

Zeitschrift: Schweizerische Lehrerzeitung
Band: 85 (1940)
Heft: 41

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.11.2024

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

SCHWEIZERISCHE

85. Jahrgang No. 41
11. Oktober 1940

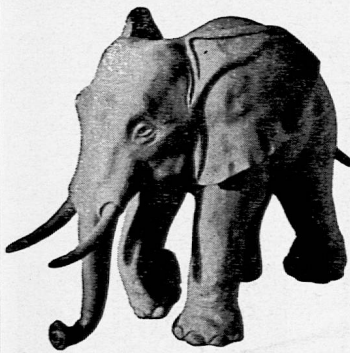
LEHRERZEITUNG

ORGAN DES SCHWEIZERISCHEN LEHRERVEREINS

Beilagen • 6 mal jährlich: Das Jugendbuch • Erfahrungen im naturwissenschaftlichen Unterricht • Pestalozzianum • Zeichnen und Gestalten • 4 mal jährlich: Heilpädagogik • Sonderfragen • 2 mal monatlich: Der Pädagogische Beobachter im Kanton Zürich

Schriftleitung: Beckenhofstrasse 31, Zürich 6 • Postfach Unterstrass, Zürich 15 • Telefon 8 08 95
Administration: Zürich 4, Sfauffacherquai 36 • Postfach Hauptpost • Telefon 5 17 40 • Postcheckkonto VIII 889

Erscheint jeden Freitag



Modellierton

in ca. 4,5 kg schweren, ca. 24/14/9 cm messenden, in Aluminium eingewickelten Ballen zu nachstehenden, im Verhältnis zum Quantum, sehr billigen Preisen.

Qualität A, gut plastisch, Farbe grau, per Balle zu Fr. —.90.

Qualität C, fein geschlämmt, Farbe rotbraun, per Balle zu Fr. 1.75. (OF 10155 Z)

Qualität G, aufs feinste geschlämmt, zum Glasieren geeignet, per Balle zu Fr. 2.—.

Modellierholz klein zu 30 Rp., gross zu 40 Rp. — Eternitunterlagen 24/12 cm zu 30 Rp., exklusive Porto und Verpackung.

ERNST BODMER & CIE., ZÜRICH

Tonwarenfabrik Uetlibergstrasse 140, Telefon 57914

Turmac-Blen!

Bei dieser Cigarette ist jeder Zug eine neue Freude!

10 STÜCK FR. —.50

20 STÜCK FR. 1.—

Naturkundliches Skizzenheft

bearb. v. Hans Heer, Reallehrer, Thayngen „**Unser Körper**“

hat sich in vielen Schulen des ganzen Landes eingelebt. Der Unterricht gewinnt dadurch viel Zeit und das ganze Stoffgebiet kann bearbeitet werden. Ein Lehrbuch ist nicht notwendig.

Bezugspreise:
1—5 Exemplare Fr. 1.20 p. Stück
6—10 " " 1.— "
11—20 " " —.90 "
21—30 " " —.85 "
31 u. mehr " " —.80 "
An Schulen Probeheft gratis.
Ausgeführte Schülerhefte zur Ansicht

AUGUSTIN-VERLAG, THAYNGEN-SCHAFFHAUSEN



Jeder Schluck ein Genuss...

Citro • Himbo • Orange
Grape-fruit • Cola

aus Fruchtsaft und Mineralwasser

„Agis“ J. Stössel, Zürich 8 Tel. 4 67 70

BREITFEDER

Heintze & Blanckertz
Berlin

LY 38



für die Oberstufe

Versammlungen

➔ **Einsendungen müssen bis spätestens Dienstagvormittag auf dem Sekretariat der «Schweizerischen Lehrzeitung» eintreffen. Die Schriftleitung.**

BASELSTADT. Lehrergesangsverein. Samstag, 12. Okt., 14 Uhr, im Hotel «Engel», Liestal: Probe. Mozart: Requiem, Lieder

aus «Heim» und eidg. Liedersammlung. Im Anschluss an die Probe 20.15 Uhr «Heimatabend» im «Engel», Liestal.

BÜLACH. Lehrerturnverein. Freitag, 18. Oktober, 17 Uhr, in Bülach: Lektion III. Stufe Knaben.

Efriba ROT-HALM BRISSAGO



Trinkt den gesunden Obstkaffee

hergestellt aus Äpfeln und Birnen und einem kleinen Teil feinstem Bohnenkaffee. OKAFI wirkt darum sehr günstig auf die Nerven, stopft nicht und hilft die Verdauung regulieren.

Erhältlich in Dosen von 250 g à Fr. —.95, 500 g à Fr.1.75 (Gutscheine enthaltend). Bezugsquellennachweis durch die

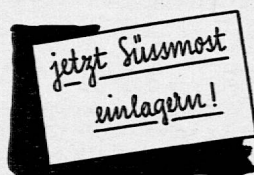
FRÜCHTEVERWERTUNGS AG., ZUG und Wallisellen.

Beerenobst Him-, Erd-, Brom-, Johannis- und Stachelbeeren
Zwergobst, Spalierreben

sowie alle Baumschulartikel. Verlangen Sie Hauptpreisliste, sowie beschreibende Listen über Beerenobst und Spalierreben.

Zulauf Wildli
BAUMSCHULE
Schinznach-Dorf

Telephon
442 16



Die **Selbsterstellung** nach unserer bewährten Anleitung ist nicht schwierig. Wir beraten Sie über die besten Verfahren ganz kostenlos.

Verlangen Sie Gratis-Prospekt Nr. 29

Obstverwertung Wetzikon

Telephon 97 83 48
A. Tobler - Dornach
Tel. 6 27 52

Alle **SÜSSMOST**-Artikel liefert seit 10 Jahren vorteilhaft
HS. WEGMANN, Bisikon-Effretikon, Tel. 3 21 40.



vom August bis Dezember täglich frisch von der Presse weg mit dem

Mostfritz

6 Größen
Solides Schweizerfabrikat
Maschinenfabrik

BUCHER-GUYER
Niederweningen Zürich

Händ Sie scho
Opfel



S.P.2



seit 1875!

GEBR. E. & H. SCHLITTLER

Korken- u. Kunstkorkfabrik **NÄFELS**

Obstnummer

Inhalt: Die Obstfrage, eine Erziehungsfrage — Unser Obst — Dörren, eine zeitgemässe Obstverwertung — Rund um den Apfel — Bienenhonig, Obsthonig, Traubenhonig — Herbst — Kantonale Schulnachrichten: Schaffhausen — Wehr-
opfer — † Hans Hirzel, Ottenbach — Basler Schulausstellung — Heilpädagogik Nr. 3

Die Obstfrage, eine Erziehungsfrage

In keinem andern Lande ist die Obstfrage gesetzgeberisch so gut geordnet wie in der Schweiz. Der Zweck der Gesetze (Alkoholgesetz von 1930/32) ist vorwiegend wirtschaftlich-gesundheitlich gerichtet. Der fiskalische Zweck tritt hinter der Absicht, Ordnung im Alkoholwesen und den damit zusammenhängenden Gruppen zu schaffen, zurück. Aus diesem Grunde interessiert sich der Einsichtige lebhaft für die Aufrechterhaltung des gegenwärtigen Zustandes, ja für die weitere Entwicklung der bestehenden Vorschriften.

Auch die Schule gehört zu diesen Einsichtigen, denn ihre Ziele lassen sich nicht gelöst von wirtschaftlichen und sozialen Belangen erreichen. Sie stellt sich vielmehr auch in dieser Hinsicht in den Dienst der Erziehung und Aufklärung. *Das Obstproblem unseres Landes kann nur gelöst werden, wenn unsere Jugend das Obst richtig einschätzt und zu Ehren zieht.* Der Kundige wird uns sagen, dass sich in den letzten 20 Jahren darin ein tiefgreifender Wandel vollzogen hat. Die Obstnahrung, für die das «Birchermüesli» ein besonders greifbarer Ausdruck ist, wird heute mehr geachtet als früher. Viele junge Menschen geben sich bei Zwischen- und Hauptmahlzeiten mit Früchten zufrieden. Wir nähern uns immer mehr einer Idealnahrung mit viel Milch und Früchten.

Und doch zeigt uns der riesige *Alkoholkonsum*, die Tatsache, dass das Schweizervolk fünfmal mehr für alkoholische Getränke als für Brot ausgibt, die Bevorzugung des Bieres durch junge Leute und Soldaten, dass auf diesem Gebiete noch viel zu tun ist. Aber gerade im Kampfe gegen die Unmässigkeit und gegen die Macht der Trinksitten kann uns das Obst eine gute Waffe sein. Wie wir auf diesem Gebiete arbeiten sollen, einsichtig, klug, ausdauernd und mit steter Anpassung an die Möglichkeiten erzieherischer Arbeit, das soll auch die vorliegende Obstnummer der SLZ zeigen. Es ist die siebente seit 1934, einige Mitarbeiter sind ihr seit Beginn dieser Schulkampagne treu geblieben. Ihnen und der entgegenkommenden Redaktion, sowie dem geneigten Leser, der etwas merkt, sei herzlich für alle Mitarbeit gedankt.

M. Javet, Bern.

Schrifttum zur Obstverwertung.

Adolf Eberli, Unser Obst und seine Verwertung (Fr. 2.40).

Rudolf Leuthold, Herstellung alkoholfreier Süssmiste und Traubensäfte (Fr. 1.—).

Max Oetli, Appetitliches u. Unappetitliches vom Obst (Fr. 2.20).

Max Oetli, Äpfel (Fr. 1.20), Pflaumen (Fr. 1.—).

Walter Schwilch, So macht man Süssmost (60 Rp.).

Hilfsbuch für den Nüchternheitsunterricht (Fr. 3.50).

Flugblätter, Verzeichnis der Obstsorten, Kleinwandbilder und Beiträge für den Unterricht «Gesunde Jugend» gratis beim Landesvorstand des Schweizerischen Vereins abstinenter Lehrer und Lehrerinnen, Bern, Kirchbühlweg 22.

Unser Obst

Gesamtunterricht für die Unterstufe
(2. und 3. Schuljahr).

*Des Sommers Glut erstarb
Im Herbsteswehn,
Doch überall die Bäume nun
Voll Früchte stehn.*

M. H.

Durch regelmässige *Beobachtungsgänge* verfolgten wir das Reifen der Früchte von der Blüte bis zur Erntezeit. Wir schliessen die Augen und versetzen uns in Gedanken in die Blütezeit. Wir erinnern uns, wie die Bienen den Blütenstaub von Blüte zu Blüte trugen, damit Früchte wachsen konnten. Nun sind sie reif: das Kernobst, die Steinfrüchte, Beeren, Trauben und Nüsse.

1. Sprache.

a) *Schildern in der Mundart*: Beim Obstablesen, beim Beerensammeln, Nüsse schütteln, beim Suchen von Haselnüssen, Traubenlesen, beim Mosten, auf dem Obstmarkt, beim Äpfel einkellern, Zwetschgen einmachen usw.

Wir versuchen es auch in der *Schriftsprache*. Zum Schluss schreibt jedes Kind ein Aufsätzchen über eines der Beispiele. Wir versuchen die Vorgänge auch in genauer chronologischer Reihenfolge zu erzählen.

b) *Zwiesgespräche*. Sie werden frei dramatisiert. Zuerst in der Mundart, hierauf in der Schriftsprache. Sie sind ein Freudenquell für die Kinder und eine vorzügliche Uebung für natürlich betontes Sprechen. Damit sich auch die schwachen, scheuen Schüler beteiligen, stelle man ihnen einen redengewandten Schüler gegenüber. Durch seine sprudelnden Fragen wird er sie zum Antworten veranlassen.

So haben wir folgende Gespräche dargestellt: Bauer und Spatz (Obstdieblein), Kind und Apfel, Kind und Biene, Sonne und Wind, Wespe und Zuckerpflaume. Man lasse die verschiedenen Gespräche in möglichst vielen Variationen wiederholen.

Beispiele aus dem zweiten Schuljahr:

Kind und Schmetterling. K.: Du kleiner Schmetterling, wo fliegst du hin? Schm.: Ich setze mich dort auf jenes Zweiglein und schauke ein wenig. K.: Fliege doch einmal her zu mir, ich möchte gar gerne einmal deine zarten Flügelein anrühren. Schm.: Nein, nein, liebes Kind, du würdest mir etwas zuleide tun. Ich fliege nun fort von hier, auf Wiedersehen! K.: O, wie schade!

Bauer und Spatz. B.: Spätzlein, Spätzlein, was machst du denn auf meinem Apfelbaum? Sp.: Ach Bäuerlein, die Äpfel schmecken gar so gut. B.: Gerade den allerschönsten und grössten Rosenapfel hast du angepickt. Sp.: Ein goldgelber Apfel ist mir halt lieber als ein wurmstichiger. B.: Wenn du nicht fortfliegst, hole ich die Flinte. Sp.: Sei nicht gar so böse, es sind ja noch viele Äpfel da. Hm, wie schmeckt er gut!

c) *Zusammengesetzte Dingwörter.* Was die Mutter für Kuchen backt: Apfel-, Zwetschgen-, Pflaumen-, Aprikosen-, Johannisbeerkuchen.

Allerlei gute Sachen: Apfelkuchlein, Zwetschgenbrei, Traubensaft, Aprikosenkonfitüre, Haselnusscrème, Nussgipfel, Süssmost u. a. m. Allerlei Bäume und Sträucher: Apfel-, Pflaumen-, Birnen-, Nuss-, Aprikosen-, Pfirsichbaum, Himbeer-, Brombeer-, Johannisbeer-, Stachelbeerstrauch.

Diese Wörter werden vom 2. und 3. Schuljahr in Steinschrift untereinander auf Papierstreifen geschrieben. Die zusammengerollten Streifen dienen dem 1. Schuljahr als Lesespiel.

d) *Eigenschaftswörter.* Die Birne ist süß, weich. Der Apfel ist rotwangig, reif. Die Pflaume ist saftig, zuckersüß. Umkehrung: Der rotwangige, reife Apfel.

e) *Tätigkeiten:* essen, hören, sehen, fahren.

Wer gerne Obst isst: Die Mutter isst gerne eine Pflaume, der Vater eine Birne, ich, du, er, wir, ihr sie. Auch mit einem oder mehreren Eigenschaftswörtern: einen reifen, goldgelben, rotwangigen Apfel usw. Auch in der Mehrzahl: Du issest zuckersüße, goldgelbe Pflaumen.

Was ich höre, wenn ich unter einem Obstbaume stehe: Das Finkchen singen, den Spatz piepen, den Wind sausen, den Regen auf die Blätter klatschen, die Bienen summen.

Was ich sehe: den Stamm, die Aeste, Zweige, Zweiglein, Blätter, Früchte.

An was der Obsthändler vorbeikommt, wenn er auf den Markt fährt: An Häusern, Feldern, Wäldern, Wiesen, Leuten. Immer ganze Sätze bilden.

f) *Der zweite Fall.* Die Haut des Apfels, der Stiel des Apfels, die Fliege, das Kernhaus. Auch von andern Früchten.

g) *Sprechübungen* (das gleiche auf verschiedene Art sagen). Einige Beispiele aus der Sprachstunde des dritten Schuljahres: Der Rosenapfel hängt im Wipfel eines Baumes, an einem dünnen, schwankenden Zweig. Die Sonne beschien ihn jeden Tag, jeden Tag beschien ihn die Sonne, täglich beschien ihn die Sonne, im Frühsommer wurde er fast täglich von der Sonne beschienen. Wenn es regnete, konnte er baden, ein kühles Bad nehmen. Der Wind wiegte ihn hin und her. Wenn der Wind wehte, konnte er schaukeln. Er wiegte ihn bald leise, bald heftig hin und her. Eines Tages stach ihn eine Wespe in die Wange, eine Wespe stach ihn eines Tages in die Wange, in die zuckersüße Wange, an einem Spätsommertag stach ihn eine Wespe in die gelbrote Wange. Hoch über ihm baute ein Buchfinkenpaar sein Nest, im Wipfel des Baumes baute es sein Nest, er konnte zusehen, wie ein Finkenpaar sein Nest baute.

