Zeitschrift: Bündner Schulblatt = Bollettino scolastico grigione = Fegl scolastic grischun

Herausgeber: Lehrpersonen Graubünden

Band: 1 (1942)

Heft: 1

Artikel: Vorschläge für den hauswirtschaftlichen Unterricht an der Sekundarschule : (20 Lektionen à 3 Std. Kochen und 20 Lektionen à 2 Std. Hauswirtschaft)

Autor: Zulauf, C.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-355524

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

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

tende Erweiterung des Pflichtenkreises zur Beschäftigung während des grössten Teiles des Jahres erscheint aber heute als durchaus zeitgemäss und notwendig. Durch einen solchen Ausbau bedingte organisatorische Aenderungen dürften nie leichter durchzuführen sein als jetzt, da von den sieben ursprünglichen Inspektorenstellen vier verwaist oder nur aushilfsweise besetzt sind. — Schon im Jahresbericht von 1908 verlangte Sekundarlehrer Biert in Davos, dass «der Schulinspektor ein fixbesoldeter Mann sein sollte, der nur seinem Amte leben würde. Mehrmals im Jahre sollte er die Schule betreten und Zuhörer des dort ausgeübten Unterrichts und der dort ausgeübten Erziehung sein.» Um die Durchführung dieser Forderungen bemühte man sich dann auf der Delegiertenversammlung in Poschiavo ohne entscheidenden Erfolg. Heute stehen wir diesem Ziele näher, ja in geistiger Hinsicht haben wir es schon beträchtlich überholt, wo die Inspektion nach der Auffassung von Ludwig Martin fortgeführt wird.

Vorschläge für den hauswirtschaftlichen Unterricht an der Sekundarschule

(20 Lektionen à 3 Std. Kochen und 20 Lektionen à 2 Std. Hauswirtschaft.)

Er soll verbinden Schule und Leben, wird also aufbauen auf das Gelernte und Erlebte.

Schülerinnen, die 8 Schuljahre hinter sich haben, wissen aus dem Unterricht in:

Geographie von verschiedenen Gegenden, von verschiedenen Sonnenverhältnissen und Gesteinsarten, von verschiedener Vegetation und verschiedenem Wasser.

Geschichte von dem Wesen verschiedener Völker und von Zusammenhängen zwischen Wesensarten und Ernährungsarten.

Handarbeiten von der Freude am Gestalten und Schaffen.

Muttersprache von begeisternden Wirkungen von Worten, die im Zusammenhang stehen mit dem ganzen Wesen wacher

Menschen und von der lähmenden Wirkung derjenigen Worte, die ohne innere Zusammenhänge gesprochen oder geschrieben werden.

Naturgeschichte, dass bestimmte Pflanzen nicht nur verschiedene Blätter und Blüten, sondern auch bestimmte Wachstumsmöglichkeiten und bestimmte Früchte haben, und dass sie auch bestimmte Anforderungen, stellen an Licht-, Wärme-, Wasser-, Boden-, Windverhältnisse, aber auch Beziehungen haben zu bestimmten Insekten, Vögeln u. a. m.

Religion, dass verschiedene Glaubensrichtungen verschiedene Vorschriften geben über bestimmte Ernährungs-, Arbeits- und Lebensweisen.

Rechnen, dass ein vernünftiges Endresultat überall Einnahmen und Ausgaben verlangt, und dass bei allen Rechnungsoperationen eine Menge von Gesetzmässigkeiten bestehen, die nicht zu umgehen sind.

Singen vieles von Wohlklang und Missklang, von verschiedenen Tönen und Tonarten, von Takt und Tempo, von der grossen Bedeutung richtiger Atmung und von sinnvollem Wechsel zwischen laut und leise.

Turnen von schwerer und leichter, schöner und unschöner, gesunder und ungesunder, freier und krampfhafter Bewegung, von Erhöhung der Leistungsfähigkeit durch gute Bewegungsweise. Sie kennen die grosse Bedeutung der frischen Luft, die Sehnsucht nach Anstrengung und Höhe, nach Weite und Sonne.

Zeichnen von guten und schlechten Formen und wissen, dass gute Formen Schönheit und Gesundheit, schlechte Formen Auswüchse, Missbildungen und Krankheit zum Ausdruck bringen.

