Zeitschrift: Schweizer Schule
Herausgeber: Christlicher Lehrer- und Erzieherverein der Schweiz
Band: 31 (1944)
Heft: 12

Artikel: In der Küche : aus dem Unterricht der 1. und 2. Klasse
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-534131

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

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

In der Küche (Aus dem Unterricht der 1. und 2. Klasse.)

Kinder sollen den Wert und die Schönheit mütterlicher Arbeit kennen lernen. Schon die Unterschüler werden dadurch zu eifrigem Helfen erzogen. Nicht nur die Mädchen als kleine Hausfrauen sind dabei, wenn von Haus und Haushalt die Rede ist, auch die Buben leisten ihre Beiträge mit Stolz.

Die Arbeit der Mutter ist so wichtig, so vielgestaltig, dass sie uns längere Zeit beschäftigt. Wir begleiten die Mutter helfend durchs ganze Haus, durch den Garten, bei den Einkäufen. Wir lernen sie immer mehr als Künstlerin auf verschiedensten Gebieten kennen. Und mit diesem Wissen um ihren riesigen Pflichtenkreis müssen Liebe und Ehrfurcht wachsen, müssen Helfen und Gehorchen selbstverständlicher werden.

Sachunterricht, in verschiedene Kapitel gegliedert.

Am liebsten sind Kinder wohl bei der Mutter in der Küche. Jedes darf auf Papier die eigene Küche zeichnen. Wir tragen im grossen Wandtafel-Bild zusammen, was zu jeder Küche gehört: Herd, Schüttstein, Gestell oder Buffet, Tisch, Küchenstühle. Wir stellen Pfannen aufs Feuer, Teller und Tassen, Brotbüchse und Krüge aufs Buffet. Wir hängen Kellen an die Wand, Trocknetüchlein und Küchenschürzen an die Haken, die Küchenuhr neben das Fenster.

Nun sind Küchen trotz vieler gemeinsamer Dinge recht verschieden. Wir reden vom Gas- und elektrischen Herd, vom Holzherd im Ferienhäuschen und von der Küche im Hotel oder Betrieb mit ihren riesigen Herden und Kochkesseln. Die Soldatenküche ist den Kindern wohl bekannt und vielleicht auch die kleine Kochnische der Grofsstadtwohnung.

Wir helfen beim Kochen.

Wichtig erzählen die Schüler von ihrem eigenen Können. Wir merken, dass mit dem Munde gar schnell ein Essen zubereitet, in Wirklichkeit diese Arbeit aber schwer ist.

Vom Morgenkaffee bis zum abendlichen Birchermus ist allerlei möglich: die Milch läuft über, die Kartoffeln braten an, die Suppe ist versalzen, der Haferbrei zu dick, die Salatsauce zu wässerig, das Fleisch zu hart. Also, erst gut zugeschaut und aufgepasst beim Erlesen, Waschen, Schneiden, Schälen, Schaben, Klopfen, Hacken, Rühren, Kehren, Würzen, Anrichten, Garnieren.

Wir lassen verschiedene Kartoffeln aufmarschieren und ihr Schicksal erzählen von der dunklen Erde bis in die dunklen Magen. Aha, Mutter ist eine Künstlerin, sie bringt täglich ein anderes Kartoffelgericht auf den Tisch. Sie weiss auch viele Gemüse auf verschiedene Art herzubereiten. Und das Birchermus schmeckt auch nicht immer gleich.

Und wie appetitlich es beim Kochen zugeht! Mutter wäscht eifrig die Hände, bindet eine Küchenschürze vor, vielleicht ein Tuch um den Kopf, leert Abfälle gleich in den Schweinekübel und achtet ständig darauf, Herd und Tisch sauber zu halten. Sie zieht nicht unnötig Geschirr hervor und versorgt gleich wieder, was nicht mehr gebraucht wird. Wie sieht's in der Küche aus, wenn Anneli allein Kaffee gemacht hat?

Allerlei Geräte.

Eine Küche ist der reinste Wunderkratten. Was besitzt Mutter nicht alles, um gut und praktisch kochen zu können!

Jedes Kind darf einen Küchengegenstand in die Schule bringen. Wir ordnen unsere „Handlung". Was gehört in die Tischschublade, auf das Gestell, ins Buffet, an die Wand, auf den Herd?

Das Besteck beschäftigt uns eingehend: Löffel, Gabel und Messer in ihren Formen, mit Verzierungen und Monogrammen. Wozu dient jedes Stück? Wie halten wir es?

Verschieden sind Suppen-, Kaffee-, Tee-, Kuchen-, Crème-, Saucen- und Kinderlöffel. Messer und Gabel sind schwieriger zu handhaben. Auch hier kennen wir verschiedene Sorten.