Solche Übungen können auch mit andern Früchten gemacht werden. Zum Schlusse schreibt jedes Kind einen Aufsatz.

h) *Lesen und Vorlesen.* Die Kinder bringen Zeitschriften, Zeitschriften, sogar Kochbücher in die Schule und lesen daraus vor: Rezepte für Obstgerichte, Anleitungen zum Dörren, Einmachen usw.

i) *Ausspracheübungen:* Unbetontes e. Die verehrlichen Jungen, welche heuer meine Aepfel und Birnen zu stehlen gedenken, ersuche ich höflich, bei diesem Vergnügen, womöglich insoweit sich zu beschränken, dass sie daneben auf den Beeten mir die Wurzeln und Erbsen nicht zertreten.

Man achte beim Vor- und Nachsprechen auf die durch Kursivschrift hervorgehobenen unbetonten e.

k) *Schnellsprechen.* Aal ass er, Mus ass sie. — Kein kleines Kind kann keinen Kirschkern knacken. — Der Zipfel, der Zapfel, der Kipfel der Kapfel, der gelbrote Apfel.

Die Kinder lasse man gelegentlich auch selbst Schnellsprechsätze bilden.

1) *Aufführen.* Zum Wochenabschluss führen wir auf: «Spiel vom Apfelbaum» von Gottfried Hess, oder «Frau Holle» von Ernst Balzli. Die Kinder spielen Kasperltheater. Sie erdenken selber Geschichten. Die einzige Bedingung, die die Lehrerin stellt, ist: Es muss etwas von Früchten und Beeren drin vorkommen.

2. Rechnen.

Auf dem Obstmarkt: Remund hat 40 kg saure + 25 kg süsse Aepfel + ? = 100 kg. Die Kinder stellen selber Aufgaben: 70 kg + 16 kg + ? kg = 100 kg.

Von 100 kg verkauft er 20 kg, dann 15 kg.
 100 kg — 30 kg 25 kg + ? kg = 100 kg
 100 kg — 75 kg 10 kg + ? kg = 100 kg

1 Pfund Trauben kostet 60 Rp., 1/2 Pfund = ?
 Die Mutter geht auf den Markt. Sie kauft 1 Pfund Trauben und 1 Zitrone zu 10 Rp. Wieviel bekommt sie auf einen Franken heraus?

Die Kinder spielen Verkäufelris. Sie bezahlen mit Schulmünzen. Beim Abwägen immer zwei Aepfel in jede Hand. Wieviel auf einmal? Wie viele Aepfel sind es, wenn der Bauer 2 mal in den Korb greift? 2 mal 4; 4, 7, 9, 6 mal 4?

Hans zahlt 90 Rp. Was für Geldstücke kann er geben? Welche, wenn er 50 Rp., 90 Rp., 1 Fr. zahlen soll?

1 kg Aepfel = 2 Pfund, 3, 5, 7, 9 kg = ? Pfund?
 2 Pfund = 1 kg, 4, 12, 18 Pfund = ? kg?

Das Thema Obstmarkt eignet sich für fast alle Operationen auf der Unterstufe. Man lasse die Kinder möglichst selbständig Aufgaben stellen.

3. Rhythmische Uebungen.

Sie sind ein Mittel, den Drang des Kindes nach Betätigung durch lustbetonte Uebungen dem gesamten Unterricht dienstbar zu machen. Wir lesen Aepfel, Birnen ab, heben volle Körbe vom Boden auf den Wagen, immer in ganz bestimmten Rhythmen¹⁾.

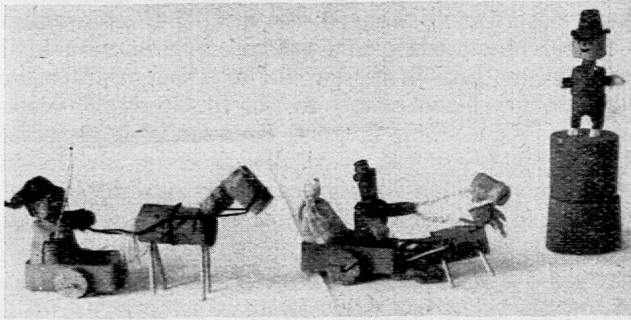
Mit den Armen wird das Wogen des Windes nachgeahmt, wenn er die Kronen hin und her wiegt. Grosse Bewegungen vom Schultergelenk aus, dazu leicht mit den Knien wippen. Das Niederfallen des Regens auf die Blätter wird in verschiedenen Rhythmen von Kindern auf das Tambourin übertragen, z. B.:



Die Kinder nehmen den Rhythmus auf. — Wir klatschen ihn mit den Händen auf das Pult, gehen dazu im Zimmer oder auf dem Spielplatz umher. Wir können auch verschiedene Abteilungen machen. Eine Gruppe marschiert, eine klatscht, die dritte ahmt das eintönige Geräusch durch Laute im bestimmten Rhythmus nach. Gehörübung: Die Kinder schliessen die

¹⁾ Nähere Anleitung in: «Von der Blüte bis zum Apfel», von Marie Huggler («Gesunde Jugend», Heft 3, gratis beim Landesvorstand des Schweizerischen Vereins abstinenten Lehrer und Lehrerinnen in Bern, Kirchbühlweg 22).

Augen, die Lehrerin schlägt auf das Tambourin, die Kinder zeigen schnell, ohne die Augen zu öffnen, nach der Richtung, wo der Apfel oder die Birne niederfallen. Mehrmaliges schnelles Wechseln.



Auf dem Rasenplatz: Die Kinder folgen mit geschlossenen Augen dem Gebrumm der Hummel (Tambourin nur leicht angeschlagen), das sie zum süßen Schmaus, einem nur in der Vorstellung existierenden Pflaumenbaum führt.

Wir knallen mit der Peitsche wie der Bauer, wenn er auf den Obstmarkt fährt. Wir laufen im Galopp wie das Pferd, wenn es mit dem leeren Wagen heimkehrt. Bei allen Übungen achte man immer auf möglichst schöne, gelöste Bewegungen.

Wir machen rhythmische Ballübungen mit kleinen Bällen, sie stellen Aepfel dar. Zum Schlusse führen wir einen kleinen Ballreigen auf. Wir singen ein Liedlein dazu. Vielleicht begleitet ein Schüler auf der Handharmonika.

4. Zeichnen und Gestalten.

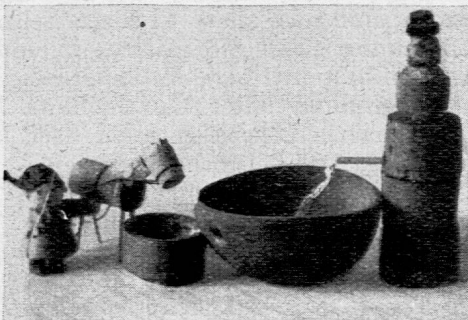
Obstbäume mit reifen Früchten werden auf schwarzes Tonpapier gezeichnet, evtl. auch eine ganze Hofstatt zur Zeit der Obsternte. Auf helles Papier: Wie es auf dem Obstmarkt aussieht, Verkäufer usw.

Reissen auf grosses Plakatpapier als Klassenarbeit: Obstbäume mit reifen Früchten; Leitern, Körbe, Obstableser, Kinder, die auflesen, Hunde usw. Die Arbeit wird als Zimmerschmuck aufgehängt.

Aus Lehm modellieren wir allerlei Früchte und Beeren. Gut getrocknet werden sie abgerieben, mit Oelfarbe getränkt, mit Marabu-Plakatfarbe übermalt, mit Büffelbeize angestrichen und mit Wollpapier gegläntzt. Brennen ist hier unnötig.

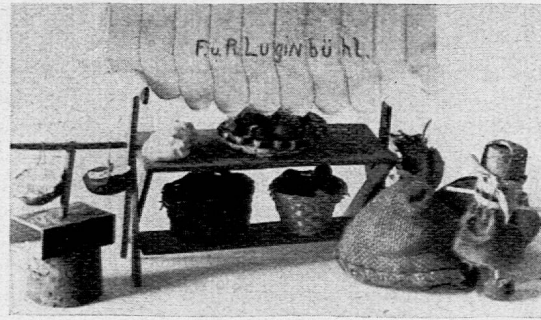
Wir basteln einen Obstmarkt: Aus Zündholzschachteln und Korken werden Obstfuhrwerke mit Pferden, Verkäufern und Käufern dargestellt. Diese Bastelarbeit entstehe entweder in der Knabenschule oder als Freizeitarbeit.

Kartoffelstempeldrucke: Aepfel, Birnen, Trauben, Johannisbeeren, Pilze werden gestempelt und mit dem



Pinsel ausgemalt. So entstehen hübsche Heftumschläge.

Scherenschnitte: Fruchtschale mit reifen Früchten, hübsch gruppiert. Aus schwarzem Papier schneiden wir Früchte aus (Reihenbildung). Aus rotem Stoff wird ein Tintenwischer in Apfelform genäht.



5. Zum Singen.

In meinem kleinen Apfel (Mozart). Es steit im Fäld. Tanzliedchen. Bei einem Wirte wundermild.

E. Kunz: Der Apfel am Baum. Finkli im Oepfelbaum. Hüterbuebe.

H. Pestalozzi: Herbstlied. Früchte.

Aus Lieder- und Bewegungsspiele von Else Fromm (Teubner, Leipzig): Jahreszeiten. Der Markttag.

Aus Juchheissa, Juchhei (Deutscher Verlag für Jugend u. Volk, Wien): Apfelbäumchen (Kanon). Ging ein Weiblein Nüsse schütteln. Ein Männlein. Der Herbst ist da.

6. Begleitstoffe.

Joggeli will ga Birli schüttle.

Frau Holle, Spiel von Ernst Balzli (Sauerländer, Aarau).

Nussknacker, Märchen von Pocci.

Fabel vom Fuchs und den Trauben.

Vom Epfeli und vom Epfelbaum, Baseldeutsche Gedichte von Anna Keller (Jungbrunnenheft Nr. 21).

Aus «In der Heimat ist es schön» (Deutscher Verlag, Wien): Vogelscheuche.

Aus dem Berner Lesebuch für das zweite Schuljahr: Haselnüsse. Ursula auf dem Markt. Wie es dem Aepfelein. Der Bratapfel.

Aus dem Berner Lesebuch für das dritte Schuljahr: Herbst. Vom schlafenden Apfel.

Aus Kurzgeschichten von Rud. Zbinden (Verlag Schule und Haus, Bern): Schneider und Elefant. Eichel und Kürbis. Büblein mit dem Würstlein.

Aus «Lust und Lehr» (frühere Ausgabe des Berner Lesebuches für das dritte Schuljahr): Die Pfirsiche. Der Kuhhirt. Der Zwetschgenbaum. Obstlese. Das Obst. Hast du viel, so gib. Die Baumnuß. Die Nusschale.

Traumliedchen von Chr. Morgenstern.

E bösen Oepfel von Simon Gfeller.

Spiel vom Apfelbaum von Gottfried Hess.

Man vergleiche damit auch, besonders zur Auswahl von alten schönen Kinderreimen: Gertrud Züricher, Unsere alten Kinderreime (Francke, Bern); M. Boelitz, Schöne alte Kinderlieder (Bing-Verlag, Nürnberg); Josef Reinhart, Maikäfer flieg (Francke, Bern).

Marie Huggler, Zollikofen.



Dieser Scherenschnitt sowie die beiden auf Seite 694 unten sind Schülerarbeiten aus einer 3. Klasse, eingesandt von Frl. Marie Huggler, Zollikofen-Bern.

Dörren, eine zeitgemässe Obstverwertung

Einzelnen Ländern unseres Kontinentes droht eine Hungersnot. Dieses Schreckgespenst wirft bereits auch seine Schatten auf unser Land, das durch ein gütiges Geschick bis jetzt vom Kriege verschont geblieben ist. Trotzdem Vorräte bereit liegen, werden die Ernährungsschwierigkeiten in den nächsten Jahren noch grösser werden. Sogar wenn dieser Krieg bald zu Ende sein sollte und wir dadurch wieder Zugang zu den Weltmeeren erhielten, sind unsere Ernährungsorgen noch nicht behoben. Berücksichtigt man die ungeheuren Schiffsverluste der europäischen Handelsflotten und die zahlreichen Zerstörungen des kontinentalen Verkehrsnetzes, so muss man befürchten, dass es, trotz den riesigen Anstrengungen aller Beteiligten, schwer sein wird, unser Volk ausreichend zu ernähren. In vermehrter Masse müssen einheimische Nährquellen gesucht und benützt werden. Es braucht dazu den guten Willen und die Einsatzbereitschaft aller Kreise.

Uebersaus wertvolle Nahrungslieferanten sind die vielen Obstbäume unseres Landes. Mit Dankbarkeit haben wir vernommen, dass in diesem Herbst mit einer grossen Obsternte gerechnet werden kann. Es liegt nun an uns, dass dieser Herbstsegen vernünftig verwertet wird für Frischkonsum und Vorratshaltung. Dabei bekommt neben den bekannten Konservierungsmitteln das Dörren heuer wieder eine grössere Bedeutung.

An diesem doppelten Zeitproblem, der Verwertung des hochwertigen Obstes und der Vorsorge für spätere Notzeiten, soll auch die Schule aus freier Verpflichtung mitarbeiten. In diesen ernsten Zeiten dürfen wir uns den Luxus nicht mehr leisten, unsere vielen, kleinen Arbeitskräfte brach liegen zu lassen. Neben der direkten Beeinflussung unserer Schüler tragen unzählige Wässerlein unser Gedankengut auch zu ihren Eltern, um da oder dort Fuss zu fassen.

Wenn es uns gelingt, unsere Kinder zu begeistern und ihnen eine ihrer Reife entsprechende Aufgabe und Verantwortung zu geben, so ist dies nicht nur ein volkswirtschaftlicher Gewinn, der zwar gerade heute nicht zu unterschätzen ist, sondern auch von erzieherischem und pädagogischem Wert. — Die folgenden Gedanken sind für die *Real- und Oberstufe* gedacht. Es sind keine fertigen Lektionen, sondern sie wollen nur aufmuntern zu eigener Arbeit für unsere Schule, für unsere Heimat.

A. Von der Nahrung.

1. *Ernährungssorgen unserer Zeit*: Neben Benzin- und Kohlenmangel auch Nahrungsmittelknappheit. Ursache? Dieser Weltkrieg. Abgeschnitten von fernen Lieferanten von Getreide, Zucker, Oel, Südfrüchten usw. Transportschwierigkeiten auf Wasserwegen wie bei Eisenbahnen. Kirchhofsruhe unseres Basler Rheinhafens. Gründe?

2. *Stand der Nahrungsmittelversorgung unseres Landes*: Grosse Anstrengungen nötig von Behörden und Volk. Steigerung der Lebensmittelproduktion im Inlande. Vermehrte Anpflanzung von Getreide, Kartoffeln, Mais, Gemüse, Mohn (für Oel!) usw. Förderung des Tafelobstbaues. Vollständige Ausnützung und kluge Verwertung aller Nährquellen. Sparen, nationale Pflicht. Abfallverwertung. Notwendigkeit der Vorrateschaffung. Gleichmässige Verteilung der Nah-

rungsmittel an Arme und Reiche (Rationierungskarten). Andere behördliche Massnahmen.

3. *Notwendigkeit einer weisen Obstverwertung*. Die Schweiz hat keine Bodenschätze wie Metalle, Petrol, Kohle. Aber dafür Baumschätze wie kein anderes Land. Ca. 12 Millionen Obstbäume; 3 Bäume auf jeden Schweizer. Diesem Reichtum müssen wir heute Sorge tragen. Leider werden nur 40 Prozent einer Normalernte als Frischobst verbraucht. Rest? Süsmost, Gärmost, Konserven, Export, Brennen von Steinobst. Vom Schweizer Obst wird der Gärung überlassen: Aepfel und Birnen 51 Prozent, Kirschen 40 Prozent, Zwetschgen, Pflaumen 25 Prozent. Wir lassen also fast die Hälfte einer Obsternte vergären und importieren dafür für 40 Millionen Franken Südfrüchte, oft unreif. Schweizer Obst vollwertiger Ersatz.

Gärung vernichtet grosse Mengen kostbaren *Fruchtzucker*. Heute Verschleuderung von Lebensmitteln strafbar. Ziel: Gärungslose Obstverwertung rettet den Fruchtzucker. Obst und Obstprodukte treten an die Stelle von rationierten oder gesperrten Lebensmitteln.