Arbeitsprogramm für Hauswirtschaft

1. Wir erinnern uns an Mütter, Grossmütter, Dienstboten, unermüdlich und sauber die einen, müde und schmutzig die andern.

   Wir lernen *kehren, flaumen, abstauben.*

Wir zeichnen Werkzeuge.

2. Wir erinnern uns an Muskelkater beim Turnen, an Ueberwindung der Müdigkeit und an Erleichterungen beim Laufen.
   Wir lernen *plochen.*
   Wir arbeiten im Takt.

3. Wir erinnern uns an Unsicherheit und Angst beim Arbeiten in Anwesenheit Erwachsener.
   Wir lernen *abstellen — aufstellen — tragen.*
   Wir arbeiten sicher und ohne müde zu werden.

4. Wir erinnern uns an verschieden gedeckte Tische und an verschieden angerichtete Platten.
   Wir lernen *Tische decken und Speisen anbieten.*
   Wir brauchen unsere Zierschrift (Tischkärtchen)

5. Wir erinnern uns an zusammengestellte schmutzige Tassen am Bahnhofbuffet nach der Abfahrt eines Schnellzuges oder bei Beigen andern Orts und anderer Art.
   Wir lernen *zusammenstellen und abwaschen.*
   Wir achten auf unsere Haltung.

6. Wir erinnern uns an die Antwort eines «Pfadi» auf die Frage der Mutter: «Was habt ihr auch mit Euern Küchentüchern gemacht?»
   Wir lernen *abtrocknen und auswinden.*
   Wir unterscheiden schöne und unschöne Bewegungen bei der Arbeit.

7. Wir erinnern uns an Schwierigkeiten, Erfolge und Misserfolge beim Kehren, Flaumen, Abstauben und Plochen.
   Wir lernen *zusammennehmen auf Tischen und Böden und fegen.*
   Wir erleben Freude im Zusammenhang mit Anstrengung und Erfolg.

8. Wir erinnern uns an Werdegang und Resultat der ersten Wäsche im «Hilfsdienst».
   Wir lernen *Küchentücher waschen.*
   Wir prüfen die Eigenschaften des Regenwassers und des Quellwassers.

9. Wir erinnern uns der Freude an gediegen glänzenden Schuhen, Treppen, Fussböden, Bestecken u. a. m.
   Wir lernen *abreiben — anstreichen — glänzen.*
   Wir unterscheiden Glanz und Schein.

10. Wir erinnern uns an ein Gespräch für und gegen den Staubsauger.
    Wir lernen *schütteln — klopfen — bürsten — saugen.*
    Wir kennen jetzt die grosse Bedeutung von Staub.

11. Wir suchen ein schmutziges Fenster und beobachten Spinngewebe, Fliegen und Staub.
    Wir lernen *Fenster reinigen.*
    Wir hören von der grossen Aufgabe der kleinen Lebewesen.

12. Wir vergleichen glattes und faseriges Holz und finden darin die Folgen richtiger und unrichtiger Behandlung und richtiger und unrichtiger Reinigungsmethoden.
    Wir lernen *behandeln rohes und bemaltes Holz.*
    Wir sehen ein, dass wir im Grunde alle reich sind.

13. Wir erinnern uns an ein Gedicht über Hände von J. Bosshard und schauen das Bild «betende Hände» von Albrecht Dürer.
    Wir lernen *anzünden — heizen — öffnen — schliessen — anstecken — ausdrehen.*
    Wir prüfen unsere Hände.

14. Jedes bringt mit: Aufzeichnungen einer Schulordnung, einer Staats- oder Hausordnung.
    Wir lernen *ordnen, Schubladen — Schränke.*
    Wir sehen und hören Gegenstände, die uns anklagen.

15. Wir erinnern uns an verschiedene Schulhefte und an die Anordnung bei Briefen.
    Wir lernen *ordnen, Vorhänge — Schuhe — Zimmer — Häuser — Gärten.*
    Wir freuen uns über die Auswirkungen guter Ordnung.

16. Wir erinnern uns an die Tage vor Ostern, vor Weihnachten, vor einer Taufe im Zusammenhang mit Räumungs- und Reinigungsarbeiten.

