

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Bäuerliche Volksweisheit und Ernährungswissenschaft.

Von Direktor Franz Tschl.

Ja freilich, leicht ist die Arbeit des Landmannes gerade nicht. In Hitze und Kälte, bei Wind und Regen muß er im Freien arbeiten; Kraft und Ausdauer sind notwendig, den schweren Pflug Stunden- und tagelang zu handhaben, Dünger aufs Feld zu schaffen und auszustreuen, Pflanzen zu setzen und von Unkraut rein zu halten, Bäume zu fällen und zu zerkleinern, endlich zu ernten, zu dreschen und so fort das ganze liebe Jahr, das ganze liebe Leben.

Da braucht der Landmann wohl eine tüchtige Kost, sonst kann er nicht standhalten und bei Kräften bleiben. Und da ist es nun sehr lehrreich, zu beobachten, wie das Bauernvolk schon vor Jahrhunderten mit richtigem Natursinn erkannt hat, welche Kost ihm bei seiner schweren Arbeit wohlbekommt. Die Gelehrten aber haben erst in unserer Zeit die „wissenschaftliche Begründung“ dafür geben können. — Ein Beispiel für viele: Die „Luhwarne“ (also rohe) Milch ist bei der Landbevölkerung schon seit uralten Zeiten für kräftliche und schwächliche Personen in hohem Ansehen gestanden; aber erst in jüngster Zeit hat die Wissenschaft nachgewiesen, daß die rohe Milch (natürlich von gesunden Kühen stammend) viel zuträglicher und nahrhafter ist als die abgekochte, weil durch das Abkochen sehr wertvolle Stoffe („Vitamine“ nennen sie die gelehrten Leute) zerstört werden. Und sicherlich hat wieder der Natursinn die Bäuerinnen darauf gebracht, daß sie bei der Zubereitung des überall beliebten Kaffees, für den man die Milch ja doch nicht roh verwenden kann, Zutaten verwenden müssen, die nicht nur das ersetzen, was durch das Abkochen der Milch an Wohlgeschmack und Nährwert verloren geht, sondern noch mehr mitbringen, so daß der Kaffee dann ein sehr wohlschmeckendes und ebenso nahrhaftes Getränk ist.

Zuerst muß der Kaffee nämlich, wie jedes menschliche Genußmittel, schmackhaft sein. „Was einem nicht schmeckt,“ sagt das Volk, „das schlägt einem nicht an.“ Auch das hat die Wissenschaft jetzt als ganz richtig bewiesen. Nur wenn einem eine Speise schmeckt, beginnen die für die Verdauung so wichtigen Speicheldrüsen richtig

zu arbeiten, ja, die Drüsen der Mundhöhle fangen sogar schon zu arbeiten an, wenn man eine appetitliche Speise nur sieht oder riecht, und es läuft einem daher in Wirklichkeit vor lauter Appetit „das Wasser im Munde zusammen“. Eine solche Zutat ist nun der „Imperial-Feigenkaffee“. Er wird bekanntlich aus süßen Feigen hergestellt, stammt also von einer Frucht, die in der heißen Sonne des Morgenlandes reift und schon im Altertum wegen ihrer heilsamen und anregenden Stoffe hochgeschätzt war. Die Rohfeige besteht zur Hälfte aus Zucker. Durch das erprobte Imperial-Röstverfahren bleibt mehr als die Hälfte dieses Zuckers unverändert erhalten, während der Rest in fein aromatische, geschmack- und farbgebende, sogenannte Röststoffe umgewandelt wird. Ein Kaffeegetränk mit Imperial-Feigenkaffee ist von feinstem Wohlgeschmack und appetitlich goldbrauner, natürlicher Farbe.

Zweitens muß der Kaffee aber auch nahrhaft und sättigend sein, sonst hat er für die schwer arbeitenden Landleute nicht den richtigen Wert. Das wissen unsere Bäuerinnen schon lange und die Wissenschaft hat nun auch diese Tatsache erklärt. Zwei Drittel aller Inhaltstoffe des fertigen Imperial-Feigenkaffees, das sind die edlen Röststoffe, alle Mineralsubstanzen, darunter die Knochen- und blutbildenden Phosphor-, Kalz- und Eisensalze, dann der gesamte reine Zucker sind im Wasser löslich, das heißt, sie gehen zur Gänze in das Getränk über und von da in den menschlichen Körper, der sie zum Aufbau der Knochen, der Muskeln, Nerven usw. verwendet. Wer also ein Häferl Milch- kaffee, bereitet aus Bohnen- oder Getreide- kaffee, jedoch mit „Imperial“ und zwar ohne jeden weiteren Zusatz zu sich nimmt, hat nicht bloß seinen Körper durch ein wohlschmeckendes Getränk erfrischt und angeregt, sondern ihm auch nahrhafte und angenehm sättigende Stoffe zugeführt — jedenfalls weit mehr, als wenn er zum Beispiel dieselbe Menge Bier getrunken hätte. Von einem solchen Kaffee, auch wenn man täglich mehrere Häferln trinkt, ist noch niemand krank geworden; im Gegenteil: dieses Getränk kräftigt und nährt, es macht und erhält die Kinder blühend und gesund, es stärkt