Zeitschrift: Schweizerische Lehrerinnenzeitung

Herausgeber: Schweizerischer Lehrerinnenverein

Band: 18 (1913-1914)

Heft: 7

Artikel: Der hauswirtschaftliche Unterricht in der Münchner Fortbildungsschule : [Teil 1]

Autor: Sumper, M.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-310988

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: 16.07.2025

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

Segen des Vaterlandes! Wir erwarten euch alle am grossen Tage unseres Lehrerbundes, der unser Standesbewusstsein mächtig heben, unsere Ideale neu beleben wird, und entbieten euch jetzt schon ein freudiges „Grüss Gott zum Lehrertag in Bern!“

Bern, den 21. März 1914.

Für das Organisationskomitee des schweizer. Lehrertages,

Der Präsident: *F. Mühlheim.*

Der Sekretär: *O. Graf.*

Für das Zentralkomitee des Schweizer. Lehrervereins,

Der Präsident: *F. Fritschi.*

Der Sekretär: *R. Hess.*

Der hauswirtschaftliche Unterricht in der Münchner Fortbildungsschule.

Von *M. Sumper,* München.

Die Notwendigkeit des hauswirtschaftlichen Unterrichts ist vom erzieherischen wie wirtschaftlichen Standpunkt aus so unwiderleglich nachgewiesen und so gründlich erörtert worden, dass kein Wort mehr darüber zu verlieren ist. Dagegen ist hinsichtlich des Wie und Wann des Unterrichts noch nicht volle Klarheit und Sicherheit geschaffen. Wir haben immer noch zu lernen und können, um vorwärts zu kommen, nichts besseres tun, als gemachte eigene und fremde Erfahrungen vorurteilslos prüfen und es uns tapfer eingestehen, wenn wir uns auf einen Irrweg gelangt sehen. Wenn ich der an mich ergangenen gütigen Einladung folgend, heute über den Betrieb des hauswirtschaftlichen Unterrichts in München berichte, so erwarten Sie, verehrte Anwesende, auch von mir nicht einen Bericht über Einrichtungen, die eine endgültige Lösung der Frage, die uns beschäftigen soll, bedeutet. Was ich Ihnen zu bieten habe, sind lediglich Mitteilungen über Versuche, die wir in der Vergangenheit unternommen, und über Pläne, die wir für die Zukunft hegen.

Der hauswirtschaftliche Unterricht für die der Volksschule angehörigen Mädchen wird in München in drei Schulgattungen erteilt: in der achten Mädchenklasse, also im letzten Schuljahre, in der hauswirtschaftlichen Fortbildungsschule und in der Sonntagsschule. Die beiden ersten waren bis zum Vorjahre fakultativ. Die achte Klasse ist seit Herbst 1913 obligatorisch, die Fortbildungsschule soll es vom Herbst 1914 ab werden und dann eine Neuorganisation erfahren. Die achte Mädchenklasse umfasst 30 Wochenstunden; davon fallen auf Religion 2, Lesen 2, Aufsatz 2, Rechnen 4, Erdkunde 1, Geschichte 1, Physik 2, Gesundheitslehre und theoretische Haushaltungskunde 3, Zeichnen 2, Singen 1, Turnen 2, Handarbeit 4, Schulküchenunterricht 4 Stunden.

Die Grundlage des gesamten Unterrichts bildet der hauswirtschaftliche Unterricht. Rechnen, Lesen, Aufsatz, Wirtschaftsgeographie, Geschichte, Physik und Handarbeit stehen in mehr oder weniger enger Fühlung mit ihm.

Der Unterricht in der Haushaltungskunde hat den Mädchen die notwendigsten Kenntnisse über Ernährung, Kleidung und Wohnung zu übermitteln, in ihnen Verständnis und Interesse für die im häuslichen Leben vorkommenden Verrichtungen und Vorgänge zu wecken. Das Kapitel *Ernährung* gliedert sich in folgende Abschnitte:

Bau und Tätigkeit der Ernährungsorgane, anorganische, tierische und pflanzliche Nahrungsmittel;
Genussmittel;
Konservierung der Nahrungsmittel;
Der gedeckte Tisch;
Die Krankenkost.

Die einzelnen Aufgaben des Kapitels *Kleidung* heissen:

Athmosphärische Luft, Atmung, Blutkreislauf, Wärmeleitung, Wärmestrahlung, Verdunstung;
Erhaltung und Regelung der Eigenwärme;
Physikalische Eigenscharten der Kleiderstoffe und der fertigen Kleider;
Beschaffenheit der Kleidung in bezug auf Gesundheit, Geschmack und Anstand;
Das Bett. — Reinigung, Aufbewahrung und Instandhaltung der Kleider.

Das Kapitel *Wohnung* umfasst die Aufgaben:

Physikalische Verhältnisse der Wohnung;
Die Heizung;
Die Beleuchtung;
Die Ventilation und Desinfektion;
Die Wohnungseinrichtung.

