

Musée scolaire [suite]

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin pédagogique : organe de la Société fribourgeoise d'éducation et du Musée pédagogique**

Band (Jahr): **12 (1883)**

Heft 6

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1040183>

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.

traiter comme ils traiteraient le Sauveur lui-même, le divin Ami des enfants.

(A suivre.)

T.



MUSÉE SCOLAIRE

(Suite.)

IV. — CLASSIFICATION TECHNOLOGIQUE DU MUSÉE SCOLAIRE

Grandes divisions	{	A. Alimentation.	}	1. Pierres et métaux.
		B. Vêtements		2. Bois, céramites, verre.
		C. Habitation		3. Eclairage et chauffage.
		D. Outils de l'écolier.		
		E. Collection locale.		
		F. Compendium métrique.		

A. — ALIMENTATION

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. Epi de froment. | 30. Farine d'orge. |
| 2. Grains de froment | 31. Son d'orge. |
| 3. Semoule. | |
| 4. Gruau blanc. | 32. Epi d'avoine. |
| 5. Paille de froment battue. | 33. Grains d'avoine vêtus. |
| 6. » » coupée (pour chapeaux). | 34. Gruau d'avoine. |
| 7. Première farine de froment. | 35. Farine d'avoine. |
| 8. Deuxième » » | 36. Son d'avoine. |
| 9. Son » » | 37. Epi de grand épeautre. |
| 10. Gluten. | 38. » petit épeautre. |
| 11. Amidon. | 39. Grains de grand épeautre. |
| 12. Dextrine. | 40. » petit » |
| 13. Glucose. | 41. Farine de grand » |
| 14. Levure de bière. | 42. » petit » |
| 15. Macaroni. | 43. Son » |
| 16. Vermicelle. | |
| 17. Levain. | 44. Epi de sarrasin. |
| 18. Paille de froment tressée. | 45. Grains » |
| | 46. Farine. » |
| | 47. Son » |
| 19. Epi de seigle. | |
| 20. Grain » | 48. Epi de riz. |
| 21. Farine » | 49. Paille de riz. |
| 22. Son » | 50. Grain de riz en paille. |
| 23. Gruau » ergoté. | 51. Riz blanc. |
| | 52. Amidon de riz. |
| 24. Epi d'orge commun. | |
| 25. » » pamelle. | 53. Epi de millet. |
| 26. Grains d'orge commun. | 54. Paille » |
| 27. » » pamelle. | 55. Grains » |
| 28. Grains d'orge mondé. | 56. Farine » |
| 29. » » perlé. | |

- | | |
|--|----------------------------------|
| 57. Pomme de terre séchée (en tranches). | 73. Sel de cuisine. |
| 58. Féculé de pomme de terre. | 74. Poivre. |
| 59. Châtaignes séchées. | 75. Saindoux. |
| 60. Siliques de fèves (cosses ou gousses). | 76. Salpêtre. |
| 61. Grains de fèves. | 77. Cellules d'abeilles. |
| 62. Fèves mondées. | 78. Miel coulé. |
| 63. Haricots blancs. | 79. Sucre raffiné. |
| 64. » rouges. | 80. Cassonade. |
| 65. Petits pois. | 81. Sucre candi. |
| 66. Graines de lentilles. | 82. Caramel. |
| 67. Cacao. | 83. Huile d'olive. |
| 68. Chocolat. | 84. Capsule de pavot (œillette). |
| 69. Café en grains. | 85. Grains d'œillettes. |
| 70. Racine de chicorée. | 86. Huile d'œillettes. |
| 71. Chicorée en semoule. | 87. Noix. |
| 72. Thé noir. | 88. Huile de noix. |
| | 89. Grains de moutarde noire. |
| | 90. Farine » » |

