

Zeitschrift: Appenzellisches Monatsblatt
Band: 15 (1839)
Heft: 8

Artikel: Versuche von Mehlmagazinirung in Appenzell-Ausserroden
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-542219>

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: 15.03.2025

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

Lehrer, gebildete Eltern und Schulfreunde. Von J. L. Scherr.
Erster Band. Zürich, Drell, Füßli und Comp. 1839. 8.

Die zweite Abtheilung, Mittheilungen aus der Geschichte des Erziehungs- und Unterrichtswesens enthaltend, erwähnt an zwei Stellen auch unsern Canton. Was da gesagt wird, ist im Ganzen ungemein freundlich, aber leider wieder zum Theil unrichtig. Unter anderm wird auch das Märchen, daß in Auserrohden die Kinder nicht zum Schulbesuche gezwungen werden können, nochmals aufgewärmt.

Abschiedsworte von Pfr. Zuberbühler an die Gemeinde Speicher, den 4. Augustmonat 1839. Trogen, Druck von Joh. Schläpfer. 8.

Außer der Abschiedspredigt finden wir hier auch die Predigt, welche S. Pfr. Zuberbühler den 30. Brachmonat bei der Wahl seines Nachfolgers gehalten hat.

Text zur zwanzigsten Gesangaufführung des appenzellischen Sängervereins. In der Kirche in Bühler. Dienstags den 20. August. Trogen, Druck von Joh. Schläpfer. 8.

Sechs von den sieben Texten sind appenzellisches Product; alle sechs kommen von S. Krüss. Einer derselben ist der Burg- ruine Clang, ein anderer der Walsatt am Stof gewidmet.

563334

Versuche von Mehlmagazinirung in Appenzell- Auserrohden.

Es war ein glücklicher Gedanken der gemeinnützigen Gesellschaft des hiesigen Cantons, daß sie bei ihren Mitland- leuten die Anlegung von Mundvorräthen seiner Zeit in kräf- tige Anregung gebracht hat. Wol sind schon mehr denn 20 Jahre vorüber, seit die Hungerjahre mit ihren betrübenden Erscheinungen unser Land heimsuchten, aber noch sind die Folgen derselben nicht vergessen. Bei dem Blick auf die stets

wachsende Population und bei einer immer allgemeineren Ausbreitung des industriellen Verkehrs, der dem ohnehin dürftigen Feldbau fast alle Hände entzieht, müssen auch die Besorgnisse vor ähnlichen Verheerungen immer neu aufstauen. Wenn man nicht in Abrede sein kann, daß bei allgemeinen Theurungen, wie die von 1770 und 1817 waren, selbst die besten Fruchtländer nicht völlig frei sind vom Drucke der Noth, — weil solche Theurungen gewöhnlich eine Folge allgemeinen Mißwachses nach naßkalten, schneereichen, langen Wintern sind, — so muß doch zugestanden werden, daß da das Elend in keinem Verhältnisse steht mit demjenigen, welches Fabrikländer bedroht.

Beim klaren Bewußtsein der ausgesprochenen Wahrheiten reichte schon der geringe Aufschlag von 1832 hin, um dem Projecte der Magazinirung beim Volke leichten Eingang zu verschaffen. Lange indessen ungeschlüssig, welche Lebensmittel am zuverlässigsten zu empfehlen sein dürften, erachtete es der Verein im Allgemeinen als eine seiner ersten Pflichten, dahin zu wirken, daß hierin keine Einseitigkeit Fuß gewinne, daß mithin weder der Aufbewahrung des Kornes, des Zwiebacks, der gedörrten Erdäpfel, des Mais, noch derjenigen des Mehls, oder einer andern Frucht der alleinige Vorzug eingeräumt werde, weil jedes Mittel in seiner Art besondere Vorzüge habe, und weil gerade für den leckern Gaumen der Appenzeller eine gewisse Mannigfaltigkeit in den Lebensmitteln Bedürfniß sei. Die mangelhafte Kornaufbewahrung in Schütten konnte am wenigsten empfohlen werden, und auch diejenige der englischen Fruchthürme à la Sinclair wollte, ihrer Zweckmäßigkeit ungeachtet, nicht völlig einleuchten, weil man dabei die erste Einrichtung zu kostspielig fand, ohne doch der nachherigen Mühe der wiederholten Durchlüftung überhoben zu sein ⁷⁾.