Woraus sind unsere Küchengegenstände hergestellt? Wie putzen wir sie? Wo heisst's beim Abtrocknen besonders aufgepasst?

Wer kann die Fleischmaschine auseinandernehmen? Und wie bedient man das Buttermaschineli?

Wir suchen das Schaufenster eines Haushaltgeschäfte auf und finden da verschiedenste Gegenstände in schönen Formen und Farben. Vielleicht besitzt Mutter dieses oder jenes Stück nicht.

Da sind einige Geräte, die seltener gebraucht werden: Das Kuchenblech, die Gugelhopfform, das Brätzelieisen, die Holzmödeli, der Nidelschwin-

ger, die Mandelmühle ... Wo hat Mutter diese Dinge versorgt, und wann holt sie sie hervor?

Vor dem Festtag in der Küche.

Viel wissen die Kinder zu berichten von der weihnachtlichen Küche, von Festvorbereitungen auf Ostern, von allerlei Leckerbissen, die auf verschiedene Zeiten hergestellt werden. (Krämli an Weihnachten, Oehrli in der Fastnacht, Eierzopf an Ostern, Kuchen am Geburtstag ...) Da riecht man die Herrlichkeit schon von weitem. Jedes will der Mutter in der Küche am nächsten sein, um probieren und ausschlecken zu dürfen.

Vorsicht!

Es gibt in der Küche noch schlimmere Dinge als angebrannter Riebel oder eine Schnecke im Salat. Unachtsame und unfolgsame Kinder haben schon grosse Dummheiten angestellt. Der Herd samt Feuerzeug ist nicht zum Spielen da. Die Petrolkanne, die Salzsäure- und Salmiakflasche gehören nur in Mutters Hand. Krüge mit heissem Inhalt tragen wir sorgfältig und stellen sie immer so, dass Brüderlein sie nicht anfassen kann. Die gefüllte Waschgelte decken wir, damit keines hineinfallen und sich verbrennen kann. Messer und Gabel sind gefährlich, können wir sie so tragen, dass sie nicht Schaden anrichten? Gläser mit zerschlagenem Rand gehören nicht mehr auf den Tisch.

Vom Sparen und Sammeln.

Jedes Kind weiss, wie gut Mutter heute einteilen muss, damit sich alle trotz Knappheit satt essen können. Wir helfen freudig beim Sparen. Keinen Zucker mehr naschen? Keine Brotrinde wegwerfen! Kein saures Gesicht schneiden, wenn die Lieblingsspeise nur mehr selten auf dem Tisch erscheint! Nichts fortleeren oder fortwerfen, was noch gebraucht werden kann!

Wir machen uns nützlich und sammeln in der Küche: Schweinekost, Kaffeesatz, Knochen, Eierschalen, Glasscherben, allerlei Tuben, Korkzapfen, altes Geschirr aus Kupfer, Messing, Zinn, Silber. Wozu werden all diese Dinge gebraucht?

Erzählstoffe: Strohhalm, Kohle, Bohne. Tischlein deck dich. Aschenputtel in der Küche. Mann und Frau im Essigkrug. Der süsse Brei. Gretel in der Hexenküche. Schneewittchen bei den Zwergen.

Singen: „Eia popeia" aus Ringe ringe Rose. Grüess Gott, Bäseli.

Sprachübungen.

Dingwort: Milchkrug, Kaffeekrug, Teekrug, Mostkrug, Wasserkrug. — Kuchengabel, Fleischgabel, Dessertgabel, Fischgabel, Heugabel, Mistgabel.

Wo die Dinge sind: Zucker in der Büchse, Teig in der Schüssel, Brot im Körbli, Eier auf dem Gestell, Schmalz im Hafen, Mehl im Papiersack.

Was passt zusammen? Was kocht Schneewittchen? Bratwurst mit Kartoffelsalat, Erbsen mit Rübli, Maisschnitten mit Tomatensauce, Bohnen mit Speck, Kartoffelstock mit Hackfleisch, Schinken mit Ei.

Was willst du werden? Koch — Köchin, Wirt — Wirtin, Schneider — Schneiderin, Wärter — Wärterin, Lehrer — Lehrerin, Arzt — Aerztin.

Reimwörter:

Brot, Schrot, Lot, Not, Kot ...

Kelle, Schwelle, Helle, Felle.

Tunwort:

Kartoffeln waschen, putzen, schälen, schneiden, sieden, stösseln, schmalzen, braten, kehren, essen.

Teig mischen, walken, kneten, rühren, klopfen, salzen ...

Die Küche putzen, reinigen, fegen, aufräumen, weisseln, scheuern.

Wiewort:

Löffel aus Silber — silberne Löffel,
Kessel aus Kupfer — kupferner Kessel,
Herd aus Eisen — eiserner Herd,
Schüssel aus Glas — gläserne Schüssel ...