Volkswirtschaftliche Bedeutung: Erleichterung der Nahrungsmittelversorgung, subventionslose Bauernhilfe.

Gesundheitliche Bedeutung: Das Obst besitzt mit Ausnahme des Fettes in reichem Masse die Nährstoffe, die der Mensch zum Leben braucht: Eiweiss, Kohlenhydrate, Asche, Salze, Wasser. Zellstoffe regen Darmtätigkeit an. Unser Obst enthält besonders viel Vitamine (Lebensstoff).

4. *Schwierigkeiten der Vorrätehaltung*: Maden hinter Spezereien im Vorratskasten. Mäusefrass bei Kartoffeln und Gemüse, *Fäulnis* bei Obst, *Verschimmelung* in Einmachgläsern usw. Dadurch gehen grosse Werte verloren. Ständige Kontrolle der Vorräte unerlässlich. Ursache dieser Schwierigkeiten?

5. *Von kleinen, unsichtbaren Störenfriedern*: Auf lang herumgestandenem Apfelmus, in fehlerhaften Konserven, feuchtem Brot beobachtet man eine graue, pelzartige Schicht. Es ist eine Pflanze: Der *Schimmelpilz*. Daneben sind in Millionenmengen noch die *Hefepilze* vorhanden, die mit Vorliebe süsse Früchte und Flüssigkeiten aufsuchen und ihren Fruchtzucker vernichten (Gärteufelchen im Süsmost). Neben diesen winzigen pflanzlichen Lebewesen schweben in der uns umgebenden Luft ungezählte Millionen tierischer Stäubchen, die von blossen Auge nicht mehr zu erkennen sind. Bakterien. Diese mikroskopisch kleinen Bakterien und Pilze sind schuld am Faulen des Obstes. Jährlich vernichtet die Fäulnis durchschnittlich 3000 Eisenbahnwagen voll Früchte. Beobachtungsaufgabe: Pilze züchten, mikroskopieren.

6. *Ihre Bekämpfung*: Sie ist sehr schwierig, da die Luft von ihnen durchseucht ist. Zäher Lebenswillen dieser Schädlinge. Die Luft hat praktisch fast überall Zutritt und damit auch diese winzigen Schmarotzer. Ein Weg: Tötung dieser Störenfriede in und an Lebensmitteln und unmittelbare Aufbewahrung der entkeimten Lebensmittel unter Luftabschluss. Dadurch können keine neuen Lebewesen mehr dazu kommen.

Anderer Weg: Die Lebensbedingungen werden ihnen auf irgendeine Weise entzogen, damit sie sich nicht mehr weiter vermehren können.

7. *Verschiedene Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln*: Konservieren, Sterilisieren, Heisseinfüllen. (Durch Kochen Lebewesen getötet, Früchte unter Luftabschluss in luftverdünntem Raum aufbewahrt.) Andere Verfahren: Essigfrüchte, Salzbohnen, Gefrierfleisch, Konfitüre, kandierte Früchte, *Dörren*.

B. Das Obstdörren.

1. *Dörren, das älteste Konservierungsverfahren:* Wassergehalt der zu konservierenden Produkte so herabsetzen, dass die Gärungs- und Fäulniserreger sich nicht mehr weiter vermehren können. Hirsemus und Dörrenschnitze bildeten die Hauptnahrung der alten Eidgenossen. Auf ihren Kriegszügen nahmen sie Dörrobst als Not- und Mundvorrat mit. Günstige Nahrungsreserve für Aelpler, die oft wochenlang nicht ins Tal hinabsteigen können.

2. *Trocknen und Dörren, unsere Beobachtungsaufgabe:* Arbeiten mit der Schulwaage. Gewichtsverluste feststellen beim Trocknen von ungeschälten Äpfeln, Birnen, Steinfrüchten in verschiedenen Zeitabständen. Graphische Darstellung. Gleiche Arbeiten und Beobachtungen an geschälten und zerteilten Früchten, an Stückli und Apfelingen. Trocknen an der Sonne unter Cellophanpapier. Wieviel Wasser hat jede einzelne Frucht abgegeben?

3. *Vorzüge des Dörrns:* a) *einfach und billig.* Braucht keine teuren Apparate und andere Hilfsmittel, wie Gläser, Gummiringe usw. Weniger auf den Fabrikzucker aus dem Ausland angewiesen.

b) *Risikoverringend:* Verluste wie bei Frischobstlagerung (Fäulnis) sind nicht möglich. Keine Misserfolge wie beim Sterilisationsverfahren.

Beim Dörren ist einzige Sorge, dass das Dörrgut nicht verbrannt wird. Langsamer, gleichmässiger Dörrprozess ist zu empfehlen (Schonung der Vitamine).

c) *Praktisch:* Haben geringes Gewicht und brauchen wenig Platz zur Aufbewahrung.

d) *Nahrhaft:* «Dörrobst ist eines unserer billigsten und gehaltvollsten Nahrungsmittel. Es enthält Zucker, Mineralstoffe, etwas Fett und Vitamine.» (Aus einer Dörrpropagandaschrift der Sektion für landwirtschaftliche Produktion und Hauswirtschaft des eidg. Kriegs-ernährungsamtes.) Es ist nahrhafter als Brot. Fruchtzucker gibt Muskelkraft (Sportler!).

4. *Das heutige Dörren:* a) *Obstwahl:* Dörren ist keine Abfallverwertung. Nur frisches, gesundes Obst, gut gereinigt und gerichtet, gibt einwandfreies Dörrgut. Je besser das Obst in grünem Zustande (ausgereift), desto besser das Dörrprodukt. Aber auch erlesenes, ausgereiftes Fallobst. (Unreifes Fallobst eignet sich vorzüglich für Apfelmus. Heiss einfüllen in alte Flaschen.)

Es eignen sich alle besseren Apfel- und Birnsorten. Namen? Saubere, sorgfältige Zubereitung. Saure Äpfel schälen und in 4—8 Schnitze teilen. Süsser Äpfel nicht schälen. Neue Form: Apfelringe. Bei Äpfeln Kerngehäuse entfernen. (Apfelschalen und herausgeschnittene Kerngehäuse zerkleinern und trocknen. Produkt ist ein guter Apfeltee. Sparen! Apfelkerne für Vogelfutter aufbewahren.)

Birnen nicht schälen, Kerngehäuse nicht entfernen. Mit Schnittflächen nach oben dörren lassen.

b) *Dörrmöglichkeiten:* Wärmequellen suchen! Abfallwärme verwerten! In Ofenröhrl, Ofenkunst, Zimmeröfen, Kochherden, Backöfen mit Gas- und Elektrizitätsheizung, bei elektr. Herdplatten Wärme ausnützen, Bratöfen, Sonnenwärme auf dem Estrich. Abfallwärme in Bäckereien, Grosswäschereien, Gaswerk, Elektrizitätswerk, Kesselanlagen in Fabriken. Daneben eigentliche Dörrapparate.

c) *Aufbewahrung des Dörrgutes:* In Stoffsäckchen aufgehängt an luftigen, trockenen Orten. (Stücklisack unserer Kinderzeit!) In Stücklitrögen, Büchsen oder

grosshalsigen Flaschen. Oefters kontrollieren und bei schönem Wetter lüften.

d) *Verwendung des Dörrgutes:* Dieses gehaltvolle Nahrungsmittel sollte gelegentlich als Hauptmahlzeit auf den Tisch kommen. Ernährung vielseitiger, besonders im gemüsarmer Winter. Wertvolle Zwischenverpflegung. (Wird nicht so leicht dürr wie Brot.) Idealer Pausenimbiss. «Apfelzeltli» sind gesünder als gefärbte Zuckerwaren. (Dörrobst kauen stärkt und reinigt die Zähne.) Tourenproviant (leicht und nahrhaft). Kann roh, eingeweicht und gekocht verwendet werden. Eingeweichte «Stückli» werden für Rohgebrauch bevorzugt, sie seien «ässiger». (Bauernzünzi im Heuet.) Zum Kochen über Nacht einweichen. Kochkiste und Kachelofen helfen sparen.

C. Ergänzung und Verarbeitung in verschiedenen Fächern.

Erzählstoffe: «Die Grille und die Ameise» (vom Sparen und Vorsorgen!), Fabel von La Fontaine.

Verschiedene Erzählungen aus «Aus frischem Quell», Verlag Francke, Bern. Klassenlektüre: «Jungbrunnenhefte» des Schweiz. Vereins abstinenter Lehrer und Lehrerinnen.

Aufsatz: Briefe: Anfragen und Bestellungen an Bauern, landw. Genossenschaften. Anfragen an industrielle Unternehmen am Platze wegen Dörrgelegenheit. Offerten verlangen.

Freie Aufsätze, die sich ergaben aus dem Gedankenkreis des Obstes und seiner Verwertung.

Sprache: Schreiben und erklären, in Zusammenhang stellen!

a) *Tätigkeitswörter mit Endung «...ieren».* Konservieren, sterilisieren, pasteurisieren, kandieren (aber auch kandidieren), importieren, exportieren, rationieren, mikroskopieren, kontrollieren, musizieren, telephonieren, spedieren, offerieren, inspizieren usw.

b) *Verwandte Hauptwörter:* Konserve, Sterilisation, Pasteurisation, Kandidat usw.

c) *Verwandte, aber zusammengesetzte Hauptwörter:* Konservenbüchse, Sterilisierglas, Pasteurisationsapparat, Kandiszucker, Lehramtskandidat, Eierimport, Exportprämie usw.

d) *Silbentrennungen mit diesen schwierigen Wörtern:* Kon-ser-ven-büch-se usw.

e) *Versuch, obige Fremdwörter durch deutsche zu ersetzen:* Vorratsbüchse, Einmachglas, Entkeimungseinrichtung usw.

Zahlen und Beispiele für das Rechnen:

1. Durchschnittliche Obsternte: 60 000 Wagen zu 10 t. Zuglänge schätzen, ausrechnen, auf der Landkarte entsprechende Distanzen suchen.

Zuckergehalt der Äpfel und Birnen 7—8 Prozent. Wie viele Eisenbahnwagen Zucker wären also in einer Durchschnittsernte? Wieviel Zucker enthält 1 q Obst, wieviel ein grosser Apfel? Vergleichen mit Würfelzucker.

2. Durchschnittliche Jahresernte pro Baum und Lebensjahr: Apfelbaum 12,5 kg, Birnbaum 10,4 kg, Kirschbaum 13,5 kg, Pflaumen- und Zwetschgenbaum 9,0 kg.

Für einen Strassenbau mussten 3 Kirschbäume im Alter von 23, 27 und 47 Jahren gefällt werden. Wie viele Kirschen haben sie zusammen während ihrer Lebensdauer getragen?

Einem zu bauenden Einfamilienhaus muss ein 63-jähriger Birnbaum weichen. Wie gross ist sein Gesamt-

ertrag? Umrechnen des Gewichtsertrages in finanziellen Ertrag, zu Marktpreisen.

Wieviel Zucker war in einer Gesamternte eines 74-jährigen Apfelbaumes?

3. Die kleinen, gefräßigen Störenfriede: Sie sind $\frac{1}{100}$ mm lang und verdoppeln sich bei günstigen Verhältnissen (Temperatur 27° C) innerhalb 2 Stunden. Aus einem Hefepilz wachsen innert 6 Stunden wie viele neue Lebewesen? Innert 12 Stunden? Innert einem Tag?

Wie lange würde die Kette, wenn man alle Nachkommen, die in einem Tag aus einem Hefepilz wachsen, zusammenreihen würde?

4. Aus 1 kg dünn geschnittenen Äpfeln erhält man 120 g gutgetrocknetes Dörrogut. (Ca. 12 Prozent aus Äpfeln und 11 Prozent aus Birnen.) 25 kg Äpfel liefern wieviel Dörrogut?

5. Brutto-, Netto- und Tararechnungen. Engros-, Migros- und Detailpreise dieses Herbstes? Marktberichte auswerten! Dörrobstpreise en gros, en détail. Elektrizitätsrechnungen (Stromverbrauch beim Dörren von 1 kg Äpfeln im Backofen eines elektr. Herdes: 0,9 kWh). Preisrechnungen mit verschiedenem Tarif. Gasrechnungen.

Zeichnen: Früchte zeichnen, malen, aus Papier schneiden, reissen. Dörtruhe (Schnitztroch) mit Verzierungen entwerfen. Dörrobstplakatwettbewerb.

Gemeinschaftsarbeit: Dörreaktion: Reifes Fallobst einsammeln, Marktüberschuss verwenden. Verarbeiten und dörren. Gesammeltes Dörrogut zugunsten des Roten Kreuzes, Gebirgsbevölkerung, Kriegsgeschädigte, Kinderreiche Wehrmannsfamilien.

Solche Aktionen bringen immer Freude und Begeisterung in die Schulstube und erleichtern uns unsere Arbeit, fördern die Klassengemeinschaft.

Benützte Literatur.

«Unser Obst und seine Verwertung» von Adolf Eberli, Verlag Francke, Bern.

«Obst und Süssmost», Materialien für den Unterricht von der Propagandazentrale für Erzeugnisse des Obst- und Rebbaues, Zürich.

«Das Dörren von Obst, Gemüse und Kräutern» von der Sektion für landwirtschaftliche Produktion und Hauswirtschaft des Eidg. Kriegsernährungsamtes.

Obstnummern der «Schweizerischen Lehrerzeitung» 1935 bis 1939.

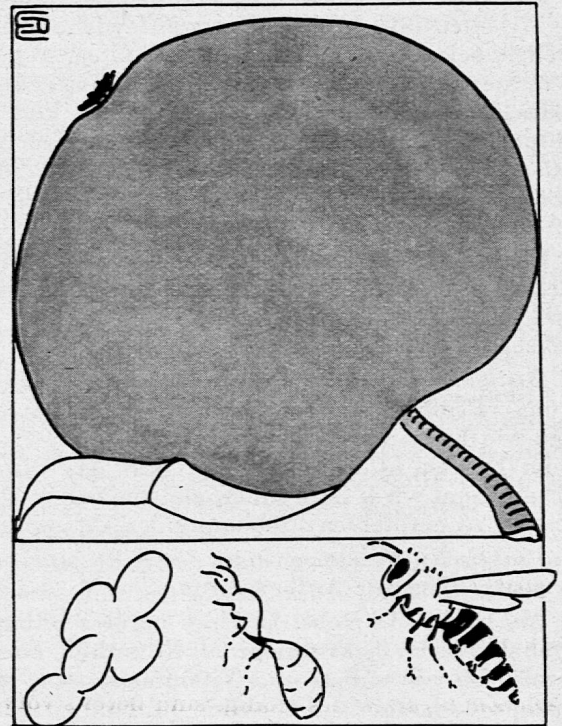
«Die Freiheit», Blätter zur Bekämpfung des Alkoholgenusses, Lausanne.

«Allerlei Gutes aus Dörrobst und Obstmehl!» vom Schweiz. Bund abstinenter Frauen. (Zu beziehen bei Frau Ammann, Spittelerstrasse, Liestal.) Adolf Maurer, Zürich 3.



Rund um den Apfel

Welch Missgeschick, Süssmost ist aufs weisse Tisch-tuch verschüttet worden! Doch kein Unglück ist so gross, es birgt eine Erkenntnis in seinem Schoss: Die Saftfläche trocknet mit dunklerem Ringe gegen aussen auf. Hier reichern sich die im Saft gelösten Stoffe an. Aehnliches geschieht in der lebenden Frucht: Im Apfel gelöste Stoffe konzentrieren sich an der Oberfläche¹⁾. Pflanzenkundige finden in der

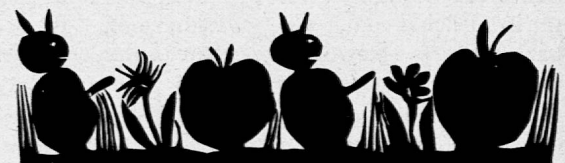


Tat in der *Apfelhaut* neben Zellulose wachsartige Stoffe, die es der Fruchthaut ermöglichen, Regenwasser abzustossen. Gewisse Äpfel zeigen bei der Reife an der Hautoberfläche flüchtige Oele, die den feinen Geruch bedingen. Unreifes Obst wird durch Kochen zu Gelee verarbeitet. Es geschieht dies dank der Pflanzengallerte (Pektin), die sich ausschliesslich in der Fruchthaut vorfindet.

