

Cours cuisenaire

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **95 (1966)**

Heft 9

PDF erstellt am: **18.09.2024**

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.

COURS CUISENAIRE

Cours permanent d'initiation à la mathématique avec le matériel cuisenaire

donné par M. *Léo Biollaç*, maître d'application,

à l'**Institut de pédagogie curative de l'Université de Fribourg**,
Place du Collège 21, Tél. (037) 2 91 21.

Chaque semestre d'hiver (mi-octobre à début mars) tous les mercredis
de 16 h. à 18 h. à la salle N° 3 de l'Institut.

Conditions Le cours est destiné aux *maîtres et maîtresses*
n'ayant pas encore suivi un cours de ce
genre et enseignant de la 1^{er} à la 4^e année
primaire ainsi qu'aux *jardinières d'enfants*.

Inscription A l'Institut de pédagogie curative de l'Uni-
versité de Fribourg, Place du Collège 21,
jusqu'au 10 octobre 1966. Tél. (037) 2 91 21.

Finance d'inscription 50 fr. pour le semestre. Un bulletin de ver-
sement sera envoyé à chaque participant.

Début des cours Mercredi, 19 octobre 1966 à 16 h. 15.

Dernière journée de cours Mercredi, 1^{er} mars 1967.

Les deux facteurs essentiels de la fécondité du sol

1. Le maintien d'une intense activité biologique

Des millions de micro-organismes et d'espèces animales de plus grande taille allant des bactéries, des amibes et des infusoires invisibles à l'œil nu aux cloportes et aux vers de terre peuplent le sol. Environ 1% du poids du sol consiste en petits, minuscules et microscopiques organismes. Mais tout ce petit monde désire pouvoir manger à sa faim pour être en mesure de s'acquitter des nombreuses tâches qu'il doit assumer dans le sol. Pour que celui-ci puisse continuer d'être le siège d'une intense activité biologique, il doit fournir à ses habitants une nourriture appropriée – l'humus.

2. Les plantes ont besoin de matières nutritives minérales

Substances organiques pour le sol, d'une part, substances minérales pour les plantes, d'autre part, voilà les deux piliers principaux sur lesquels repose la nutrition du sol et des plantes, et auxquels les techniques modernes de fumure accordent toute l'importance voulue.

Il existe maintenant ainsi qu'au cours des mois prochains la possibilité de produire soi-même, avec les débris du jardin (herbe, feuillage, restes de légumes, etc.) le plus d'humus possible dans le silo ou le cadre à compost. Un bon compost, préparé avec l'excellent produit de compostage Composto Lonza, qui nourrit les bactéries de la décomposition et met en valeur les débris, reste la source d'humus la meilleure et la plus économique pour le petit cultivateur.

H. L.



**Composto
Lonza**

das bewährte Kompostierungsmittel



- Unübertroffen in Gehalt und Wirkung
- Nährt die nützlichen Kleinlebewesen
- Erzeugt wertvollen Nährhumus
- Bildet bodenkrümelnden Dauerhumus
- 5—10 kg genügen pro Jahr für 1 Are Land

Verlangen Sie den neuen Prospekt
LONZA AG BASEL