Wir lernen *reinigen, Abwaschbecken — Türen — Fussböden — Stühle.*
Wir wissen, was verunreinigen heisst.

17. Wir erinnern uns an Gedichte und Lieder, in welchen Schönheit gepriesen wurde. (Die Quelle rinnt . . . Klopstock in den Jahreszeiten von W. Steiner).
Wir lernen *verschönern, Schulzimmer — Möbel — Werkzeuge — Arbeit.*
Wir beobachten verschiedene Wirkungen der Sonne auf Pflanzen und auf Stoffe.

18. Wir stellen fest, dass das Betteneinlegen einer Examenarbeit gleicht.
Wir lernen *verschiedene Methoden des Betteneinlegens.*
Wir sehen verschiedene Kleinlebewesen an der Arbeit.

19. Wir erinnern uns daran, dass nicht nur Menschen verschiedene Eigenschaften und Fähigkeiten haben, sondern auch Pflanzen und einzelne Pflanzenteile. (Kartoffelschalen, Seifenkraut, Epheublätter u. a. m.).
Wir lernen *das Waschen von Strümpfen und Socken event. Kinderwäsche.*
Wir lassen uns davon überzeugen, dass man auch ohne Seife waschen kann.

20. Wir erinnern uns an Unzufriedenheit oder an Befriedigung, an Tadel oder Lob nach Vollendung selbständiger Arbeit.
Wir lernen *die Reihenfolge der Arbeiten beim Tageskehr.*
Wir haben erfahren die Unterschiede zwischen Steifheit und Beweglichkeit.

Lehrplan der Kochstunden

1. Wir erinnern uns an eine Ausstellung mit Tabellen über den *Anbau-Plan Dr. Wahlen:*

1 ha Wiesland ernährt	2,4 Menschen
1 ha Brotgetreide ernährt	6,6 Menschen
1 ha Kartoffeln ernährt	16,4 Menschen

Wir lernen *dämpfen, kochen, schälen, beobachten und unterscheiden* wässerige und mehlige Kartoffeln.
Wir kochen Kartoffelstock und Salat.

2. Wir erinnern uns an die Unterschiede von gleichen Pflanzen (Edelweiss) auf verschiedenem Boden gewachsen und an gleiche Gerichte von verschiedenen Personen gekocht (Maluns).
   Wir lernen *schwitzen, schneiden, probieren und feststellen den Unterschied* dreier verschiedener Suppen und dreier verschiedener Stücke Vollbrot.
   Wir kochen Gemüsesuppe und essen Vollkornbrot.
3. Wir erinnern uns an unsere ersten Kochversuche und an die Kochversuche der Höhlenkinder von Dr. A. Th. Sonnleitner und anderer.
   Wir lernen *kochen im Ofen, vergleichen verschiedene Getreidekörner* in Bezug auf ihre Form, Farbe, Grösse, auf Geschmack und Bau.
   Wir legen von jeder Art drei Körner ein u. lassen sie keimen.
   Wir kochen Hirseküchlein und Birnenkompott.
4. Wir erinnern uns daran, was Pflanzenwachstum fördert, was es hindert und beobachten in diesem Zusammenhang unsere keimenden Körner.
   Wir lernen *roh zubereiten, mischen, kauen. Wir prüfen* Aepfel I. und Aepfel II. Qualität.
   Wir braten Aepfel, «kochen» Apfelrohspeise und ergänzen mit Nüssen und schwarzem Brot.
5. Wir erinnern uns an die Veränderung von Farbe und Form verschiedener Pflanzen, nachdem sie längere Zeit von ihrem Wurzelstock gelöst worden sind. Wir stellen fest, dass Wohlgeschmack, Vitamine und Kraft zum grossen Teil verloren gegangen sind.
   Wir lernen *backen in der Auflaufform und so kochen, dass Schäden,* die bei der Aufbewahrung entstanden sind, möglichst *ausgeglichen* werden durch die Beigabe von Gewürzkräutern und Petersilie.
   Wir kochen Mischgemüse und Kümmelkartoffeln.
6. Wir erinnern uns an unsere gepressten Blumen und Blätter, an Strohblumen und Versteinerungen und Mumien.
   Wir lernen *trocknen,* Holder und Kräuter, *einkochen* — Beeren *in Flaschen* — beobachten aufgequollene Bohnen und

vergleichen diese mit unsern gekeimten Körnern.
Wir kochen Hülsenfruchtsuppe.