Die *Apfelhaut* ist bei ihrer geringen Dickenausdehnung ein ausserordentlich widerstandsfähiges Schutzorgan gegen äussere Einflüsse, wie Regen, Wärme und Kälte. Sobald aber beim Reifen im Äpfelinnern der Zucker sich bildet, stellen sich Liebhaber ein: Wespe, Ameise und Pilz. Die ersten zwei nagen die Haut durch und der dritte bringt das Fruchtfleisch zum Zerfall, so dass die Samen frei werden. Im selben Sinne wirken auch wir, indem wir den Apfel geniessen. Für klein und gross gilt: *Ein unverdorbener Geschmack hält sich an die unverdorbene Frucht oder an deren süssen Saft.*

Dr. Walter Rickenbacher, Basel.

¹⁾ Der obige Satz scheint eine kühne Behauptung meinerseits. Er ist das Ergebnis von elektrischen Messungen in kolloidalen Lösungen, die ich 1914 vorgenommen habe.



Bienenhonig, Obsthonig, Traubenhonig

«Iss Honig, mein Sohn, denn er ist gut!»
Sprüche Salomo.

Wem liefe nicht angesichts dieses verheissungsvollen Dreigestirns das Wasser im Munde zusammen? Wohnt dem Grundwort «Honig» nicht ein eigener Zauber inne, bedeutet es nicht den Inbegriff alles Guten, Süssen, Nahrhaften, Heilsamen?

Von jeher betrachtete der Mensch das der Natur abgewonnene Produkt der Honigbiene als etwas Leckeres, Seltenes, Edles. Dass der echte *Bienenhonig* nicht umsonst so hoch eingeschätzt wird, beweist das Ergebnis der chemischen Analyse:

Wasser 10—20 %, Fruchtzucker 40,03 %, Traubenzucker 34,16 %, Rohrzucker 1,07 %, Dextrin 1,12 %, Eiweiss 1,17 %.

Dazu kommen kleine Mengen von phosphorsaurem Kalk, Eisen, Invertin, Ameisen-, Apfel-, Essigsäure, Jod, Magnesium, Mangan, Wachsteilen, Oelen, Vitaminen. Ein merkwürdiger Zusammenklang lebenswichtiger, gesundheitsfördernder Nährstoffe!

Versuch: Wir wollen das spezifische Gewicht von Honig bestimmen. Kristallisierter Honig wird im Wasserbade leicht erwärmt, bis er flüssig geworden ist. Ein hohler Kubikzentimeterwürfel wiegt, mit flüssigem Honig gefüllt, auf der Thurg. Schulwaage ca. 1,5 Gramm. Spezifisches Gewicht des Honigs = 1,45.

Die in 100 g Honig aufgespeicherte Sonnenkraft entspricht 328 Kalorien. Vergleichen mit Milch (60), Fleisch (100), Eiern (150), Brot (250 Kalorien). Damit könnte man 3¼ Liter eiskaltes Wasser zum Sieden bringen!

Die *Zuckerarten* des Honigs sind bereits vorverdaut und gehen direkt ins Blut des Menschen über. Die dem Bienenhonig innewohnenden Kraftstoffe, die *Fermente*, besitzen die Fähigkeit, zusammengesetzte Nahrungstoffe in chemisch einfachere, leichtverdaulichere umzuwandeln. Sie werden im Körper der Bienen in besonderen Drüsen gebildet und dem Honig beigemischt.

Als edle Bestandteile des Bienenhonigs sind die organischen *Säuren*, die flüchtigen Oele und andere Substanzen zu betrachten, chemisch kaum fassbar, charakteristisch jedoch durch ihren Geruch und Geschmack. Von wesentlicher Bedeutung sind auch die *mineralischen Bestandteile*, die als Kalzium-, Eisen- und Phosphorsalze vom Blute leicht assimiliert werden.

Der Honig ist als leichtverdaulicher, nahrhafter, rasch wirkender *Kraftspender* für jung und alt längst bekannt. Er darf auch als *Gesundheits- und Heilmittel* angesprochen werden.

In einem Kinderheim wurden mit parallel laufenden *Milch- und Honigkuren* interessante Heilerfolge erzielt. Das Blut derjenigen Kinder, die zur Milch noch Honig erhielten, zeichnete sich durch auffallende Zunahme des *Hämoglobingehaltes* während der vierwöchigen Kur aus, begleitet von einer ausserordentlichen Steigerung des Körpergewichts.

Nun steht uns der echte Bienenhonig leider nur in beschränktem Umfange zur Verfügung. (Inländische Produktion im Werte von ca. 8 Millionen, Einfuhr für ½ Million.) Die schlechten Honigjahre sind viel häufiger als die guten, und auch diese vermögen keinen zusätzlichen Bedarf zu decken.

Auf der Umschau nach einem auch nur einigermassen gleichwertigen *Ersatzsüßstoff* ist man auf Obstprodukte gestossen, die seit Ende des Mittelalters in der Schweiz hergestellt, dann aber wieder in den Hintergrund gedrängt wurden. Sie hießen «Birehung», «Oepfelhung», «Chriesihung».

Die Herstellung von Obsthonigen beruht auf dem Prinzip, Fruchtsäften einen Teil ihres Wassergehaltes zu entziehen bis zu einem gewissen Grade der Eindickung. Das wesentliche Merkmal dieser altherkömmlichen Obsthonige liegt im völligen Fehlen eines Kunstzuckerzusatzes. Diese Dicksäfte verdanken ihren Süßstoff — ganz im Gegensatz zu den Sirupen — nur ihrem natürlichen Gehalt an Fruchtzucker. Dies genügt ihnen in einer Zeit der Zuckerknappheit zum besonderen Vorteil. Obsthonige sparen Zucker und sind überdies auch von gesundheitlicher Bedeutung.

Versuch: Eine kleine, durch die Thurg. Schulwaage zu bestimmende Menge frisch gewonnenen Obstsaftes wird in einer Porzellanschale, die im Wasserbade schwimmt, solange erhitzt, bis sie auf ⅓ ihres Volumens eingedickt ist. Feststellung des Gewichtes, der veränderten Farbe (Nachdunklung) und des (säuerlich-süßen) Geschmacks.

In der bäuerlichen Haushaltung gestaltet sich die Gewinnung von Obsthonig als Nebenzweig der Süßmosterei sehr einfach. Man stellt weite Pfannen mit Obstsaft ins Ofenrohr und lässt das Fruchtwasser langsam verdampfen. Versuche haben ergeben, dass sich selbst aus den trüben Rückständen der Apfel- und besonders der Birnsäfte durch schonendes Eindicken im Kachelofen oder auf dem Herd prächtige Obsthonige erzielen lassen, gewissermassen als eine Art von Abfallverwertung bei der Süßmosterei.

Bereits hat sich auch die Industrie des Verfahrens angenommen und diesen neuen Zweig der Obstverwertung auf eine erstaunliche Höhe gebracht. Es werden heute technisch zwei grundsätzlich verschiedene Methoden der Säfteindickung angewendet. Beide trennen das Wasser vom Saft ab, das eine Mal als *Dampf*, das andere Mal als *Eis*. Beim einen Verfahren wird das Wasser, das man aus dem Saft entfernen will, ausgefroren, beim andern abdestilliert. Durch weitgehende Herabsetzung des Luftdruckes in den Siedekesseln lässt man den Siedepunkt so tief sinken, dass die lebenswichtigen Stoffe keinen Schaden leiden. Den nach einem in Europa einzigartigen Verfahren hergestellten Obsthonig finden wir im Handel unter dem Namen «*Apfelkonzentrat*». Unsere grossen Obstverwertungsbetriebe dürfen mit Recht stolz sein auf diese Fabrikate, die als reine Naturprodukte, völlig frei von Zuckerzusatz, Chemikalien usw. durchaus «lebende», nicht etwa totgekochte Säfte darstellen.

Die Analyse des durch eine Grossmosterei erzeugten Apfeldicksaftes zeigt folgendes Bild:

	Gramm im Liter
Gesamtsäure	47,4
Gesamtzucker	677,0
Invertzucker	551,5
Zuckerfreier Extrakt	201,5
Rohrzucker	119,7
Gesamt-Extrakt	878,5
Asche	20,1

Spez. Gewicht = 1,321.

Die geschmacklichen Vorzüge des Obsthonigs gegenüber den kunstzuckerhaltigen Sirupen, mit denen sie nicht zu verwechseln sind, beruhen auf den erfrischenden organischen Säuren, die wir neben dem Fruchtzucker besonders hoch schätzen. Es leuchtet ohne weiteres ein, dass Birnenhonig etwas mehr Süß-

stoff enthält als Apffelhonig, befinden sich doch in 1 Liter Teilersbirnensaft 120 g Zucker.

Die Verwendung von Obsthonig empfiehlt sich überall dort, wo sich süsser und säuerlicher Geschmack gleichzeitig gut vertragen. Als Beigabe zu Obst- und Birchermusen, zu süssen Saucen, Crèmen und Kompotten übernimmt er die Rolle einer Fruchtwürze, die zur geschmacklichen Aufwertung viel beiträgt. Hervorragend bewährt sich Obstkonzentrat als Zugabe zu heissen Tees. Hierbei vermag es dank seiner Qualitäten einerseits den weissen Rübenzucker (durch Fruchtzucker), anderseits die Zitronensäure (durch Apfelsäure) gleicherweise zu ersetzen. Im Winter lässt sich aus Apffelhonig ein ideales Erwärmungsmittel, alkoholfreier Glühmost, Grog, Punsch bereiten. Dass man im Notfall aus Obstsaft-Extrakt durch 6- bis 7fachen Wasserzusatz (evtl. Mineralwasser) wieder den ursprünglichen, reinen Apfelsaft herzustellen vermag, dürfte namentlich für Touristen von praktischem Werte sein.

Nachdem es der Technik gelungen war, die Extraktstoffe des Obstsaftes einwandfrei auf kleinen Raum zu konzentrieren, wendete sie die Methode des Eindickens mit gleichem Erfolg auch beim Traubensaft an. Wenn schon der naturreine Saft der edelsten Frucht unserer Zone ein Labsal bedeutet, wieviel kostbarer muss ein Erzeugnis sein, das alle Bestandteile des Traubensaftes enthält ohne das überflüssige Fruchtwasser (70—85%)? Trauben-Konzentrat befindet sich seit kurzem im Handel als industrielles Produkt unserer Obstverwertungsbetriebe. Noch mehr als beim Apffelkonzentrat stehen hier nationale Interessen auf dem Spiel. Es ist bekannt, dass die westschweizerische Weinerzeugung bei Grossernten auf Absatzschwierigkeiten stösst. Man ist daher dazu übergegangen, einen Teil des Traubenüberschusses in ein alkoholfreies Konzentrat zu verwandeln und in der Form hochwertiger Fruchtsaftkonserven der Volksgesundheit zugute kommen zu lassen. Traubenhonig ist natürlich sehr reich an innerem Gehalt:

	Gramm im Liter
Gesamtsäure	44,0
Gesamtzucker	885,5
Zuckerfreier Extrakt	109,0
Gesamtextrakt	994,5
Asche	9,26
Spez. Gewicht: 1,359.	

Versuch: Ein Tropfen Traubensaft auf einer Rasierklinge über kleiner Flamme erhitzen. Das Wasser verdampft und die ehemalige Flüssigkeit fängt an zu brennen. Was brennt?

Aus einem Liter inhaltreichen Traubensaftes mit 1% Eiweiss und 22% Zucker können wir folgende Wärmemengen gewinnen:

10 g Eiweiss zu 4,1 Wärmeeinheiten = 41 W.E.

220 g Zucker zu 4,1 Wärmeeinheiten = 902 W.E.

Zusammen 943 W.E.

Trauben-Konzentrat ist sehr ausgiebig, nicht teuer und verdient im rationell geführten Haushalt einen bevorzugten Platz. In der obstarmen Zeit ersetzt es den Ankauf teurer Auslandtrauben. Bei kaltem Wetter bereitet man durch Uebergiessen von Konzentrat mit kochendem Wasser einen wärmenden und stärkenden Edeltrank. Trauben-Konzentrat rot und weiss stellt eine energiegeladene, unvergleichliche Nahrungsreserve dar, deren Auswertung sowohl in der Küche wie auch im Dienste der Krankendiät ganz neue, noch unausgeschöpfte Möglichkeiten eröffnet.

Auf jeden Fall lässt dieser Kraftspender ersten Ranges, was innerer Gehalt und belebende Wirkung an-

betrifft, die ganze Sippschaft von «Anregungsmitteln» alkoholischer Abstammung weit hinter sich. Es ist nur zu hoffen, dass alle Kreise, denen eine rationelle und gesunde Volksernährung am Herzen liegt, den neuen Errungenschaften unserer modernen Obstverwertung ihr Interesse zuwenden, Apffel- und Traubenhonig ihren Notvorräten einverleiben, um so mehr, als die konzentrierten Säfte steril und fast unbegrenzt haltbar sind.

Ad. Eberli, Kreuzlingen.

Herbscht

*Der Herbscht isch doch en guete Maa,
Losed iez, wa dä alls cha!
Im Garte hät er Pflumme gfarbt,
Weich sind si scho ond nümme hert.
Im Birreländli dört bäm Huus
Lached zo de Blettere uus
Goldgäali Birre, 's ischt e Pracht,
Da hät alls der Herbscht au gmacht.
Iez chömed no is Bommland ue,
Jo, laufed no e wänge zue,
Dört lüüched d'Oepfel füürigroot
Am Bomm, wo d'Laatere draastoot,
Dernäbed hanged ganz goldgäali,
Gäll, die glusched aam, chly Vrääli.
Ja, du muescht au därig haa,
Man, du wiersch di freue draa.
Haselnuss häts au an Stuude,
Ond in Räbe alli Truube
Tuet der Herbscht no für is moole,
Da mes dänn im Herbscht cha hole.
Iez het i bald no d'Nuss vergässe,
Wo me iez dänn gly cha ässe.
Gälled hä, i ha rächt ghaa,
Der Herbscht isch doch en guete Maa,
Rüefed drom iez no mit mier:
Liebe Herbscht, mier tanked dier!*

Emma Meyer, Hallau.

Kantonale Schulnachrichten Schaffhausen.

Die am 28. September 1940 in Unterhallau tagende *Reallehrer-Konferenz des Kantons Schaffhausen* behandelte den auf Grund der Motion Schwyn von der Lehrmittelkommission ausgearbeiteten Vorschlag für einen einheitlichen *Stoffplan des Deutsch-Unterrichts*; mit Rücksicht auf die verschiedenartigen Verhältnisse der Realschulen und die Freiheit des Lehrers sah sie von einem obligatorischen Programm ab, sondern nahm den vorgelegten Entwurf für den Grammatikunterricht als unverbindliche Wegleitung an und beauftragte die Lehrmittelkommission, auch eine solche für den Aufsatzunterricht vorzubereiten. — Am lebhaftesten fiel die Aussprache über die *Erfahrungen mit der Schweizer Schulschrift* aus. G. Lietha, Zeichnungslehrer an der Knabenrealschule Schaffhausen, lehnte die neue Schrift sowohl vom künstlerischen als auch besonders vom praktischen Standpunkt aus ab: Auf der Unterstufe erwecke ihre Geziertheit Begeisterung, auf der Oberstufe aber führe sie zu Enttäuschung und Umkehr. Er tadelte den mehrfachen Wechsel von Richtung, Form und Schreibgerät; die Schrift der Oberstufe sei nicht geläufig und eigne sich darum nicht als Verkehrsschrift, was für künftige Lehrlinge gefährlich sei. Sie werde nämlich, auch in unserem Kanton, von immer weiteren Kreisen der Praxis abgelehnt, und die Lage bei uns sei unhaltbar geworden. Das beste wäre, wenn für die Mittel- und

die Oberstufe das Obligatorium aufgehoben und die vereinfachte Antiqua wieder eingeführt würde. P. Müller, der Schreiblehrer der Mädchenrealschule, würdigte dagegen als positive Werte die leichtere Schreibbarkeit und die einfachere Handhabung der Feder und wies die Verantwortung für die unbefriedigenden Ergebnisse der z. T. ablehnenden Haltung der Lehrerschaft, besonders aber dem Mangel an genügend Schreibstunden in der Realschule zu. Freilich musste er auch feststellen, dass die Vorbereitung in der Elementarschule sehr ungleich sei. Mit ihm verlangte der Schriftfachmann, Herr Hs. Hunziker, welcher den Kern der Frage nicht in der Form, sondern in der Förderung der Schrift sieht, die Vermehrung der Schreibstunden auf der Oberstufe. Die allgemeine Ansicht, dass dem unerquicklichen Zustand ein Ende bereitet werden muss, führte zum Entschluss, die Angelegenheit weiter zu untersuchen und später eingehend zu beraten.