In der theoretischen Haushaltungskunde erfolgt unter Heranziehung von Experiment und Anschauung die Behandlung der Nahrungsmittel nach folgenden Gesichtspunkten: Bestandteile, Nährwert, Verdaulichkeit, Arten, Preiswert, Einkauf, Kennzeichen, Fälschungen, Verwendung, Verderben, Aufbewahrung. Im Anschlusse an die theoretische Behandlung eines Nahrungsmittels erfolgt die praktische Verwertung desselben durch Zubereitung eines entsprechenden Gerichtes in der Schulküche. Vielleicht gestatten Sie mir, dass ich aus dem Unterrichte der achten Klasse einige Kapitel herausgreife und deren Durchführung, wenn auch nur andeutungsweise, zu zeigen versuche.

Wir stehen in der *Ernährung* bei dem Getreide. Die Kinder haben schon vor einigen Tagen Getreidekörner in Wasser gelegt und das Keimen beobachtet. Daran reihte sich die Besprechung der äusseren Bestandteile: Schale, Kleber, Kern. Durch Auslegen des Mehls, durch Bildung des Stärkeniederschlages, durch Kochen des abgegossenen Wassers im Reagensglas wurden die im Getreidekorn enthaltenen Nährstoffe, Stärke und Eiweiss, nachgewiesen.

Der Getreidebau, das Wachstum des Körnleins, die verschiedenen Getreidearten, die Gewinnung der Mahlprodukte, besonders des Mehles, die Kennzeichen guten und schlechten Mehles, die Fälschungen, denen es ausgesetzt ist, die Eigentümlichkeiten des Mehles, das gerne Staub und Feuchtigkeit aufnimmt, auch häufig von Pilzen und schädlichen Tieren heimgesucht wird, die Preisverhältnisse werden besprochen und aus dem Gesagten die Verhaltungsmassregeln für den Einkauf, die richtige Aufbewahrung und Behandlung des Mehles beim Kochen abgeleitet.

In der Schulküche gilt es, ein Getreidekorn zu einer Speise zu verwenden. Wir wählen dazu den Reis.

Aus unsern Versuchen wissen wir: Reis enthält sehr viel Stärke, weniger Eiweiss und Fett. Deshalb setzen wir ihm ein Nahrungsmittel bei, welches solche Stoffe ebenfalls enthält. Überdies wissen wir, dass das Stärkemehl in Zellwände eingeschlossen ist; diese müssen durch Einwirkung einer heissen Flüssigkeit zerrissen werden, damit der Reis verdaulich wird. Wir verwenden dazu Milch, kochen also Reis in der Milch.

In grossen Zügen gegeben, gestaltet sich die Lektion folgendermassen:

Wir gehen von dem aus, was die Mädchen hinsichtlich des Gerichtes bereits zu Hause gesehen haben und stellen auf Grund weiterer Überlegung fest, was wir brauchen. Ebenfalls durch Überlegung finden wir die Zubereitung des Gerichtes. Wir prüfen das Gericht auf die Fragen: ist es nahrhaft? sind die Nährstoffe reichlich vorhanden? ist das Gericht preiswert einmal in Hinblick auf das, was es uns bietet, und dann im Hinblick auf das verfügbare Haushaltungsgeld? Dabei legen wir den durchschnittlichen Taglohn eines Arbeiters im Betrage von Mk. 4.50 zugrunde, nehmen davon 60 % für die Ernährung und davon $^2/_5$ für das Mittagsmahl an. Niemals wird die Frage unterlassen, welche Einsparungen hätten bei noch weniger Haushaltungsgeld gemacht werden können? Bei der Prüfung der Verdaulichkeit und Schmackhaftigkeit stellt sich nicht selten die Übereinstimmung dessen, was die eine und die andere bei der Zubereitung erfordert, heraus.

Die Zubereitung selbst wie die Reinigung vollzieht sich mit der bekannten Ämterverteilung.

Eine erziehliche wichtige Einführung scheint mir die zu sein, dass ein bestimmtes Mädchen jedes Tisches im Turnus einen gewissen Geldbetrag erhält, den es zu verwalten hat. Es bezahlt davon der Lehrerin, was der Tisch, der eine Familie darstellt, an dem betreffenden Tage verbraucht. Dadurch wird das Verantwortlichkeitsgefühl der Mädchen geweckt, sie lernen mit dem Gelde umgehen, und was in der Schule an Ausgaben gebucht wird, entspricht einer tatsächlich gemachten Ausgabe.