⁷⁾ Bei unsern Nachforschungen über die Ergebnisse dieser Fruchthürme vernahmen wir durch gütige Mittheilungen des H. Grafen Pourtalès in Neuenburg, daß er auf seinem Gute bei Murten einen Thurm

Mit großer Entschiedenheit neigte der Verein sich dann zu dem Grundsatz der Magazinirung getrockneter oder gedörrter Lebensmittel hin. Er that dieß um so eher, weil nach dieser Manier nicht nur Mehl, sondern auch Korn und jeder beliebige andere Mundvorrath sicher vor der Zerstörung durch Insecten, durch Mäusefraß und vor der Erhitzung, so lange man will, sich aufspeichern lassen, ohne daß dabei eine fühlbare Steigerung des Preises durch die bekannten Verwaltungskosten stattfindet. Allein auch dieser Grundsatz einer weniger kostspieligen Anlegung von Vorräthen hatte das Schicksal, frommer Wunsch zu bleiben. Man scheute die ersten Kosten der Einrichtung von Dörrapparaten.

So geschah es dann, daß der Grundsatz der Anlegung von Vorräthen zwar nicht aufgegeben, aber die Art und Weise den Gemeinden und Particularen, nach wie vor, überlassen blieb. In mehren Gemeinden bildeten sich, nach dem Beispiele von Herisau, sogenannte Korngesellschaften, gestützt auf den Grundsatz der wöchentlichen Geldbeiträge. In Trogen entschied man sich mit einiger Vorliebe für die Anschaffung von Maschinenmehl aus der Walzmühle zu Frauen-

völlig nach Vorschrift des Erfinders erbaut habe und ihn wirklich seit Jahren gebrauche. H. Pourtalès findet in der Erfahrung bestätigt, was die Theorie darüber versprach. Der Thurm hält 12' ins Gevierte, 30' in der Höhe und einen innern leeren Raum von 4300 Kubikfuß, worin wol eine Quantität von 1700 Maltern Getreide verwahrt werden kann. Die Baukosten beliefen sich auf circa 1700 fl. — Um eine Bewegung in die gesammte Kornmasse zu bringen und jedem Luftzuge eine neue Oberfläche darzubieten, ist es hinreichend, daß man von Zeit zu Zeit ein par Säcke voll herauslasse und oben wieder hineinschütte. Die Besorgungskosten für einen Thurm sollen jährlich etwa 10 fl. betragen. Man hat hiebei den wichtigen Vortheil, daß man immer von dem Zustande des Kornes unterrichtet ist, und daß man den Vorrath ganz, oder theilweise benützen kann, da hingegen bei hermetischer Verschließung ein schneller gänzlicher Verbrauch stattfinden muß, wenn der Vorrath einmal angegriffen wird.

feld. Um jedoch bei der Realisirung der Idee eben so besonnen als ökonomisch zu Werke zu gehen, suchte und fand man die Theilnahme des verdienten H. Joh. Kaspar Zellweger, eines Ehrenmitgliedes gedachter Gesellschaft. Da dessen Ansichten über Magazinirung auf klarer, geläuterter Anschauung, auf wohlbedachten, statswirthschaftlichen Grundsätzen beruhen, so stand man keinen Augenblick an, dessen Vorschlägen unbedingt nachzukommen. Unter seiner Leitung constituirte sich im März 1836 in Trogen ein Verein von 142 Mitgliedern. Mit dem Monat April gedachten Jahres begann der Bezug der wöchentlichen Geldbeiträge zur vorläufigen Stiftung eines Ersparnißfondes, deren Minimum auf 6 fr. gestellt war. Es gab aber auch Hausväter, die sich zu fünf- bis sechsfachen Beiträgen, mithin zu wöchentlichen Einlagen von 30 — 36 fr. entschloßen. In einem Zeitraume von 21 Monaten (vom April 1836 bis Christmonat 1837) bezog man die Einlagen der Interessenten mit der größten Genauigkeit; statt aber mit den Mehlankäufen bis dahin zuzuwarten, entschloß man sich vielmehr in einem weit geeigneteren Zeitpunkte, nämlich im August 1836, zu einer Mehlbestellung. Die Verpackung geschah in gutgezimmernten Fäßchen aus Tannenholz, ungefähr 3 Centner haltend, ihre Aufbewahrung in einem geräumigen Gewölbe im Wohnhause des Präsidenten. Der Gesamtbetrag des Vorraths betrug 288 Centner und 19 Pfund in 100 Fäßchen. Außer diesen Vorräthen betrug die Privatankäufe einiger Particularen noch um 120 Zentner. Nach der Quantität stellt sich das Magazin folgendermaßen heraus.