Zum Dessert wurde der Reallehrerschaft wieder einmal ihre Zwitterstellung ins Bewusstsein gerufen durch die Nachricht, es werde an massgebender Stelle abgelehnt, sie in der *Unfallversicherung* den anderen kantonalen Beamten gleichzustellen, da jene Sache der Schulgemeinden sei. O. St.

Wehropfer

Die alten Eidgenossen haben ihre Freiheit nicht bloss erkämpfen, sondern oftmals auch erkaufen müssen. Den Urnern gewährte König Heinrich die Reichsfreiheit im Jahre 1231 nicht zuletzt deshalb, weil sie selbst die Summe aufbrachten, um welche der König die Talschaft mitsamt den daraus fliessenden Einkünften dem Grafen Rudolf dem Alten von Habsburg verpfändet hatte. Dieser Loskauf war für die Talleute von Uri, einfache Hirten, Jäger, Söldner und Säumer, gewiss keine leichte Sache.

Später, im 14. und 15. Jahrhundert, haben die Eidgenossen des öfters die Bodenrechte, Besitzungen und Nutzungen, welche benachbarte Herren und Klöster auf dem Gebiete der Waldstätte zu eigen hatten, gegen Geldentschädigungen abgelöst. So melden die Chroniken, dass im Jahre 1390 die Gemeinde Gersau die Gerichte und Steuern der Habsburger in Gersau für die damals sehr beträchtliche Summe von 690 Pfund gekauft habe. Die Gemeinde Alpnach löste im Jahre 1368 die Güter und Ansprüche der Gräfin von Strassberg um 300 Gulden ab.

Solche Beispiele gibt es hunderte; sie zeigen, dass die alten Eidgenossen für ihre Freiheit nicht nur Blut-, sondern auch Geldopfer zu bringen bereit waren. Dem Beispiel der Vorfahren eingedenk, werden die Eidgenossen von heute keinen Augenblick zögern, das Wehropfer, das der Staat zur Erhaltung und Sicherung der Freiheit und Unabhängigkeit von ihnen verlangt, bereitwillig und freudigen Herzens zu leisten.

Die Bernische Lehrerversicherungskasse gibt zum *Bundesratsbeschluss* vom 19. Juli 1940 über die *Erhebung eines einmaligen Wehropfers* die folgende Mitteilung, die auch anderswo Beachtung verdient:

Die aktive Lehrerschaft ist nach dem Bundesratsbeschluss vom 19. Juli 1940 verpflichtet, die Bescheinigung über den Betrag, auf den das versicherte Mitglied beim Austritt aus dem aktiven Schuldienst am 1. Januar 1940 als Abgangsentschädigung Anrecht gehabt hätte, d. h. auf alle seine Einzahlungen (Prämien,

Monatsbetroffnisse, Nachzahlungen) ohne Zinsen, der Wehropfererklärung beizulegen und diese innert der gesetzlichen Frist der auf dem Formular bezeichneten Amtsstelle einzureichen.

Wir haben die Beträge für jeden Versicherten ausgerechnet und werden sie auf der Rückseite des Besoldungsmandates vom September bzw. Oktober 1940 mitteilen; der Coupon ist abzutrennen und der Wehropfererklärung beizulegen.

Für die grösseren Ortschaften werden diese Bescheinigungen durch die Schuldirektionen bzw. Schulkassiere an die einzelnen Schulhäuser versandt; die Vorsteher werden dann die Zustellung an die einzelnen Lehrkräfte, inkl. Arbeitslehrerinnen, besorgen. **

† Hans Hirzel, Ottenbach

Die Lehrerschaft des Bezirkes Affoltern gedachte in ihrer Kapitelsversammlung vom 21. September ihres durch den Tod in den Bergen entrissenen Kapitelspräsidenten.

Hans Hirzel verlebte seine Jugendzeit am schönen Zürichsee. Nachdem er das Seminar Küsnacht absolviert hatte, hielt er als Vikar in Kloten und Hirzel Schule und war als Hauslehrer in Neutal-Bauma tätig. Am 25. Oktober 1931 erfolgte seine Wahl als Lehrer in Ottenbach. Seine ganze Persönlichkeit, sein Wissen und seine Pflichttreue hat er in den Dienst der Schule gestellt. Mit ganz besonderer Hingabe pflegte er den Naturkundeunterricht. Auch die körperliche Ertüchtigung seiner Schüler pflegte er aufs sorgfältigste. Turnen, Schwimmen in der nahen Reuss, Skifahren und Wandern. Dem Schulkapitel diente er als Aktuar, Vizepräsident und seit dem 3. Dezember 1938 als Präsident. Immer werden die Kapitularen sich gern an die Fahrt zu den spanischen Kunstschatzen in Genf erinnern, die von Hans Hirzel aufs sorgfältigste vorbereitet wurde. Es sollte seine letzte Arbeit im Schosse des Schulkapitels bleiben. Zu Beginn des Aktivdienstes im September 1939 hatte Hans Hirzel sofort einzurücken. Er diente als Bataillonsadjutant im Bataillon 71 und bewältigte die viele Bureauarbeit immer zur vollen Zufriedenheit seines Vorgesetzten. Hans Hirzel benützte einen kurzen Urlaub, um mit seinem Dienstkameraden, Hptm. Stör, ins Berner Oberland abzureisen. Glücklicherweise bestiegen die bergkundigen Männer den Mönch und das Finsteraarhorn. Dann ereilte sie das Verhängnis, indem eine Lawine sie erfasste und zum tödlichen Absturz brachte. Sein Andenken wird von der Lehrerschaft des Bezirkes Affoltern in Treue bewahrt werden. K. H.

Basler Schulausstellung Münsterplatz 16

Obst und Schule.

(Mitg.) Ende Oktober wird in der *Basler Schulausstellung* die schon letztes Jahr geplante Sonderausstellung «*Obst und Schule*» durchgeführt. Die Ausstellungsräume werden vom 21. Oktober bis zum 1. November für die Schulklassen geöffnet sein, die sachkundig durch die Ausstellung geleitet werden. Der neue *Schmalfilm* «*Schweizer Obst*» wird Klassen vorgeführt. Es sind *Süssmostkostproben* vorgesehen, und alle Zweitklässler werden die hübschen baseldeutschen Gedichte «*Vom Epfeli und vom Epfelbaum*» von *Anna Keller* erhalten (Jungbrunnenheft 21).

Am Abend finden *Führungen* und *Filmdarbietungen* für ein weiteres Publikum statt. Die Lehrerschaft wird sich nicht nur an Hand der Ausstellung (Bilder und Schülerarbeiten) über die Obstprobleme orientieren können, sondern auch an Hand von

Vorträgen. Es sind vorgesehen Vorträge von Dr. Ad. Hartmann, Aarau: Obstbau und Obstverwertung in der Schweiz; Ernst Grauwiler, Liestal: Apfel oder Banane, Lehrprobe; Direktor Kellerhals, Bern: Die Alkoholgesetzgebung, die Umstellung des Obstbaues und die Obstverwertung; Dr. Max Oetli: Neue Schulversuche zur Wertschätzung des Obstes.

Ein reichlich besetzter Schriftentisch wird zum Studium und zum Weitergeben der wichtigen Tatsachen und Folgerungen einladen, die diese Ausstellung zeigen und lehren wird.

Bücherbesprechungen

Der Schweizer Obstbau. Von F. Kobel, G. Schmid, H. Kessler. Verlag A. Francke A.-G., Bern. 114 S. Preis Fr. 4.50.

Dieses reich illustrierte Werk stellt ein Lehrbuch von bemerkenswerter Gründlichkeit dar, ein Nachschlagewerk in erster Linie für den Landwirt, Baumwärter und Landwirtschaftsschüler; aber nicht minder geeignet, jedem Naturfreund Freude zu machen. — In sehr begrüssenswerter Weise orientiert es den Leser vorerst über das Wachstum und die Fruchtbarkeit der Obstbäume. Aufschlussreiche mikroskopische Bilder klären über die Vorgänge auf, welche sich im Innern der Wurzeln, Stämme und Zweige abspielen, und auf welche bei jeder Baumpflege Rücksicht genommen werden muss, so dass der Schüler dann auch weiss, warum er das so und jenes anders machen muss. Und schon hier zeigt sich ein weiterer grosser Vorzug des prächtigen Buches: gestützt auf die gewonnenen Erkenntnisse über den Wasserhaushalt und die Nährsalzzufuhr, folgt auch sofort die praktische Auswertung in bezug auf die Sortenauswahl und den in Frage kommenden Boden. Der Raum gestattet es hier nicht, vom ganzen reichen Inhalt in dieser Weise ausführlich zu berichten, das Buch bleibt aber diesem Grundsatz der aufklärenden Theorie mit unmittelbar folgender Praxis, welche aus der reichen Erfahrung von Schulen und Versuchsanstalten resultiert, bis zum Schlusse treu. Dies ist ein gar nicht hoch genug zu bewertender Vorzug und war gewiss keine leichte Sache, sind doch die Zusammenhänge nach der und jener Richtung so vielgestaltig, dass es geradezu verwunderlich ist, wie trotz der Vollständigkeit der Angaben an jeder Stelle, doch ein klar vorgezeichneter Aufbau des ganzen Werkes innegehalten wurde. Denken wir nur z. B. an die Blütenbefruchtung mit ihren Beziehungen zur Bienezucht, zur Eigenart des Pollens, zum Wachstum des Baumes, zur Bodenzusammensetzung und Düngung, um nur einige Faktoren anzuführen, so erkennen wir leicht, dass ein Buch, welches alle diese Dinge in wohlgeordneter Art in Theorie und Praxis dem Leser in anregender Weise darstellt, ein Meisterwerk genannt werden muss. Es folgen dann in der gleichen ausführlichen und gründlichen Art die Besprechung der Baumpflanzung, der Baumpflege (hier mit besonders vielen aufklärenden Bildern!) und der Düngung.

Bei der Schädlingsbekämpfung musste auf die Beschreibung der einzelnen Krankheiten verzichtet werden, da dies ein besonderes Buch ergeben würde. Hinweise auf einschlägige Literatur sind da. Hingegen würde es der Naturfreund sicher begrüssen, wenn dem Hinweis auf den Schutz der nützlichen Tiere noch etwas Nachdruck verliehen würde durch Angaben über die Nützlichkeit der Vögel und über zweckmässige Anbringung von Nisthöhlen, über die Pflanzung oder das Stehenlassen von grünen Hecken an Bächen und Waldrändern, welche ihrerseits ja auch wieder durch ihre Bedeutung für die Bienezucht dem Obstbau selbst, also in zweifacher Hinsicht nützen, mag auch der Nutzen der Vögel im Auge des Obstfachmannes nicht ganz so gross sein, wie er von anderer Seite in Rechnung gestellt wird.

Es folgt darauf die Besprechung der Anlage von Obstkulturen mit allen dabei auftauchenden Fragen, sowohl für den Landals auch für den Gartenbesitzer, für den, der eine Neuanlage plant und für den, der eine Umstellung einer unzweckmässigen Anlage im Auge hat. Sortentabellen mit nützlichen Angaben schliessen an.

Zum Schlusse wird in sechs Abschnitten der Gartenobstbau und im achten Kapitel die Ernte, Sortierung und Lagerung des Obstes besprochen.

Jeder Leser wird das Werk mit grosser Freude und Gewinn lesen und es gerne in die Reihen seiner Bücher einordnen, um es wieder und immer wieder zur Hand zu nehmen. H. St.

Der Kath. Lehrerverein der Schweiz

hat an seiner Generalversammlung am 6. Oktober in Luzern u. a. Geschäften auch das Gesetz über den obligatorischen militärischen Vorunterricht lebhaft diskutiert. Mit grosser Mehrheit lehnte der Verein es ab, über eine Entschliessung abzustimmen. **

Kleine Mitteilungen

Eine grossangelegte Obstaktion. (Mitg.)

Die *Kriegsfürsorge-Kommission der Schweizerischen Landeskongferenz für soziale Arbeit* führt diesen Herbst, in Zusammenarbeit mit den kantonalen und lokalen Kriegsfürsorge-Kommissionen und verschiedenen Frauenorganisationen, eine Obstaktion durch, die die unentgeltliche Vermittlung von Frisch- und Dörrobst an Bedürftige zum Zwecke hat. Der Ueberfluss einer reichen Ernte in Obstgehenden soll dorthin geleitet werden, wo Mangel herrscht — ein Werk gegenseitiger Hilfe in der einfachsten und direktesten Form.

Die Aktion erfolgt im Einverständnis mit dem Eidgenössischen Kriegsernährungsamt und der Eidgenössischen Alkoholverwaltung und in Verbindung mit der Stiftung Pro Juventute. Während sich die Alkoholverwaltung mit der Abgabe von verbilligtem Obst an Minderbemittelte befasst und die Obstspende der Stiftung Pro Juventute wie immer den Bergschulen zugute kommt, will die Kriegsfürsorgekommission, in Ergänzung dieser beiden anderen Werke, den Bedürftigen in Städten und Berggehenden, im besonderen auch den notleidenden Familien von Wehrmännern und Angehörigen der Arbeitsdetachemente, Gratisobst zur Verfügung stellen. Eine wesentliche Aufgabe in der Schaffung von Vorräten für den Winter wird dadurch gleichzeitig erfüllt und durch das Dörren weniger haltbaren Obstes der Gefahr vorgebeugt, dass wertvolle Nahrungsmittel zugrunde gehen.

Möge der Appell an die Hilfsbereitschaft unserer Landbevölkerung guten Widerhall finden.

Wie mache ich selber Süssmost? (Mitg.)

Überall sind Bestrebungen im Gange, um möglichst viel von dem reichen Obstsegen zu konservieren. Nur Obst, das unvergoren bleibt, kommt unserer Ernährung zugute. Neben dem Frisch- und Dörrobst ist es vor allem der Süssmost, in dem die sonnereiften Kräfte und Nährwerte für längere Zeit erhalten bleiben. Bei der grossen Zuckerknappheit sollte in keinem Bauernhaus mehr der gesunde Süssmost fehlen. — Ein herrliches Produkt der eigenen Scholle. — Wie ihn herstellen? Lesen Sie die kleine Anleitung «So macht man Süssmost», erhältlich beim Verfasser W. Schwilch, Wetzikon, oder beim Schweiz. Verband für gärl. Obst- und Traubenverwertung in Zürich 6, Hadlaubsteig 9. An dieser Stelle ist auch Auskunft zu erhalten über die Süssmostkurse, die in den verschiedenen Landesteilen durchgeführt werden. Diese Kurse vermitteln am besten die Kenntnisse, die eine erfolgreiche Süssmostbereitung bedingen.

Obstverwertung.

(Mitg.) Nicht um für den nicht mehr erhältlichen Bohnenkaffee einen Ersatz zu schaffen, sondern um einen guten Kaffee herzustellen, dem die gesundheitsschädlichen Wirkungen des Bohnenkaffees fehlen, ist der «Okafi»-Obstkaffee aus Äpfeln, Birnen und einem kleinen Teil Bohnenkaffee hergestellt worden. «Okafi» hat heute in der ganzen Schweiz begeisterte Anhänger gefunden, welche den herrlichen Geschmack des neuen Getränks ebenso schätzen wie die gesundheitsfördernden Eigenschaften der organischen Fruchtsalze, die im Fruchtkaffee erhalten bleiben. Die Fruchteverwertungs-A.-G. in Wallisellen und Zug hat speziell für Kinder und an Verstopfung Leidende auch den sehr bekömmlichen «O-Kao»-Obstkakao, den «Biona»-Reform-Getreidekaffee sowie einen Apfeltee in den Handel gebracht. Alle diese Nahrungs- und Genussmittel sind ohne jegliche chemische Zusätze zubereitet!

Etwas aus der Kultur der Erdbeere. (Mitg.)