7. Wir erinnern uns an die Verschiedenartigkeit von Form und Blüten, von Geruch und Geschmack unserer Birnen, Aepfel, Rüben, Kartoffeln, Erbsen und Kohlraben.
Wir lernen *schmecken und prüfen* Zucker-, Stärke- und Zellstoffgehalt verschiedener Birnen, Aepfel, Rüben, Kartoffeln, Erbsen, Kohlraben u. a. m.
Wir kochen Rüben mit Kartoffeln in Sauce und Salat.

8. Wir erinnern uns an Geschmack und Duft einer Walderdbeere, einer grossen Gartenerdbeere und roher und gekochter Erdbeeren, Zwetschgen und Rüben.
Wir lernen *feststellen und vergleichen* Abwällwasser von Obst, Rüben, Kartoffeln, Kohl, Bohnen u. a. m. und *prüfen den Mineralstoffgehalt* von gekochtem Wasser, Brunnenwasser und Mineralwasser.
Wir kochen Spätzli aus weissem Mehl und Spätzli aus Vollmehl und Lauch gedämpft.

9. Wir erinnern uns an die Lebensweise der Grönländer und an Zusammenhänge von Klima und Fettverbrauch.
Wir lernen kennen, *Nahrungsmittel, die uns Fett spenden und die Verschiedenartigkeit* verschiedener Fettarten (Butter, Speck, Nierenfett, Oel).
Wir rösten braune Zwiebelsuppe und kochen Kartoffelpfluten überschmelzt, Spinat gedämpft.

10. Wir erinnern uns an die Fütterung der Tiere im Zoologischen Garten oder im Zirkus und in diesem Zusammenhang an die Verschiedenheit, die Nahrung in Empfang zu nehmen.
Wir lernen *schmecken Eiweiss* von einem Ei, — in der Milch, — im Käse, — im Fleisch, — in Erbsen, — Linsen, — Bohnen.
Wir kochen Kohlsuppe, Rindfleisch und Reis.

11. Wir erinnern uns an Reklamebilder über *Vitamine* und deren Text.
Wir lernen *vergleichen* Vitamingehalt verschiedener Pflanzen im Zusammenhang mit ihrer Herkunft, mit ihrer Fruchtbarkeit, Widerstandskraft und Farbe.

Wir kochen Hagebuttentee und bereiten dazu belegte Brotschnitten.

12. Wir erinnern uns an Tage und Zeiten, an denen wir an Durst litten, oder an denen wir das Bedürfnis hatten nach Brot und Aepfeln, nach Fleisch und Speck.

Wir lernen *verstehen die Aufgabe der verschiedenen Nährstoffe* unseres Körpers.

Wir kochen Eintopfgericht von Kohl, Speck, Kartoffeln mit Petersilie überstreut.

13. Wir erinnern uns an einen Rechnungsabschluss in der Buchführung. Einnahmen und Ausgaben müssen schliesslich, so oder so, übereinstimmen.

Wir lernen, *Nährstoffbedürfnis und Nährstoffzufuhr müssen auch* stimmen . . . *Wir prüfen Speisezettel,* bei denen sie stimmen, und bei denen sie nicht stimmen.

Wir kochen Maisbrei und Zwetschgenkompott.

14. Wir erinnern uns daran, dass man bei Speisezetteln nicht allein auf Nährstoffe Rücksicht nehmen muss, sondern auch auf Geld.

Wir lernen *ausrechnen,* wo *a.* Stärke und Zucker, *b.* Eiweiss, *c.* Fett, *d.* Mineralstoffe, *e.* Vitamine am billigsten zu haben sind. (Siehe Tabelle).