Wir stehen bei dem Kapitel *Kleidung* und *Wäsche*. Wir haben die Entwicklung der Körperwärme durch Ernährung und Atmung kennen gelernt; zur Erhaltung und Regelung derselben trägt die Natur durch zahlreiche Einrichtungen bei; sie künstlich zu bezwecken, dient uns die Kleidung. Wir werfen einen Blick auf den Zusammenhang zwischen Kleidung, Lebensweise und Beschäftigung der Menschen; ein Besuch von zoologischen Ausstellungen macht uns mit dem Reichtum der Natur an Stoffen für die Bekleidung bekannt; wir lernen die Verarbeitung der einzelnen Stoffe und das Erzeugnis derselben kennen; wir prüfen die Gewebe durch Auge und Hand auf ihre Echtheit und Haltbarkeit, auf ihre Preiswürdigkeit und Zweckdienlichkeit; wir belehren an der Hand von Versuchen die Mädchen über die Veränderung der Stoffe durch Bleichen, Färben und Gerben; wir fassen die physikalischen Verhältnisse bezüglich der Kleidung ins Auge, unterscheiden schlechte und gute Wärmeleiter und bestimmen danach die Wahl der Stoffe für Sommer- und Winterkleider; wir machen uns mit den wichtigen Forderungen, welche an eine gesunde Kleidung zu stellen sind, bekannt; das führt uns auf die Reinhaltung der Kleidung; die trockene Reinigung, soweit sie mittels der Bürste vorgenommen wird, wird praktisch geübt.

Die nasse Reinigung bereiten wir vor durch Besprechung und Prüfung der Waschmittel; durch Aufschneiden, Trocknen und Wägen billiger und teurer Seifen überzeugen wir uns von dem wirklichen Werte derselben; durch verschiedene Versuche mit Soda, Chlorkalk usw. finden wir die guten und schädlichen Wirkungen derselben; wir folgen dem Zwecke der eigentlichen Verrichtungen, welche zum Wäschegeschäft gehören, nach und üben letzteres in der Schulküche praktisch aus. —

Mit den vorgeführten Belehrungen gehen in der *Rechenstunde* einschlägige Übungen Hand in Hand.

Wir berechnen kleine und grosse Einkäufe, Aussteuern, schreiben Waschzettel, legen Waschbücher an, berechnen die Kosten eines Waschtages im Hause und stellen ihnen die Kosten für ausgegebene Wäsche gegenüber.

In der *Handarbeitsstunde* werden die besprochenen Stoffe verarbeitet.

Wir beleben den spröden Stoff durch Lesestücke, welche uns mit den entsprechenden Beschäftigungsweisen der Frauen anderer Länder bekannt machen; wir schliessen das Gebiet der Wäsche ab mit dem Gedichte: „Die alte Waschfrau“, und sehen nun die nüchterne Arbeit, das gefürchtete Wäschegeschäft, sich verklären im Gewande der Dichtung, sehen eine einfache, arme Wäscherin glücklich werden und glücklich machen, weil sie es versteht, tüchtig und pflichtgetreu auf dem kleinen Platze zu wirken, auf den Gott sie gestellt hat.

Die *Aufsatzstunde* gibt sodann den Mädchen Gelegenheit, den erworbenen Denkstoff selbständig geistig zu verarbeiten.

(Fortsetzung folgt.)

Erlebnisse im Naturkundunterricht auf der Unterstufe.

(Fortsetzung.)

Nun kommen wir auf die Nahrung der Pflanzen zu sprechen. Die brauchen eben zum Wachsen und Gedeihen noch etwas mehr als nur blosses Wasser. Was brauchen wir zum Leben? Von Wasser allein würden wir auch nicht gross und fest. Wir brauchen Brot und Fleisch und Gemüse und *auch* Wasser, aber solches, wo noch etwas drin ist: *Milch, Suppe, Kaffee,* Kakao. Und wie wir, so haben auch die Pflanzen Hunger und Durst. Sie müssen auch essen und trinken und haben doch keinen Mund und keine Zähne. Nein, Zähne haben sie keine, sie können also keine festen Speisen zerkauen, wie wir und die Tiere. Und einen Mund sehen wir auch nicht. Da hören sie nun ein grosses Wunder: die Pflanzen haben hundert oder gar tausend ganz winzig kleine Mündchen, und zwar an den Wurzeln, so kleine, dass wir sie gar nicht sehen können. Aber Zähnchen sind wirklich keine drin, sie können also in ihren Mündchen keine festen Speisen zerkauen. Wie machen es die kleinen Kinder, die auch noch keine Zähne haben? Ah, die *saugen* die Milch. So auch die Pflanzen, die saugen ihre Nahrung aus der Erde. Drum geben wir den Blumenstöcken Wasser, dass die Würzelchen das Wasser aus der Erde trinken können. Und wenn wir vergessen, die Blumen zu begiessen, so ist die Erde hart und trocken und da kann das Würzelchen nichts bekommen, denn Erde kann es doch keine essen, weil es keine Zähne hat und da bekommt die Pflanze Hunger und Durst, und wenn man ihr nicht bald wieder etwas gibt, so muss sie sterben. Das sind alles so einfache Sachen, aber darüber nachdenken müssen die Kinder lernen: warum