Die letzten Jahre begegnete man immer mehr schlechten Erdbeerbeeten. Die jungen Blätter waren ganz verknüppelt und die Pflanzen gingen daran nach und nach zugrunde. Denn wenn das Blatt als Lunge der Pflanze nicht gesund ist, leidet auch das Wurzelwerk.

Man hat nun herausgefunden, dass es sich um ein winzig kleines Tierchen, eine Milbe handelt, die sich in den Falten der jungen Blättchen versteckt hält, die zarten Blätter ansticht und

aussaugt. Dadurch werden die Blätter verkräuselt, daher auch der Name Kräuselkrankheit. Die Milbe wandert über die Ranken auf die Jungpflanzen und infiziert auch diese. Ausserhalb der Pflanze aber kann sie nicht leben, auch über den Boden kann sie sich nicht bewegen. Langjährige Versuche wurden zur Bekämpfung dieses Schädling an der eidg. Versuchsanstalt in Wädenswil durchgeführt. Eine Bekämpfung im Freien hat sich dabei als praktisch absolut unrentabel erwiesen. Dagegen sind die Jungpflanzen bei der Vermehrung vor dem Pikieren verhältnismässig leicht zu vernichten durch Einlegen und Begasen mit S-Gas (Mythylbromid), Milben wie Eier werden dadurch sicher vernichtet. Für Neuanlage von Erdbeerkulturen ist daher das Wichtigste, dass man nur garantiert begaste Jungpflanzen verwendet. Mitte September bis Anfang Oktober ist die günstigste Pflanzzeit für pikierte Erdbeerpflanzen. -f-

Fahrpläne.

Die Winterausgabe des «Griff»-Fahrplanes vereinigt wiederum alle Vorteile in sich: Leichte Uebersichtlichkeit, schönste typographische Ausführung und rascheste Aufschlagemöglichkeit an Hand von patientierten Registerplänen. Der zuverlässige Reiseführer enthält weitgehendst in klarer und zweckmässiger Anordnung die Eisenbahn-, Schiffs- und Postverbindungen der Schweiz. Der Verkaufspreis ist mit 90 Rappen der alte geblieben. Der Fahrplan ist erhältlich bei allen Einnehmereien, Kiosken, Papeterien und beim Verlag: AG. Fachschriften-Verlag & Buchdruckerei, Zürich.

Blitzfahrplan.

Die 100. Ausgabe des «Roten Blitz» bringt der Orell-Füssli-Verlag, Zürich, heraus. Bei allen Wandlungen, die dieser wie jeder Fahrplan in der langen Zeit durchgemacht hat, sind zwei Dinge unverändert geblieben: das unerreicht praktische Griffsystem und die grosse Zuverlässigkeit. An sie haben sich eine Menge willkommener Neuerungen angeschlossen, die heute zum eisernen Bestand gehören, wie z. B. internationale Zeichensetzung, Angabe der Abfahrts- und Ankunftsperrens in Zürich, Stationenverzeichnis mit Angabe der Tarifkilometer und der Taxen von und nach Zürich, das in dieser Ausführlichkeit nur im «Blitz» geboten wird, Gepäck- und Expressguttaxen, Eisenbahnrouutenkarte, neben den gewöhnlichen Bahnstrecken auch die Fahrzeiten der Sekundär- und Bergbahnen, Dampfer- und Fährenkurse, Fluglinien usw. Preis Fr. 1.50; erhältlich in allen Buchhandlungen, Kiosken und Papeterien sowie an den Billettschaltern.

Kurse

Volkshochschule des Kantons Zürich.

Soeben ist der erste Abzug des Programms des Wintersemesters 1940/41 eingegangen. Es ist so umfangreich und so vielseitig, dass eine auszugsweise Inhaltsangabe kein richtiges Bild des reichen Darbietungsstoffes geben würde. Zu einem ausführlichen Bericht fehlt uns der Raum. Wir begnügen uns daher damit, der Kollegschaft, welcher die Vorlesungen und Lehrgänge erreichbar sind, zu empfehlen, das Verzeichnis beim Sekretariat der Volkshochschule, Münsterhof 20 (Zunftthaus zur Meise, Tel. 3.50.73), zu bestellen. Die Einschreibungen dauern vom 24. bis 26. Oktober 1940.

Pestalozzianum Zürich Beckenhofstrasse 31/35

Ausstellung im Neubau:

Mein Heimatdorf, mein Heimattal.

Heimatkunde der Landschaft.

Beiträge aus den Gemeinden Wald (die Gemeindechronik im Dienste des heimatkundlichen Unterrichts), Hinwil, Embrach, Zollikon, Wil (Zürich), Esslingen, Wil (St. Gallen), Näfels, St. gallisches Rheintal, Zürich (Stadtkinder erleben die Landschaft) u. a.

Oeffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag von 10 bis 12 und 14 bis 17 Uhr. Montag geschlossen. Eintritt frei. Primarschüler haben nur in Begleitung Erwachsener Zutritt.

Oeffnungszeiten im Winter 1940/41.

Um der Lehrerschaft den Besuch des Pestalozzianums am schulfreien Samstag zu ermöglichen, hat sich der Leitende Aus-

schuss entschlossen, Bibliothek, Bureaux und Ausstellung Dienstag bis Samstag wie bisher offen zu halten und dafür am Montag zu schliessen. Die Ausstellung bleibt auch am Sonntag geöffnet, der Raum kann aber an diesem Tage nicht geheizt werden.

Die Leitung des Pestalozzianums.

*

Sammelbestellung für den Schweizer-Künstler-Kalender (6. Jahrgang 1941).

Frühzeitiger als in den Vorjahren hat sich der Verlag mit seinen 12 Kunstdrucken eingestellt, die die Monate des Jahres feinsinnig begleiten wollen. Der neue Kalender verdient wieder einen bevorzugten Platz in der Wohnung des Kunstfreundes. Und welcher Lehrer wäre nicht ein Kunstfreund!

Die 12 Wiedergaben sind: F. Gianque, Ligerz: *Am Bielersee*. P. Barth, Basel: *Stilleben*. De Meuron, St. Blaise: *Kind*. E. Morgenthaler, Zürich: *Der Arbeitslose*. Margrit Osswald, Lugano: *Tessin*. Oscar Lüthy, Zollikon: *Bauernhaus im Herbst*. Stauffer, Spiez: *Am Thunersee*. A. Schnyder, Delsberg: *Jura-Landschaft*. W. Sautter, Zürich: *Am Frühstückstisch*. Martin Lauterburg, Bern: *Vertrauter Stadtwinkel*. Margrit Frey, Bern: *Auf dem Faulhorn*. Walter Clémin, Ligerz: *Steinbruch*.

Manche dieser Themen verraten schon durch den Titel, dass sie als wertvolle künstlerische Gabe sich unserm Lehrstoff beigesellen können. Und wie strahlen die Augen eines Kindes, wenn wir ihm als Anerkennung seiner steten Hilfsbereitschaft in der Schule eines dieser Kunstblätter schenken!

Die Ermöglichung einer *verbilligten Sammelbestellung* ist daher dem Pestalozzianum, Beckenhofstrasse 31, Zürich 6, eine angenehme Pflicht im Jahreskreis der Aufgaben. Wir ersuchen unsere Kolleginnen und Kollegen, von diesem Sonderangebot (Preismässigung durch Sammelbestellung von Fr. 3.90 auf Fr. 2.50, zuzüglich Spesen von 40 Rappen = Fr. 2.90) recht zahlreich Gebrauch zu machen und uns ihre Bestellung bald zukommen zu lassen, spätestens bis 31. Oktober. F. B.

Schweizerischer Lehrerverein

Sekretariat: Beckenhofstrasse 31, Zürich; Telephon 8 08 95
Schweiz. Lehrerverein Telephon 6 11 05
Postadresse: Postfach Unterstrass Zürich 15

Wohlfahrtseinrichtungen des SLV.

Im III. Quartal 1940 hat das Sekretariat folgende Auszahlungen gemacht: aus dem *Hilfsfonds* 1400 Fr. als Gabe in 8 Fällen; aus der *Kurunterstützungskasse* (Stiftung der Kur- und Wanderstationen) Fr. 1650.— in 7 Fällen.

Das Sekretariat.

Bureauzeit im Winter 1940/41.

In Anlehnung an die Massnahmen des Pestalozzianums bleiben unsere Bureaux vom 14. Oktober an am Montag geschlossen. An den übrigen 5 Werktagen, Dienstag bis Samstag, sind die Bureaux geöffnet von 8—12 und 13.30—18.15 Uhr.

Schweizerischer Lehrerverein.

Redaktion der Schweiz. Lehrerzeitung.

Schweizerische Lehrerverein.

Mitteilung der Redaktion

Die Zusammenstellung der Beiträge zu der vorliegenden Obstdnummer hat, wie in früheren Jahren, Herr Kollege M. Javet, Bern, Kirchbühlweg 22, Präsident des Schweizerischen Vereins abstinenter Lehrer und Lehrerinnen, besorgt. Wir danken ihm, wir dürfen es wohl im Namen der Leser tun, für den beigebrachten vortrefflichen Unterrichtsstoff.

Schriftleitung: Otto Peter, Zürich 2; Dr. Martin Simmen, Luzern; Büro: Beckenhofstr. 31, Zürich 6; Postfach Unterstrass, Zürich 15

GRIFF

FAHRPLAN



Gültig ab 6. Oktober 1940

Uebersichtlich - Zuverlässig - Zweckmässig

Verkaufspreis:

90
Rappen

Erhältlich an Bahnschaltern,
Kiosken und in Papeterien

AG. Fachschriften-Verlag & Buchdruckerei, Zürich

St.-gall. pat.

Sekundarlehrer

sprachlich-histor. Richtung, soeben entlassener Wehrmann, sucht Stelle oder Stellvertret. Off. unt. Chiffre SL 703 Z an Administration der Schweiz. Lehrerzeitung, Stauffacherquai 36, Zürich.

Gutgelegenes Gasthaus, 755 m ü. M., mit passender Einrichtung für alle Jahreszeiten und grossen Räumlichkeiten, wünscht für 1941

Ferienkolonien

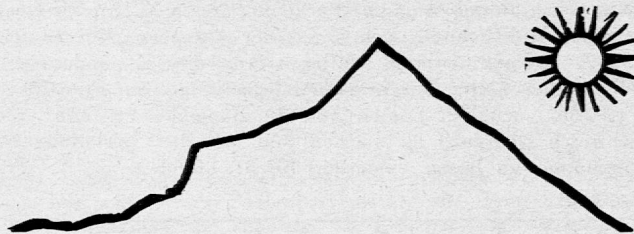
aufzunehmen. Viele lohnende Spazierwege, ausgedehnte Waldungen und erstklassige Badegelegenheit vorhanden. Auskunft wird gerne erteilt unter Chiffre SL 702 Z von der Administration der Schweizer. Lehrerzeitung, Stauffacherquai 36, Zürich.

Dieses Feld kostet

nur Fr. 10.50

+ 8% behördlich

bewilligten Kriegszuschlag



Schulreisen
Wochenend
Ferien

Empfehlenswerte Hotels und Pensionen

Aargau

BADEN

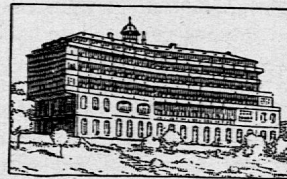
Für Herbst- oder Winteraufenthalt empfehlen sich die behaglich eingerichteten, gut erwärmten

HOTELS VERENAHOF UND OCHSEN

Zivile Preise. Telefon 22011 und 23477.

Besitzer F. X. Markwalder

Tessin



Eine Traubenkur im KURHAUS CADEMARIO

Cademario bei Lugano ist dank dem milden, trockenen und sonnenreichen Tessiner Herbstklima besond. wirkungsvoll. Bitte verlangen Sie Prospekte und Offerte für einen Kur- oder Ferienaufenthalt. - Telefon 3.25.28. Pächter: H. Friederich.

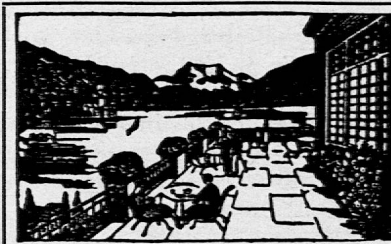
Waadt

Caux

(1150 m) sur Montreux

HOTEL „ALPINA“

Schönes, gemütliches, komfortables Familien-Hotel. Vorzügliche Küche. Pension per Woche, alles inbegriffen, Fr. 60.- bis Fr. 75.-.



MONTREUX

les hôtels de familles

L'HELVETIE

pension depuis fr. 9.-

LA CLOCHE

pension depuis fr 7.50

Arrangement spécial pour familles. - Tout confort.

Traubenkur! Wo?

CADEMARIO - PENSION ZUR POST

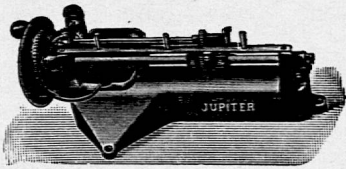
Preis pro Tag, mit 3 reichen Mahlzeiten, Fr. 6.50.



Hotel Fédéral - Bahnhof Lugano

Das gute Familien- und Passanten-Hotel bei mässigem Preise. Höflich empfiehlt sich

Fam. Maspoli-Galliker.



Bleistiftspitzmaschine Jupiter 2

Leistungsfähigste Maschine für Dauerbenützung! Unerreicht in Ausführung und Konstruktion! Unübertroffen in Leistungsfähigkeit und Dauerhaftigkeit! Qualitativ und konstruktiv erstklassig! Seit 50 Jahren bewährt. Sie hat die weitaus grösste Verbreitung aller Spitzmaschinen; über 1 Million im Gebrauch. Erhältlich in allen Fachgeschäften.

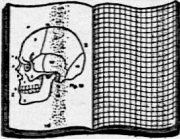
Naturkundl. Skizzenheft „UNSER KÖRPER“

mit erläuterndem Textheft

40 Seiten mit Umschlag, 73 Konstruktionszeichnungen zum Ausfüllen mit Farbstiften, 22 linierte Seiten für Anmerkungen.

Das Heft ermöglicht rationelles Schaffen u. große Zeitersparnis im Unterricht über den menschlichen Körper. — Bearbeitet für Sekundar- u. Realschulen, obere

Zu beziehen beim **AUGUSTIN-VERLAG, Thayngen-Schaffhausen.**



bearbeitet v. Hs. Heer, Reallehrer

Primarklassen, sowie untere Klassen der Mittelschulen.

Bezugspreise: per Stück
 1—5 Expl. Fr. 1.20
 6—10 „ „ 1.—
 11—20 „ „ .90
 21—30 „ „ .85
 31 u. mehr „ „ .80

An Schulen Probeheft gratis

Materialien
für
Kartonnage-
Kurse



Erfolgreiche Lehrer

verwenden unsere **Reform-Schulmaterialien**
Verlang. Sie
uns. Katalog

WILH. SCHWEIZER & CO., WINTERTHUR

Alder & Eisenhut Küssnacht-Zürich
Telephon 910.905
Schweiz. Turn- und Sportgerätefabrik

Turn-, Sport-, Spielgeräte

nach den Normalien der eidg. Turnschule von 1931

Für die Schweizer-Schulschrift. Verlangen Sie Prospekte von F. Soennecken, Zürich, Löwenstr. 17

Bestempfohlene Schulen und Institute für junge Leute

Ecoles et Instituts bien recommandés et de toute confiance

Deutsche Schweiz

Haushaltungsschule Sternacker St. Gallen

des schweiz. Gemeinnützigen Frauenvereins

Halbjahres-Haushaltungskurse

Beginn Oktober und April.

Ausbildungskurs für Köchinnen

Beginn Ende April. Dauer ein Jahr.

Haushaltleiterinnen-Jahreskurs

Beginn Ende April.

Hausbeamtenkurs

Beginn Ende Oktober. Dauer zwei Jahre.

Prospekte durch die Vorsteherin, Sternackerstr. 7, St. Gallen

Neuzeitliche, praktische **AUSBILDUNG**
für das Handels- und Verwaltungsfach, den allgemeinen Bureaudienst [Korrespondenz-, Rechnungs- und Buchhaltungswesen], Geschäftsführung und Verkauf einschliesslich Dekoration. Alle Fremdsprachen. Diplom. Stellenvermittlung. Mehr als 30jähr. Bestand der Lehranstalt. Prosp. u. Ausk. durch die Beratungsstelle der **Handelsschule Gademann, Zürich**, Gessnerallee 32

PRIMAR- UND SEKUNDARSCHULE DR. R. SCHUDEL-BENZ

Zeltweg 6 Zürich 1 (beim Pfauen) Telephon 21949

Französische Schweiz

Haushaltungsschule Chailly-Lausanne

des Schweiz. Gemein. Frauenvereins (Sektion Waadt). Tél. 22071

1. November 1940 Haushaltungskurs, Französ., Sprachen, Sport

Vacances et français à Genève!