Mündliche Uebungen:

An Hand des Wandtafelbildes:

Wo sind die Löffel? Wo sind die Kellen? Wo sind die Gläser?

Elsa, versorg die Schüsseln!

Heini, versorg die Teller!

Fritz, versorg die Tassen!

Hast du die Schüsseln abgetrocknet?

Hast du die Pfannen geputzt?

Hast du die Messer gereinigt?

Hast du die Gläser gespült?

Hast du den Tisch gefegt?

Hast du die Trocknetüchlein aufgehängt?

Rechnen.

1. Klasse. Zählübungen: Wir zählen Löffel, Messer, Gabeln und legen sie dutzend- und halbdutzendweise zusammen.

Wir zählen zusammen: grosse und kleine Teller, kupferne und eiserne Pfannen, Holz- und Aluminiumkellen.

Wir zählen ab und nehmen Tassen vom Gestell, Besteck aus der Schublade, aus dem Dutzend-Etui.

Wir ergänzen: die Weingläser im Kasten, die Vorratsbüchsen und Flaschen im Keller.

2. Klasse.

Wir studieren die Lebensmittelkarte und berechnen, wieviel Liter Milch eine Person, wieviel die ganze Familie beziehen kann. (Auch mit Brot günstig.) Wir rechnen mit l und dl und helfen dem Milchmann, die verkauften Liter im Monat für eine und mehrere Familien zusammenzählen.

Einmaleins. Besuch kommt. Wir decken den Tisch. Jeder Gast erhält 2 Gläser. Jeder erhält 3 Teller. Mutters schönes Besteck: Jedes Etui enthält 6 Löffel.

Die Mutter berechnet für jeden Gast 2 Wienerli, 4 Bratkartoffeln .. Wenn mehr oder weniger Gäste kommen, als berechnet war?

Für Rechnen und Sprachübungen können nur Andeutungen gemacht werden, da man ja immer nach dem jeweiligen Stand einer Klasse vorgehen muss.

Zeichnen: Die Mutter rührt Suppe am Herd. Fritz und Bethli trocknen Geschirr ab. Verschiedene Küchengeräte als Schaufenster-Ausstellung. *Wa.*

Mittelschule

Jahresversammlung des Vereins schweiz. Gymnasiallehrer

Unter dem Vorsitz von Rektor Dr. Ernst Kind, St. Gallen, fand am 30. September und 1. Oktober in Baden die 81. Jahresversammlung des Vereins schweizerischer Gymnasiallehrer (VSG) statt. Sowohl in den beiden Plenarsitzungen als auch in den Arbeitsgemeinschaften der verschiedenen Fachverbände des VSG wurde des Interessanten so viel geboten, dass wir in diesem kurzen Berichte nur die wesentlichen Züge des ersten Hauptreferates festhalten können.

In der ersten Gesamtsitzung erhielt nach der Erledigung des geschäftlichen Teiles Herr Dr. Armand Pittet, Rektor des Kollegiums St. Michael in Freiburg, das Wort zur Berichterstattung über die Ergebnisse der Konferenz der schweizer. Gymnasialrektoren, die in ihrem Gremium das Thema:

„Der Gymnasiallehrer"

behandelt hatte. Die für das Gymnasium so ausserordentlich wichtige Frage der Auswahl und Ausbildung seiner künftigen Lehrer war bereits schon in der Rektorenkonferenz, die vom 8. bis 10. Juni 1942 in La Chaux-de-Fonds tagte, zur Diskussion gestellt worden.

Vorträge und Aussprache bilden den Gegenstand einer sehr aufschlussreichen Publikation: „Der Gymnasiallehrer. Seine Person und seine Ausbildung." Verlag: Sauerländer, Aarau, 1942. An jener Tagung wählte die Konferenz eine Kommission von 5 Mitgliedern, die auf Grund der aufgestellten Leitsätze und angehörten Referate weiter arbeiten und Vorschläge machen sollte. Diese Kommission nun hat zwei Jahre hindurch in zahlreichen Sitzungen die Frage studiert. Und, was ihr hochangeschlagen werden muss: sie hat zu den Sitzungen jeweils kompetente Persönlichkeiten der Universität und des Gymnasiums zur Beratung beigezogen. Bereits an der letzten Jahresversammlung des VSG hat ein Kommissionsmitglied, Dr. Reinhart, Rektor der Kantonsschule Solothurn, über die Bildung des werdenden Gymnasiallehrers gesprochen. Seither hat die Kommission ihre Arbeit abgeschlossen und am 24. Mai 1944 der Rektorenkonferenz in Lausanne die Resultate vorgelegt. Ihre Thesen und Postulate wurden genehmigt. Herrn Rektor Pittet, ebenfalls Mitglied jener Studienkommission, fiel heuer die ehrenvolle Aufgabe zu, vor dem Forum der