B. — VÊTEMENT

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1. Tiges de lin. | 31. Huile de chènevis. |
| 2. Graines » | 32. Tiges de chanvre rouies. |
| 3. Farine de graines de lin. | 33. Tiges de chanvre maillées. |
| 4. Huile de lin. | 34. Chènevottes. |
| 5. » » cuite. | 35. Filasse de chanvre. |
| 6. Toile gommée. | 36. Chanvre peigné. |
| 7. » cirée. | 37. Etoupe de chanvre. |
| 8. Tiges de lin rouies. | 38. Rite de chanvre. |
| 9. » » maillées. | 39. Caret en blanc. |
| 10. Filasse de lin. | 40. Caret goudronné. |
| 11. Lin peigné. | 41. Cordage. |
| 12. Etoupe. | 42. Cordage septain, avec âme. |
| 13. Fil de lin simple. | 43. Ficelle mécanique. |
| 14. » » double tors. | 44. » à la main. |
| 15. » » blanchi. | 45. » à fouet. |
| 16. » » teint. | 46. Toile d'étoupe. |
| 17. Toile de lin crémée. | 47. » de rite. |
| 18. Chlorure de chaux. | 48. » d'emballage. |
| 19. Carbonate de soude. | 49. » goudronnée. |
| 20. Toile de lin blanchie. | 50. » de chanvre écrue. |
| 21. Toile à voiles. | 51. » » ocrée. |
| 22. Toile de lin damassée. | 52. Capsule de cotonnier. |
| 23. Toile d'Irlande. | 53. Graines » |
| 24. Batiste. | 54. Coton cardé. |
| 25. Toile usée. | 55. Ouate gommée. |
| 26. Charpie. | 56. Coton laminé. |
| 27. Coutil de lin. | 57. Fil de coton simple. |
| 28. Ruban de fil. | 58. » doublé. |
| 29. Tiges de chanvre. | 59. » blanchi. |
| 30. Chènevis. | 60. » teint. |

- | | |
|--|---|
| 61. Fil de coton à repriser. | 411. Mérinos. |
| 62. Cordonnet. | 412. Serge. |
| 63. Tricot de coton. | 413. Mousseline de laine. |
| 64. Crochet. | 414. Tissu de laine broché. |
| 65. Toile de coton é cru (cre-
tonne). | 415. Poil de chèvre. |
| 66. Toile de coton blanchie (cre-
tonne). | 416. Alpaca. |
| 67. Toile de coton usée. | 417. Moquette. |
| 68. Madapolam é cru. | 418. Feutres. |
| 69. » blanchi. | 419. Ver à soie. |
| 70. Lustrine. | 420. Ecorse de ver à soie. |
| 71. Satinette. | 421. Chrysalide » |
| 72. Calicot blanchi. | 422. Papillon » |
| 73. Indienne (si possible de diverses
impressions). | 423. Œufs » |
| 74. Coutil lin et coton. | 424. Soie grège. |
| 75. Rouennerie (mouchoirs à car-
reaux, étoffes, pour robes etc). | 425. Organsin é cru. |
| 76. Cotonnade. | 426. » cuit. |
| 77. Velours de coton tissé. | 427. Soie à coudre é crue. |
| 78. » boucles coupées. | 428. » cuite. |
| 79. » grillé. | 429. » teinte (cordonnet) |
| 80. » teint. | 430. Soie floche blanchie. |
| 81. Mousseline. | 431. Foulard. |
| 82. » brochée. | 432. Faille. |
| 83. » brodée. | 433. Moire. |
| 84. Gaze de coton. | 434. Satin. |
| 85. Guipure. | 435. Velours de soie. |
| 86. Tulle. | 436. Peluche de soie. |
| 87. Dentelle. | 437. Gaze de soie. |
| | 438. Crèpe. |
| 88. Laine commune en suint. | 439. Ruban de soie. |
| 89. » lavée. | 440. Tissu laine et coton (popeline). |
| 90. » brune lavée. | 441. Racine de garance. |
| 91. » mérinos lavée. | 442. Tissu teint avec la garance. |
| 92. » cardée. | 443. Cochenille. |
| 93. » peignée, lissée. | 444. Tissu teint avec la cochenille. |
| 94. Blouse de laine peignée. | 445. Indigo. |
| 95. Laine peignée. | 446. Tissu teint avec l'indigo. |
| 96. » filée. | 447. Bleu de Prusse. |
| 97. » moulinée. | 448. Tissu teint avec le bleu de
Prusse. |
| 98. Flanelle. | 449. Peau de bœuf fraîche (conser-
vée). |
| 99. Couverture de laine. | 450. Peau de bœuf débourrée. |
| 100. Drap tissé. | 451. Tan de chêne. |
| 101. » apoillé. | 452. Peau de bœuf incomplètement
tannée. |
| 102. » foulé. | 453. Cuir fort (solain) martelé. |
| 103. » lainé. | 454. Cuir de vache corroyé (à l'huile). |
| 104. » tondu. | 455. » refendu, ciré. |
| 105. » décati. | 456. Veau ciré. |
| 106. » teint. | 457. Peau de vache hongroyé. |
| 107. » apprêté. | 458. Peau d'agneau mégie. |
| 108. » nouveauté. | 459. Maroquin. |
| 109. » avec chaîne de fil. | 460. » chagriné |
| 110. » velours. | 461. Mouton maroquiné. |