Ecole Dumuid. Institut familial de 1^{er} ordre; 8 élèves, grand parc, lac. — Leçons tous les matins. Par mois 220 frs., tout compris. — 19, rue Lamartine. Demandez prospectus.

● GENÈVE ÉCOLE KYBOURG ●

4, Tour de l'Île. Cours spéciaux de français pour élèves de langue allemande. Préparation à la profession de secrétaire sténo-dactylographe. Certificat ou diplôme.

Pension «Miramont», Neuchâtel

Fbg du Crêt 23, Telephon 5 30 96
bietet einigen Töchtern, die die Lehranstalten zu besuchen wünschen, ein schönes, angenehmes Heim. In der Nähe der Schulen gelegen. Familienleben. Beaufsichtigung. Ferienkurse. Referenzen von Eltern. **Mr et Mme Gs Leuba**

TOCHTERINSTITUT LA CHATELAINE ST-BLAISE (Neuenburg)

Unterricht in Französisch, Englisch und Italienisch sowie in Handels- und Haushaltungsfächern. Diplome. Musik und Kunst. Prächtige Lage über dem See. — Sport- und Tennisplätze. Prospekte durch die Direktion Herr u. Frau Prof. Dr. A. Jobin



Mitglieder, übt Solidarität

und berücksichtigt nur die nachstehenden bestempfohlenen Spezialfirmen.

Albrecht-Schlöpfer, Zürich

am Linthescherplatz, nächst Hauptbahnhof

Aussteuer-, Betten- und Steppdeckenfabrik,
Woldecken, Kamelhaardecken, Teppiche

TAPETEN VORHÄNGE MÖBELSTOFFE

Tapeten Spörri

FUSSLISTRASSE 6 ZÜRICH TELEPHON 3.66.60

AUF KLEINIGKEITEN KOMMT ES AN:



Nicht jeder Mann kann ein Apoll sein. Der geschickte Maßschneider aber versteht es, jede Figur individuell und vorteilhaft zu kleiden. Der gut sitzende Anzug erleichtert Ihnen ein selbstsicheres Auftreten. — Wer einmal nach Mass arbeiten lässt, will nichts mehr anderes haben. Und wer auch den Stoff beim Schneidermeister kauft, fährt doppelt gut!

GROSSTUCHHANDLUNG LEIMGRUBER
ZÜRICH / BLEICHERWEG 18



Rechnungs- und Buchführung an Sekundarschulen

von Prof. Fr. Fraudiger, Zürich
mit **Buchführungsheften** zur Bearbeitung gewerblicher und landwirtschaftlicher Beispiele.

Preisliste 322 auf Wunsch.

Landolt - Arbenz & Co. AG., Zürich

Bahnhofstrasse 65

Tea Room Music

STÜSSIHOFSTATT
TELEPHON 4 36 39

DAS HEIMELIGE ALKOHOLFREIE
KONZERTLOKAL IN DER ALTSTADT

Möbelhaus MÜLLER-BECK

Zweierstrasse 45 — ZÜRICH 4
liefert **Aussteuern** und **Einzelmöbel**
durchaus reell und zu äusserst billigen Preisen

C. GROB, ZÜRICH

Glockengasse 2 Telephon 3 30 06

Haushaltungsgeschäft
Bauspenglerei — Installationen

Leiden Sie an

Nerven-Entzündungen?

Auch bei schweren, veralteten Fällen von **Ischias**, **Arm- und Schulter-Neuralgien** sowie allen Arten von **Gicht und Rheuma** erzielen wir seit Jahrzehnten durch unsere gesetzlich geschützten

Herbazid-Bäder

eine oft gründliche, schnelle Besserung und Heilung. Diese haben sich daher die **dankbare Anerkennung** von Patienten und Aerzten erworben. Wenn Sie etwas Gründliches gegen Ihr Leiden tun wollen, so wenden Sie sich vertrauensvoll an

Fellenberg's

Selnaustrasse 3 **HERBAZID-BAD** Telephon 38003

Heilpädagogische Ausbildung

Von Dr. Paul Moor.

(Schluss.)

Erfassung und Behandlung werden in der Theorie und damit im Ausbildungsprogramm zu zwei getrennten Teilen, zwei Kapiteln, zwei Vorlesungen. Die Notwendigkeit, die Dinge nacheinander zu behandeln, schafft ein neues Problem: Wie sind die getrennten Teile wieder aufeinander zu beziehen? Man könnte dieses Problem als ein Kind der reinen Theorie, das in der Praxis selber kein Heimatrecht hat, beiseiteschieben, wenn es nicht doch in den Ausbildungsgang, und zwar gerade in dessen praktische Ergänzungen, hineinspielt, von wo aus es schliesslich auch noch in die praktische Arbeit selbst hineinverschleppt werden kann. — Wir sehen zunächst, dass für das Moment der Erfassung sich leicht praktische Übungsmöglichkeiten schaffen lassen, für das Moment der Behandlung aber nicht. Denken wir daran, dass jede überhaupt wesentliche Behandlungsmassnahme, welche eine vorausgehende besondere Erfassung und psychologische Reflexion überhaupt rechtfertigt, sich über einige Monate erstreckt, und machen wir ernst mit dem Satze, dass Erziehung «Beispiel und Liebe» sei, dass einzelne Massnahmen erst aus diesem Hintergrunde überhaupt ihren Sinn und ihre Wirksamkeit erhalten, dann sehen wir, dass ein «Behandlungspraktikum» in einem Ausbildungsprogramm ein Unding ist. Beispiel und Liebe lassen sich nicht in ein Lehrprogramm aufnehmen; sie würden dadurch blosses Machwerk. Den jungen Heilpädagogen auf eine Behandlung hinlenken, die nur aus einzelnen Massnahmen bestehen könnte, wäre pädagogisch verwerflich. Das Problem «Theorie und Praxis» wandelt sich hier zum Problem «Schule und Leben». Wir müssen uns an dieser Stelle daran erinnern, dass ja die Schule das Leben nicht ersetzen kann, dass sie das nicht einmal soll, dass es nicht einmal wünschbar wäre. Gerade durch das, worin sie sich vom Leben unterscheidet, soll sie ja wirken: durch die Distanz von den Dingen, welche eine ruhige Besinnung ermöglicht, durch die abstrahierende Trennung der verflochtenen Momente eines Vorganges, welche eine umfassende Gründlichkeit ermöglicht. Beachten wir dies, so wird es uns leicht, zu verzichten auf fragwürdige praktische Übungen in der Behandlung von Kindern. Wir werden die Erfassungsfrage in den Vordergrund der praktischen Übungen stellen und uns bei der Behandlungsfrage auf das Programmatische, auf die Aufstellung des Erziehungsplanes beschränken, wohl wissend, dass seine Durchführung nur vom Leben, nie aber von der Schule an die Hand genommen werden kann. Die damit in Kauf zu nehmende Einseitigkeit liegt nicht am so oder so beschaffenen Aufbau unseres Ausbildungsganges, sondern am Charakter der Schule als solcher, den ein heilpädagogisches Seminar nun einmal doch haben muss und haben will. Die Vor-

teile dieser Schulmässigkeit können wir nur dann ausnutzen, wenn wir sie nicht verwischen, indem wir sich selbst widersprechenden Bedenken nachgeben, sondern sie ausbauen im klaren Bewusstsein ihrer Möglichkeiten und Grenzen; und es werden uns die Nachteile dieser Schulmässigkeit nicht schaden, wenn wir sie als wirkliche Gefahren kennen und einzuschätzen wissen, nicht um sie zu vermeiden, sondern um sie zu bestehen. — In concreto besteht für uns die hier vorliegende Gefahr darin, dass die Erfassung, das Beobachten, Untersuchen und Reflektieren, das «Verstehen» in einem eher fragwürdigen Sinne, überbetont wird, und eine Ablenkung nicht nur, sondern auch eine Ablösung der auf Erfassung gerichteten Massnahmen von der Behandlung eingeleitet wird, in welcher doch das zentrale Anliegen der Erziehung liegt. Es genügt aber, diese Gefahr immer und überall wieder sichtbar zu machen; überwunden und bestanden werden kann sie nicht in der Schule, sondern erst wieder im Leben. Die wirksamsten Hinweise aber ergeben sich überall da, wo spürbar wird, dass ja schliesslich auch unsere Schule nicht nur ein Gegensatz zum Leben, sondern selber ein wenn auch besonderes Stück Leben ist.

Neben den Übungsmöglichkeiten aber brauchen wir als praktische Ergänzung zur theoretischen Ausbildung jene verantwortliche Teilnahme an praktischer Erzieherarbeit, welche dem, was man nicht lernen kann, sondern mitbringen muss, die Möglichkeit gibt, sich zu erproben und zu entfalten. Es ist klar, dass dies nur möglich ist als Unterbrechung des Schulbetriebes, als Vollpraktikum²⁾. Mit einem solchen aber ist nun zweierlei gegeben. Einerseits wird eine allzu grosse Entfernung des sich mit der Theorie beschäftigenden jungen Erziehers von der Praxis verhindert; er bekommt wieder Fühlung mit dem Erziehungsalltag, er wird wirksamer Bestandteil eines Milieus, in welchem Kinder leben; und wenn nichts anderes dabei heraussehen sollte als dieses eine, dass er sich Vorwürfe machen muss, weil er keine helfenden Einfälle hat, die durchführbar sind in diesem Milieu und bei seiner Stellung, so ist dies allein schon ein grosser Gewinn, der ausserdem mit Bezug auf den Zweck eines solchen Praktikums ins Schwarze trifft. Andererseits lernt er hier wieder, das Moment der Erfassung demjenigen der Behandlung unterzuordnen; es wirkt so dieses verantwortliche Mitarbeiten in erzieherischer Arbeit als Korrektur gegenüber der Ueberbetonung der Erfassung in den Übungsmöglichkeiten des Schulbetriebes. Diese beiden Möglichkeiten sollten wahrgenommen werden, um so mehr, je mehr die Übungen im Erfassen ausgebaut werden. Es muss geradezu untersagt werden, in einem Anstaltspraktikum Untersuchungen und Erhebungen

²⁾ Wir fügen hier gleich bei, dass die Ausdehnung dieses Vollpraktikums auf ein ganzes Jahr — ein zweites Kursjahr! — die Grundlage ergeben würde für die Einbeziehung auch der praktischen Ausbildung in den Lehrplan des Seminars.

durchzuführen und Material zu sammeln für eine theoretische Arbeit, oder auch nur seine neu erworbenen Testmethoden in diesem Praktikum ausprobieren zu wollen.

Wenden wir uns nun dem Umstande zu, dass heilpädagogische Ausbildung nicht nur auf psychologisch-pädagogisches, sondern auch auf *biologisch-medizinisches* Gebiet führt, so treffen wir hier Fragen an, die in erster Linie die theoretische Ausbildung betreffen und kaum auch die praktische. Zwar kann uns auch einmal eine medizinische Behandlung eines Kindes vom Arzte übertragen werden, doch immer nur in der Weise, wie sie auch einem Wärter übertragen werden könnte. Aus vielen Gründen wäre es wünschbar, dass wir recht oft vom Arzte als Wärter und Pfleger angestellt und gerade die einfachsten und alltäglichsten Handreichungen uns übertragen würden, Dinge, die zu allermeist überhaupt keine Ausbildung, wohl aber guten Willen und wirkliche Hilfsbereitschaft voraussetzen. Denn gerade in solchen Handreichungen, in den alltäglichsten Notwendigkeiten besitzen wir unersetzliche Zugänge für unsere erzieherische Einwirkung. Damit wir aber diese Möglichkeiten ausnützen können, brauchen wir zweierlei. Wir müssen einerseits die Anweisungen des Arztes begreifen können, etwas wissen von ihrem biologischen Sinn und von dem Unabwendbaren, das ihnen zugrunde liegt; denn es ist ja ein Moment unserer erzieherischen Aufgabe, das Kind zu diesen Notwendigkeiten, zu diesem Unabwendbaren in seinem Leben die rechte Einstellung, die fruchtbare innere Haltung finden zu lassen. Wir brauchen dazu nicht das Wissen des Arztes zu besitzen; es genügt eine propädeutische Einführung, welche die bedingende Kraft und die Unausweichlichkeit dieser Dinge eindrücklich werden lässt. — Wir müssen aber andererseits in der Lage sein, eine gegebene medizinische Diagnose aus ihrer biologischen Sprache ins Psychologische zu übersetzen, d. h. ganz einfach bei gegebener medizinischer Diagnose uns ein Bild zu machen von der inneren Verfassung des Kindes, von Möglichkeiten und Grenzen seiner psychischen Kräfte und Fähigkeiten, von der Eigenart und Stärke seiner Konfliktsbereitschaft, von den vermehrten oder verminderten Schwierigkeiten, die der inneren Verarbeitung seines Erlebens begegnen; denn danach müssen wir uns richten, wenn wir nach dem Wege suchen, auf welchem das Kind zu dem ihm möglichen Ziel überhaupt gelangen kann.

Wir meinen darum, dass eine heilpädagogische Ausbildung in ihrem theoretischen Lehrgang die Vermittlung auch biologisch-medizinischen Wissens aufzunehmen hat, dass es sich aber dabei nur um eine Einführung in die allgemeinsten Grundlagen und wichtigsten Tatsachen handeln kann, über deren Umfang am besten derjenige Arzt entscheidet, der Erfahrung besitzt im Umgang mit entwicklungsgehemmten Kindern und mit deren Erziehern einschliesslich der Heilpädagogen. Wünschbar wäre, dass der im heilpädagogischen Ausbildungsgang mitwirkende Arzt seine Darlegungen wegen ihres bloss einführenden Charakters so anschaulich wie möglich gestaltete, soviel als möglich am konkreten Einzelfall demonstrieren könnte, um so den Blick für Eigenarten des Verhaltens zu schärfen und beobachten zu lehren. Aber schon hier hätte er selber darauf bedacht zu sein, dass seine Schüler dadurch nicht verführt würden, biologische Wissenschaft wichtiger zu nehmen, als

dies für ihren Beruf notwendig ist, oder gar selber Feststellungen machen zu wollen. Sie sollen nur etliches Biologisch-Medizinische bemerken lernen, sollen es beobachten und beschreiben lernen. Festzustellen, was es sei, ist Sache des Arztes. Gestützt auf die ärztlichen Feststellungen dann das Kind zu verstehen, Erziehungsziel und Erziehungsweg zu finden, das ist wiederum Sache des Heilpädagogen. Die reinlichste Trennung der Kompetenzen ermöglicht das beste Zusammenarbeiten; und die heilpädagogische Ausbildung arbeitet dieser Zusammenarbeit vor, wenn sie die Trennung zwischen biologisch-medizinischem und psychologisch-pädagogischem Gedankengut möglichst scharf zieht, und wenn sie überdies den jungen Heilpädagogen mit allem Nachdruck auf seine *pädagogische* Aufgabe hinweist, welche durch biologisch-medizinische Tatsachen nicht begründet, wohl aber bedingt und vor allem eingegrenzt wird.

Es kann und soll also die biologisch-medizinische Vorbildung des Heilpädagogen nur eine sehr einfache sein. Nie kann er ja der Mitarbeit des Arztes entraten; dass Arzt und Erzieher in einer Person vereinigt sind, wird immer nur in sehr vereinzelt Fällen zu erwarten sein. In der Regel wird der Heilpädagoge eben Erzieher sein und nicht Arzt. Auch eine Halb- oder Dreiviertels-Ausbildung nach der medizinischen Richtung würde ihn nur in die Nähe des Kurpfuschers rücken. Er braucht aber in Wahrheit nicht mehr als soviel propädeutische Kenntnisse aus Biologie und Medizin, dass er Diagnose und Therapie des Arztes als sinnvoll begreifen kann; und wichtiger als dies ist, dass er in der Lage sei, bei gegebener medizinischer Diagnose und Therapie sich in die seelische Verfassung des Kindes hineinzusetzen, und dass ob der zuweilen sehr stark eingeschränkten Möglichkeiten seine pädagogischen Einfälle nicht versiegen.