	Eiweiss		Fett	Kohlehydr.	Mineralstoffe	Vitamine				Preis
	vollst.	unvoll.				A	B	C	D	
Rindfleisch . .	16,6	—	10,1	—	0.5	I	0	I	?	3.60
Schweinefleisch	16	—	32	—	0,2	0	0	0	0	4.60
Vollmilch . . .	3	—	3,5	4	0,7	II	I	I	I	—.35
Magermilch . .	3,2	—	0,8	4,2	—					—.25
Quark	34,8	—	5,4	0,9						1.80
Butter	0,7	—	80	0,5		I			I	7.20
Fettkäse . . .	38	—	26,9		1,5	I				4.20
Magerkäse . .	27.3	—	5,5	1						2.50
Kartoffeln . .	2.1	—	0,1	21,6	1,6	I	II	I	II	—.22
Teigwaren . .		8,8	0,4	72.5	0,4					—.90

Wir kochen Omletten mit Obst.

15. Wir erinnern uns, dass an der «Landi» geschrieben stand:

Vegetabilische Abfälle	im Jahre 1935—1938	655	Wagen à 10 Tonnen.
	im Jahre 1920—1924	386	Wagen à 10 Tonnen.
	im Jahre 1915—1919	40	Wagen à 10 Tonnen.
	im Jahre 1910—1914	211	Wagen à 10 Tonnen.

Wir lernen *ausrechnen, wieviel in unserer Gemeinde erspart werden könnte in einem Jahr,* wenn alle 50 Hausfrauen (250 Personen) wüssten, wieviel durch richtige Zubereitung und Aufbewahrung erspart werden kann.

	Bedarf für 1 Pers.	Preis 1 Person		Bedarf für 250 Pers. kg	Preis Fr.	Ersparnis kg	Ersparnis Fr.
1/3 Auslag. Kartoffeln	550 gr	(-.28)	-.15	137.5	38.50	45.833	12.83
1/2 Auslag. Zucker .	37 gr	(1.02)	-.04	9,250	9.44	4.625	4.72
1/4 Auslag. Fett . .	13 gr	(4.—)	-.05	3.250	13.—	0.825	3.25
1/5 Auslag. Brot . .	250 gr	(-.54)	-.14	62,500	33.75	12.500	6.75
1/5 Auslag. Gemüse (Rüben) .	150 gr	(-.30)	-.05	37,500	11.25	6,217	1.87
1/4 Auslag. Obst (Aepfel) .	150 gr	(-.70)	-.10	37,500	26.25	9,375	6.56
							35.98 pro Tag
							13,332.70 pro Jahr

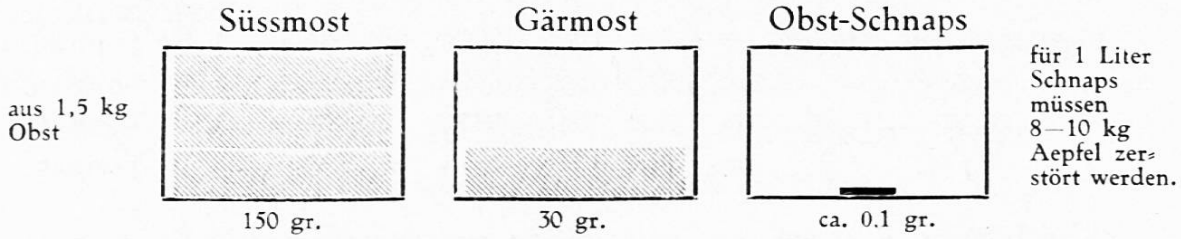
Wir kochen Kartoffelsuppe grüne, Brotauflauf mit Käse, Salat.

16. Wir erinnern uns, dass es Menschenrassen, und dass es ausnahmsweise auch Schweizer gibt mit guten, gesunden Zähnen. Wir lernen *Brot backen* und gesundes Brot lieben und uns einsetzen in den Dienst des Guten. *Wir machen Vorschläge,* wie das praktisch durchzuführen ist. *Beispiele:* Eigene Grundsätze — ein Aufruf an die Buben unserer Klasse —. Wir backen Vollkornbrot und Kastanienbrot.

17. Wir erinnern uns an einen Versuch über Gärung in der Schule.

Wir lernen unterscheiden Süssmost — Gärmost — Süsswein — Gärwein und prüfen die Tabelle von Prof. Dr. Hartmann: «Süssmost, Gärmost, Kunstgetränke v. 1929».