162. Mouton chagriné.
163. Basanes.
164. Cuir verni.
165. Cuir de Russie.
166. Parchemin.

167. Colle de peau.
168. Clous de souliers.
169. Chevilles »
170. Oeillets »

(A suivre.)

G., inst.

VARIÉTÉ

Maintenant que des hommes d'école crient sur les toits contre la pédagogie moderne, nous croyons à propos de rappeler à nos jeunes instituteurs quelques passages de la pédagogie ancienne et quelques-uns des moyens pédagogiques qu'employaient nos ancêtres.

Il paraît qu'à teneur de la Handfeste, il y eut constamment un maître d'école à Fribourg, au moins pour les garçons, bien qu'il ne se trouve rien de bien explicite à cet égard dans les ordonnances des XIII^e et XIV^e siècles. Il y a cependant lieu de s'étonner qu'un fonctionnaire de cette importance, créé par la Constitution de notre république, n'ait pas été au bénéfice d'un traitement fixe. Ce n'est qu'au commencement du XV^e siècle qu'on peut faire remonter l'établissement formel d'une école publique dans la capitale. Elle fut presque constamment desservie par des étrangers, la plupart originaires de la Suisse allemande. Mais la campagne était complètement abandonnée et en ville même on y regardait souvent de plus près pour faire dresser des chevaux ou des chiens de chasse, que pour instruire les enfants.

Les instituteurs n'étaient que pauvrement soldés et peu considérés. Il faut bien reconnaître aussi que leur érudition consistait en fort peu de chose chez la plupart, et qu'ils ne donnaient guères à leurs élèves que quelques notions bien élémentaires : ce qui le prouve, c'est le programme des études de 1424. Il consistait en : « la *palette*, les sept *psalmes*, les *parts* et les *catons* ; puis la grammaire et la logique.

Mais déjà à cette époque, on attachait plus d'importance aux sciences qu'aux notions élémentaires, et, au rebours de toute logique, le gouvernement, qui ne faisait rien ou presque rien pour l'instruction du peuple, obtint des bourses à l'université de Paris et ailleurs, en faveur de quelques individus privilégiés. Pourvu que quelques magistrats et quelques ecclésiastiques sussent le latin et le grec, peu semblait lui importer que tout le reste croupît dans l'ignorance.

« Le 7 septembre 1424. Il est ordonné par le Conseil des Soixante que l'on accordera au maître d'école ou à son procureur un des sautiers de la ville pour aller par la ville (de maison en maison) percevoir les écolages dus au dit maître ; que l'huissier devra