Wenn wir uns im folgenden nun noch einigen Problemen ausgesprochen faktischen Charakters zuwenden, so können wir uns schon darum kurz fassen, weil diese Probleme zumeist entschieden werden durch die bestehenden äusseren Möglichkeiten, öfters noch durch faktische Unmöglichkeiten.

Auf eine dieser Fragen stossen wir, wenn wir darauf achten, dass wir in unseren bisherigen Ausführungen immer nur die *Erziehungs-Praxis* ins Auge gefasst haben. Zu ihr treten eine Reihe von weiteren Gebieten praktischer Tätigkeit, die zur Erziehungspraxis zwar in engster Beziehung stehen, sich zum Teil sogar mit ihr durchdringen, sich aber dann scharf herausheben, wenn man nach faktischen Problemen der heilpädagogischen Ausbildung Umschau hält. Nur die zwei wichtigsten sollen hier genannt werden: die *Unterrichtspraxis* und die *Praxis der Anstaltsleitung*. Dass eine Reihe von Techniken des Unterrichts und der Anstaltsleitung mit ins Ausbildungsprogramm des Heilpädagogen gehören, ist grundsätzlich keine Frage. Faktisch aber besteht das Problem: *können* wir und *wie* können wir Dinge wie Handfertigkeit, Rhythmik, Stimm- und Sprecherziehung, Zeichnen oder dann wieder Arbeitsprinzip, Bewegungsprinzip und für den Anstaltsleiter Aktenführung, Buchführung, Verwaltungs- und Versicherungswesen in einem kurzen (nur ein Jahr dauernden) Ausbildungsgang berücksichtigen? — Diese Frage muss von Fall zu Fall gelöst werden. In der Regel werden dem jungen Heilpädagogen im Seminar nur die Zugänge zu diesen Dingen geöffnet werden können; je weniger Zeit für die Ausbildung zur Verfügung steht, desto mehr müssen sie

einer späteren *Fortbildung* überlassen bleiben. Für diese bestehen heute eine Reihe von entwicklungs-fähigen Anätzen. Wir verweisen hier nur auf die alljährlich stattfindenden Fortbildungskurse des Schweiz. Hilfsverbandes für Schwererziehbare, die vom Heilpädagogischen Seminar programmatisch vorbereitet und geleitet werden, die Fortbildungskurse der Schweiz. Hilfsgesellschaft für Geistesschwache, ferner die Ferienkurse und die in Zürich, Bern, Basel und St. Gallen bestehenden heilpädagogischen Zirkel der ehemaligen Absolventen des Seminars.

Erst recht aber sind die folgenden Probleme nicht grundsätzlich lösbar, sondern stellen in jedem Einzelfall vor neue Tatsachen.

Wer soll ausgebildet werden? Es muss immer wieder betont werden, dass ein heilpädagogisches Seminar kein Nachhilfeeinstitut ist. Wer sich für heilpädagogische Arbeit meldet, müsste Gewähr dafür bieten, dass er sich in ihr auch zu bewähren vermag. Welches aber sind die Kriterien dafür? *Wer darf ausgebildet werden?* Das ist das *Problem der Auswahl* der Kandidaten aus den Bewerbern.

Was erwarten diejenigen von der Ausbildung, die sich für einen Ausbildungskurs melden? Setzen wir voraus, es handle sich dabei um tüchtige und erzieherisch befähigte Leute, so kommen sie trotzdem eben doch als Suchende. Sehr verschiedenartig sind ihre Wünsche und Hoffnungen, und unter diesen Wünschen und Hoffnungen sind manche, die nicht erfüllt, sondern berichtigt werden müssen und durch einen theoretischen Ausbildungsgang auch berichtigt werden können. Zutiefst aber hören wir aus allen ihren Fragen diejenige nach dem Sinn des heilpädagogischen Helfens heraus; und diese Frage müssen wir ernst nehmen. So vieles, was uns anfielt, beruht nur auf Scheingründen, die durchschaut und damit — mindestens was den eigenen Zweifel betrifft — bereits entkräftet werden können. Soweit die Mittel, sich für seinen Glauben an die heilpädagogische Aufgabe zu wehren, lehrbar sind, dürfen wir sie im Ausbildungsgang nicht vernachlässigen.

Aus dem Umstande aber, dass die grundsätzlich bereits gelösten Fragen sich faktisch noch einmal stellen, ergibt sich nun, dass grundsätzliche Lösungen nur brauchbar sind, wenn sie Möglichkeiten offen lassen für die faktischen Notwendigkeiten, wenn sie eine gewisse Beweglichkeit und Anpassungsfähigkeit an die konkreten Bedürfnisse mit sich führen. Erst wenn wir diese Einsicht gewonnen haben, können wir — wir wollen es hier nicht mehr tun — uns den zentralen Problemen des Ausbildungsganges in ihrer ganzen Reichhaltigkeit und Kompliziertheit zuwenden. Wir zählen nurmehr auf: Die Fragen des Lehrzieles, Lehrganges und Stundenplanes; die Frage: allgemeine Grundlagen oder spezielle Methoden; die Frage: Einsicht in die Problematik alles Wissens oder Sicherheit des Handelns im Helfen; die Frage: Kritische Haltung oder Gefolgschaft gegenüber wirklichen Autoritäten. All diese Fragen sind dadurch zu lösen, dass das «oder» durch ein «und» ersetzt wird. Aber eben dieses «und» ist gerade das Problem, das immer von neuem und in beständig sich wandelnder Form aus den realen Gegebenheiten entspringt und unter ihrem Drucke bis in die Sphären grundsätzlicher Entscheidungen getrieben wird.

Einiges über die Behandlung schwachbegabter Kinder

Hat man die Entwicklung schwacher Kinder zu überwachen, so handelt es sich zunächst darum, herauszufinden, wo ihre stärksten Kräfte liegen. Versteift man sich darauf, einem Kind Dinge beibringen zu wollen, für die es noch nicht erwacht ist, so gibt es sein eigentliches Wesen nie zu erkennen. Es beginnt sich selbst für bodenlos dumm zu halten. Merkt das Kind nach und nach, dass es auch Dinge gibt, die es versteht, so fängt es an aufzuhorchen und gewinnt Selbstvertrauen. Für schwache Kinder ist zunächst zur Anregung ihrer Geistestätigkeit das Erzählen wichtig. Auch ein Kind, das sonst noch zu keiner Konzentration fähig ist, wird sich durch gutes Erzählen fesseln lassen. So wird es zu einer primitiven Denktätigkeit angehalten und übt dadurch seine schwachen Kräfte. Natürlich kann auch vorgelesen werden, sofern das Kind sich dafür empfänglich zeigt. Intellektuell gehemmte Kinder haben oftmals ein überraschendes Verständnis für das Künstlerische, weil die Kunst nicht zum Verstand allein spricht. Nun stellt aber die Kunstgattung, deren Ausdrucksmittel die Sprache ist, das Poetische, auch an den Verstand gewisse Anforderungen. Aber die Auffassungsfähigkeit wird von Kräften unterstützt, die das «unbegabte» Kind unter Umständen reichlicher hat als das begabte. Es ist für das Poetische empfänglich, und dabei kommt auch der Verstand auf seine Rechnung. Bei alledem muss aber die geringe Aufnahme-fähigkeit des schwachen Kindes berücksichtigt werden. Gutes Vorlesen erregt ausserdem im Kind den Wunsch, selber lesen zu können. Und damit ist etwas Wichtiges erreicht: Das Kind will etwas lernen. Es ist für schwache Kinder von entscheidender Bedeutung, ob ihnen mit Mühe und Not etwas Lesen, Rechnen und Schreiben beigebracht, oder ob Lernlust und Wissbegierde geweckt werden. Letzteres ist nicht so leicht, es erfordert viel Denkarbeit. Dabei kommt einem jedoch die tiefere Natur der menschlichen Wesenheit zu Hilfe, die instinktiv, wenn sie sich natürlich entwickeln kann, vorhandene Kräfte üben und steigern will und die nach geistiger Nahrung hungert. Die gedruckten Buchstaben beispielsweise lernt es nach und nach mit wenig Nachhilfe von selber kennen, wenn man ihm ein bewegliches ABC zur Verfügung stellt. Wird es im weitem hie und da veranlasst, Wörter zu suchen, die einen bestimmten Laut aufweisen, dann wieder Laute zu nennen, die in einem bestimmten Wort drin stecken, so wird es bald einmal durch kurze, geschriebene Wörter sich herausgefordert fühlen, sie zu entziffern. Und wenn man ihm in der Folge dann und wann ein Bild schenkt mit einem zugehörigen Sätzchen darunter, so erhält sein Interesse am Lesen immer neuen Antrieb. Rhythmus und Wohllaut kurzer Gedichte zum Beispiel veranlassen es zu oftmaligem Wiederlesen. Solches Lernen mit innerer Anteilnahme hat Wandlungen im Kind zur Folge, die sich bis zur Veränderung seiner Gesichtszüge auswirken.

Als Vorbereitung für das Rechnen darf das Zählen nicht unterschätzt werden. Es ist das ABC des Rechnens. Nicht nur fortlaufendes Zählen, sondern auch Spiele, bei denen abgezählt werden muss, können gute Dienste tun. Wichtig ist auch das Schätzen

von Entfernungen (und nachheriges Abzählen der Schritte), von Massen, Mengen und Gewichten; ferner das Messen mit dem Meterstab, um immer wieder das Interesse auf Zahlen und Grössenverhältnisse zu lenken. Ein schwieriges Kapitel für schwache Kinder bildet das Einmaleins. Ein Kind, dem durch nüchternes Einüben-Wollen noch gar nicht beizukommen wäre, muss vorerst für die zu lernende Sache interessiert werden. Eine Möglichkeit hiezu bietet sich durch geschickte Ausnützung des Spieltriebes, sofern der Zahlenbegriff weit genug entwickelt und die übrigen Voraussetzungen vorhanden sind. Wenn sich jemand Zeit nimmt, mit dem Kind eines jener Würfelspiele zu machen, bei denen mit Höckern auf einem in Felder abgeteilten Spielplan vorgeschritten werden muss, so können bevorzugte Felder geschaffen werden, indem Einmaleins-Rechnungen und -Zahlen darauf geschrieben werden, die dann enträtselt werden müssen.

Auch das Schreiben sollte nicht soviel gepflegt werden, dass eine ausgesprochene Abneigung dagegen entsteht. Hält man sich in der Behandlung des Kindes nicht an die natürlichen Grundlagen, so werden weder geistige Bedürfnisse geweckt noch irgendwelche schlummernde Anlagen entdeckt. *F. W.*

Dr. Zoltán v. Tóth

Direktor der Heilpädagogischen Hochschule in Budapest, † am 12. Mai 1940.

Zum Ableben dieses ungarischen Heilpädagogen wird uns aus Budapest geschrieben:

Dr. Zoltán v. Tóth wurde am 5. Dezember 1883 in Nagykeszi, Komitat Komárom (Ungarn), als Sohn eines protestantischen Dorschullehrers geboren. Auch er begann seine Laufbahn als Dorfschullehrer, besuchte aber bald das Heilpädagogische Seminar in Budapest und wurde nach dem Abschluss dieser Studien zum Lehrer der Naturwissenschaften am Staatlichen Blindeninstitut ernannt. Gleichzeitig studierte er an der Königl. Ungarischen Universität, wo er sich zum Lehrer der Naturkunde und Chemie ausbildete und schliesslich die philosophische Doktorwürde erlangte. In jener Zeit auch gründete er im Blindeninstitut einen Selbstbildungsverein und einen Turnverein für Blinde und stellte ferner eine vorzügliche Naturaliensammlung zusammen, deren Modelle grösstenteils von ihm selbst verfertigt wurden.

Während des Weltkrieges erhielt er einen Ruf an die Wohlfahrtsstelle für Kriegsbeschädigte und widmete sich dort den Problemen der Umbildung und Berufswahl Kriegsbeschädigter. Später wurde er zum Leiter des Zentralen Wohlfahrtsbureaus ernannt und erhielt die Aufsicht über die Umbildungsschulen für Kriegsbeschädigte sowie sämtlicher damit zusammenhängender Wohlfahrtsorganisationen.

Im Jahre 1922 wurde er Lehrer am Heilpädagogischen Seminar in Budapest und Mitglied des Spezialrates aller heilpädagogischen Organisationen. Im selben Jahr begründete er die Heilpädagogische Gesellschaft, deren Generalsekretär er bis zu seinem Tode blieb. Er organisierte drei Konferenzen, die sich mit der Prophylaxe der Minderwertigkeiten und dem Schutz der Minderwertigen befassten. Jedes Jahr hielt er mehrere Sitzungen im Rahmen der Gesell-

schaft ab und sprach etwa 200mal in verschiedenen Teilen des Landes über die genannten Probleme. 1924 übernahm er die Leitung des Heilpädagogischen Lehrerseminars, wo, dank seiner unermüdlichen Tätigkeit, die Ausbildungsdauer auf drei und wenige Jahre später (1928) sogar auf vier Jahre erhöht wurde, womit das Seminar den Hochschulen ange-reiht wurde.

Der Lehrplan der neuen Heilpädagogischen Hochschule umfasste die Gebiete der Medizin, Pädagogik, Heilpädagogik und Soziologie. Auf diese Weise wurde den Kandidaten der Weg zur entsprechenden biologischen und pädagogischen Bewertung des minderwertigen Kindes gewiesen; sie wurden ferner in die Erziehungswissenschaft und die Didaktik bei den verschiedenen Kategorien der Defekte eingeführt. Eine weitere Aufgabe der Hochschule bestand darin, die Kandidaten zum wirtschaftlichen, juristischen und gesellschaftlichen Schutz der Minderwertigen heranzubilden. Dank dieser einheitlichen Hochschulbildung ist heute in Ungarn eine neue Generation von Heilpädagogen herangewachsen, denen Heilpädagogik nicht mehr die korrigierende Pädagogik einzelner verkümmelter Fähigkeiten bedeutet, sondern eine einheitliche Disziplin zur Heilung abnormer Persönlichkeiten.

Dr. v. Tóth las an der Hochschule über allgemeine Heilpädagogik und über Erziehungslehre der Blinden.

Im Auftrag des Ministeriums organisierte er die Wohlfahrtsorganisationen für Blinde und leitete während 6 Jahren die Blindenunterstützung, -beschäftigung und -ausbildung.

Er war Mitglied der Ungarischen Heilpädagogischen Gesellschaft, der Landesvereinigung der Blinden- und Taubstummenlehrer, der Ungarischen Gesellschaft für Kinderforschung, der Ungarischen Psychologischen Gesellschaft, der Vereinigung zur Verhütung der Geisteskrankheiten usw., Ehrenpräsident und Präsident mehrerer Vereine in der Provinz.

Zu verschiedenen Malen hat er in der Ungarischen Pädagogischen Gesellschaft, in der Ungarischen Gesellschaft für Kinderforschung und in der Ungarischen Heilpädagogischen Gesellschaft, wie in noch andern, über psychologische und erziehungswissenschaftliche Themen referiert. Seine Aufsätze sind im Fachblatt «Ungarische Heilpädagogik», im «Blatt der Schullehrer», und im psycho-pädagogischen Fachblatt «Das Kind» erschienen.

Umfangreichere Arbeiten von ihm sind: «Die Bekämpfung der Minderwertigkeit und die Gesellschaft», 1924; «Die Vorstellungswelt der Blinden» (auch in deutscher Sprache in Leipzig erschienen); «Die Entwicklungslinien der heilpädagogischen Wissenschaft» (Bericht über den V. Kongress für Heilpädagogik in Köln, 1934). Sein wichtigstes Werk, «Allgemeine Heilpädagogik», 1933, befasst sich mit dem Begriff der Heilpädagogik.

Als der Tod sein Schaffen beendete, arbeitete er an den Werken «Die Aufgabe der Heilpädagogik», «Allgemeine Heilerziehungslehre» und «Angewandte Erziehungslehre der Blinden».

Dr. v. Tóth war kinderlos verheiratet. Auch seine Gattin, geb. Marie Makay, ist, in ihrer Eigenschaft als Lehrerin an einer Handelsschule für junge Mädchen, pädagogisch tätig.