden: Butterschnitten, Brotküchlein, Eierrösti, Apfelerösti, Käserösti, Brotsuppe, Kaffeebrocken usw. Auch übt sie viele Sätzlein: Der Bäcker bäckt Wecken usw. (Auf Aussprache achten!)

3. Klasse: Nach dieser mündlichen und schriftlichen Vorbereitung zum Aufsatz schreibt jedes sein gewähltes Thema frei auf die Tafel, von wo es erst nach Korrektur und Verbesserungen ins Heft abgeschrieben wird. Wer

früh fertig ist, tauscht mit Nachbarn Tafel oder Heft, um sich gegenseitig nachzuschauen.

2. Klasse: Hier üben wir alle miteinander ein Aufsätzlein, nach dem Vorschlag der Klasse.

3. Lesen.

3. Klasse: Von der Wandtafel den alten Spruch:

Der Bauer baut mit Müh und Not
Das Korn für unser täglich Brot — — —

2. Klasse: Lesebuch: Im Weg das Krümchen Brot...

Beide auswendig lernen:

Im Weg das Krümchen Brot
Tritt nicht mit deinem Fuß,
Weil's in des Hungers Not
Ein Tierlein finden muß.
Leg's auf den Stein vors Haus,
Und kannst du — brock es klein!
Still dankt es dir die Maus
Und auch das Vögelein.

4. Ethische Anwendung.

Erzählen von Andersens Märchen: Vom Mädchen, das auf das Brot trat.
Die Brosamenfee.

5. Rechnen.

2. Schuljahr: Wir packen dem Bäckerlehrling die Hutte voll:

20 lange + 30 runde Brötli (Pfänderli)
15 » + 8 » Brote (Kilo)
26 » + 7 » »

Von 50 Broten verträgt er 9, 7, 6, 8, — (wegnehmen).

Im Laden sind 100 Brote, am Abend nur noch 10 ?

100 — ? = 10	100 — ? = 95
= 20	= 91
= 60	= 97

Das Einmaleins üben wir eifrig an selbergeformten Plastelin-Krämlein. Wir verkaufen: 2er- 5er- 10er-Krämlein

2 Zweierkrämlein = 4 Rp.	2 Fünferkrämlein = 10 Rp.	2 Zehnerkrämlein = 20 Rp.
5 »	4 »	3 »
7 »	6 »	5 »
9 »	8 »	7 »

Auch als Messen :

Halbdutzend kaufen :

Für 5 Rp. = 1 Krämlein	
» 10 » = ? »	$\frac{1}{2}$ Dutzend Schmelzbrötli $2 \times 6 = 12$ Krämlein usw.
» 20 » = ? »	$\frac{1}{2}$ » Wybletter
» 30 » = ? »	

Auf jedem Brotladen 9 Brötli : Den Neuner üben !

3. Schuljahr: Ähnlich wie 2. Klasse, aber im großen Einmaleins:

20 Zweierkrämlein = 20×2 Rp.	20 Fünferkrämlein = 20×5 Rp.
40 » = 40×2 »	12 » = 12×5 »
25 » = 25×2 »	15 » = 15×5 »

Messen : Für 20 Rp. = 1 Stück
» 40 » = 40 Rp. : 20 Rp. = 2 Stück
» 60 » = 60 » : 20 » =

Brotpreise rechnen. Weißes teurer als schwarzes! Brotsorten zusammenzählen. Aus Kilobrot und Zweikilobrot Pfund rechnen und umgekehrt: Aus 30 Pfund Teig = ? Kilobrote (Backverlust nicht rechnen). Kinder finden selber Aufgaben!

6. Gestalten, Zeichnen.

Stärksten, bleibenden Eindruck, guten Redefluß und viel Stoff zum Schreiben und Rechnen vermittelte uns das « Selber Bäcker sein ».

In Gruppen verteilt an kleine Tische:

1. Brotteig anrühren und kneten. Aus zum Teil selber gemahlenem Mehl, Wasser, Salz, ohne Hefe, formten wir ein längliches Flachbrot, wie die Walliser. In der Lehrerin Backofen gebacken, schmeckte es andern Tags der Klasse wie der beste Leckerbissen. Kein Brösmeli wurde vergeudet. Eine daran geknüpfte Betrachtung vom « täglichen Brot », von Zeiten, die es nicht kannten, von Krieg und Brotkarten, wird nicht so bald vergessen!

2. Kuchenteig machen und Apfelkuchen bereiten ist ebenso interessant, braucht aber mehr Sorgfalt und Genauigkeit. Wir wägen: 250 g weißes Mehl, 125 g frische Butter, messen dazu 1 Tasse Wasser, 1 Kaffeelöffel Salz. Wie schwierig ist es, Mehl und Butter zusammenzurühren, wie wichtig, das Wasser schnell einzukneten. Am beliebtesten ist das Teigausrollen. Eine Gruppe rüstet und schneidet Äpfel, um sie ordentlich im Kranz auf den glatten Kuchen zu ordnen. Wie freuen wir uns auf den goldgelben, duftenden Apfelkuchen, auch wenn jedes nur ein kleines Dreieckstücklein kriegt! Wir wissen nun doch, wie er entstanden ist, haben ihn selber geschafft!

3. Formen. Aus Plastilin formen wir alle Brote, Züpfen, Weggli, Krämlein, Torten, Gugelhopf (siehe Rechnen). Ebenso Bäckerwerkzeuge und Geräte: Backschaufel, Mulde, Waage, Kuchenrolle, Blechformen.

4. Ausschneiden. Zuckerbäcker und Gugelhopf, Backtrog und Mehlsack mit Mühlezeichen.

5. Zeichnen. Wir illustrieren alle Aufsätzlein. Als Gedächtnisaufgabe: Zeichnet alle Dinge in der Backstube, ein Bäckerei-Schaufenster. Zum Ausmalen und Abzeichnen gibt es einen feinen Heftumschlag: Die Brotgeschichte, gezeichnet von Julia Feiner-Wiederkehr, vertrieben durch E. Zeugin, Abstinenter Lehrerverein, Pratteln.

6. Dankbares Gestalten ist auch dies: Die nettesten und saubersten Aufsätzchen (von der ganzen Brotgeschichte) werden auf lose Heftbogen schön, ohne Fehler abgeschrieben, geschmückt, illustriert und in einen Kartondeckel zum « Klassenbuch » gebunden. Die Deckel werden mit ausgemalten, geschnittenen Bildchen des oben bezeichneten Heftumschlages geschmückt. Es kamen auch manche freiwillige « Drübery-Geschichtlein » geflogen, die in dies Klassenbuch gebunden sein wollten! Wenn es fertig ist, wandert es der Reihe nach mit jedem Schreiberlein heim.

7. Turnen. Die Brotgeschichte wird uns zur Bewegungsgeschichte: Säen, mähen, binden, auflegen, Säcke tragen, Mühlrad drehen, Teig kneten, klopfen, Brot formen, einschieben, Hutte füllen, vertragen.

8. Singspiele: « Es klappert die Mühle . . . », « Backe, backe Kuchen ».

A. L.