Beste Qualität,	41 Centner und 7 Pfund,	per Ctr. neueidge-
		nössischen Gewichtes, sammt Spesen, 9 fl. 45 fr.
Mittlere "	202 Ctr. und 99 Pfd., zu	9 = 15 =
Geringste "	44 " " 13 " "	7 = 43 =

Um die Haltbarkeit, oder den jeweiligen Zustand des Magazins zu prüfen, beschloß man, alljährlich im August wenigstens ein Fäßchen zur Probe zu öffnen. Im Weinmonat

1836 geschah die erste Probe damit. Ein 10 Centner haltendes Faß, Privateigenthum des Präsidenten, das seit 21 Monaten im Gewölbe gestanden, mithin zwei Gährungsperioden bestanden hatte, übertraf alle Erwartungen. Von oben bis unten fand sich keine Spur von Insectenfraß, von verdorbenem Geschmack, oder andern zerstörenden Einwirkungen, so daß der Inhalt zu den laufenden Mehlpreisen reißend abging. Eine fernere Probe mit der zweiten und dritten Sorte ward im August 1838 vorgenommen. Ein weniger günstiges Ergebniß stellte sich dabei heraus. Das Mehl von Nr. 2 hatte zwar nur einen sehr geringen Grad von Säure angenommen und lieferte ein, wenn auch etwas hartes, doch sehr schmackhaftes gutes Weißbrod; hingegen war das Mehl der geringsten Qualität unvermischt mit gewöhnlichem Mehl kaum genießbar; es verursachte Diarrhöe und Blähungen. Kein Wunder, wenn die Mitglieder ob diesem Ergebniß ein panischer Schrecken ergriff, der zur ungesäumten gänzlichen Consumption des Magazins führte. Um den Schaden einigermaßen von den Betheiligten abzuwenden, gelang es den Bemühungen des Comité, die Direction der Walzmühle in Frauenfeld zur Zurücknahme der schlechtesten Qualität zu vermögen.

Während in Trogen die Magazinirung von Mehl eifrig betrieben wurde, wirkte das Beispiel mit dem besten Erfolg auf die benachbarte Gemeinde Speicher. In drei Lieferungen wurden hier für 51 Antheilhaber um 80 Centner Mehl von Frauenfeld bezogen. Glücklicherweise beschränkte man sich aber auf die beste Qualität desselben. Das ganze Magazin bestand aus Semmelmehl. Alle damit angestellten Proben über die Haltbarkeit fielen völlig günstig und nach den mehrseitigen Zeugnissen der Antheilhaber zu ihrer gänzlichen Zufriedenheit aus. Wenn daher auch hier, wie in Trogen, der Eifer für Anlegung von Fruchtvorräthen etwas erkaltet ist, so liegt der Grund davon weniger, als in Trogen, an fehlgeschlagenen Versuchen, sondern weit mehr in dem geschwächten Verdienste unter der arbeitenden Volksclasse, sowie auch in dem natür-

lichen Umstände, daß auf den schneereichen, späten Frühling von 1836, welcher Viele mit Besorgnissen um die Zukunft erfüllte, gesegnete Jahre folgten.

Fragen wir nun nach dem Ergebnisse der besprochenen gemeinnützigen Unternehmung, so ist daselbe dennoch ein günstiges, obschon neben den gelungenen Versuchen auch fehlgeschlagene sich herausgestellt haben. Noch spricht keine Probe gegen die Zulässigkeit der Aufbewahrung des feinsten Mehls. Nur die Versuche mit den gröbern Sorten sind, was vorauszusehen war, mißlungen. In Speicher, wo alle Proben günstig ausfielen, waren die Fässer in einer trocken gelegenen hölzernen Remise, in Trogen dagegen, wie oben bemerkt worden, in dem Gewölbe im Erdgeschoß eines großen steinernen Hauses aufgestellt. Ob nun die Verschiedenheit des Locals, oder aber die größere Kleiensubstanz des gröbern Mehls jenen Unterschied bewirkt habe, wagen wir nicht zu entscheiden; doch glauben wir das Letztere um so eher, da das Gewölbe allgemein als sehr trocken erfunden wurde. Noch ist zudem der Zeitpunkt nicht da, wo Trogen über die Probeversuche ein vollgültiges Zeugniß abgeben könnte, denn noch ist der größte Theil der Privatvorräthe, welche sämmtlich aus der feinsten Qualität bestehen, nicht angegriffen. Ein entscheidenderer Beweis von der Haltbarkeit, als die stattgehabten, steht also noch bevor, da dieses Magazin bereits ins fünfte Jahr geht.

Wir stehen nicht an, der Magazinirung von Maschinenmehl auch jetzt noch entschieden das Wort zu reden, insofern es der Walzmühle gelingt, das Mehl vor der Verpackung von der demselben inwohnenden Feuchtigkeit durch einen gelungenen Dörrapparat noch völliger zu befreien. Gerade die knollige Eigenschaft des Paarmehls ist es, welche daselbe hier und da in Mißcredit bringt, und diese selbst ist unstreitig eine Folge der ungenügenden Austrocknung.

Trogen, den 20. Herbstmonat 1839.

Joh. Konrad Zellweger, Lehrer.