Trockenrückstand (Extrakt) aus 1 Liter



Jährlicher Gärmostverbrauch ca. 150 Millionen Liter.
Jährlicher Zuckerverlust ca. 18 Millionen Kg.
Wir sterilisieren Süssmost.

18. Wir erinnern uns an einen Tag unseres Landdienstes und an eine versalzene Suppe, auch an unsern Durst, während unsern Kinderkrankheiten.
Wir *sammeln Teekräuter*, lernen sie *kennen, trocknen und aufbewahren.*
Wir kochen verschied. Thees im Freien und geniessen ihn mit Rohzucker und Kastanienbrot.

19. Wir erinnern uns an Sinnsprüche. Beispiel: «Von der Ernährung hängen Kraft und Tiefe der innern Erlebnisse ab und das ist ihre eigentliche Bedeutung». Dr. Bircher.
Wir lernen *Beigaben für Suppen kennen*, Kräuter — Schnittlauch — Petersilie — ev. Eier, Käse.
Wir kochen Griessuppe (Schnittlauch), Kartoffeln (Kümmel) und Krautstiele.

20. Wir erinnern uns an Schulausflüge, an verschiedene Zwischenmahlzeiten, an festliche Anlässe und an verschiedene Proviantmöglichkeiten.
Wir lernen *unterscheiden wertlose von wertvollen* Zwischenmahlzeiten.
Wir «kochen» *Zwischenmahlzeiten:*
   a) für den Rucksack: Aepfel, Nüsse, Rüben, Dörrobst, Brot, Butter mit Kräutern, Käse, getrockneten Speck.
   b) für den Wasch- und Putztag: Salat aus Rohgemüse und Vollbrot
   oder: Hagebuttentee, Vollbrot mit Aufstrich (Butter, Käse, Kräuter).

Dieser Vorschlag ist als Grundlage zu einer Besprechung mit Gemeinde- und Schulvorständen, mit Lehrern und Lehrerinen gedacht, nicht aber als abgeschlossener Lehrplan. C. Zulauf.

Konferenzen, macht Euern Einfluss geltend, dass alle freiwerdenden Lehrstellen im Schulblatt zur Besetzung ausgeschrieben werden!

Skikurs der VII. Seminarklasse

vom 16.–20. Januar 1942 in Bergün.

Der jährlich abzuhaltende obligatorische Skikurs der letzten Seminarklasse unserer Kantonsschule ist nun im neuen Lehrplan des Lehrerseminars vorgeschrieben. Trotz Krieg und Krisis wurde deshalb der Skikurs als selbstverständliche Ausführung der Vorschriften durchgeführt.

Programmgemäss langten am 16. Januar von Chur und vom Engadin die Züge mit den 15 Kursteilnehmern, den Skilehrern Lehrer O. Juvalta, St. Moritz, und Dr. Maissen, Ilanz, und dem Kursleiter, Kantonsschullehrer B. Masüger, in Bergün an. Leider fehlten vier Teilnehmer wegen Militärdienstes und weitere zwei, die Vertreter der Südtäler, wegen Krankheit.

Wir fanden gute Unterkunft und sorgfältige, reichliche Verpflegung im Hotel Weiss Kreuz bei Herrn Flury. Schon bei der Eröffnung des Kurses wurde den Teilnehmern die streng planmässige, scharf umgrenzte Arbeit dieses vom Kanton bezahlten Kurses klar vor Augen geführt. Es wurde mitgeteilt, dass am Ende des Kurses ein Leistungsausweis mit den Noten in Disziplin, praktischer Fahrfertigkeit, Instruktion und Theorie jedem Teilnehmer mit einer Rangordnung verabreicht werde. Ein Blatt mit dem Verzeichnis von 21 Clausurarbeiten über Lawinengefahr, erste Hilfe. Kurze Beschreibung von Skischwüngen. Gang- und Steigarten, Selbsthilfe des Bergschulmeisters bei armen Kindern u. s. w. war im Hotelgang angeschlagen. Der praktische Unterricht wurde streng nach der neuen schweizerischen Skianleitung durchgeführt, wobei schon in den ersten Tagen Kommandierübungen als Vorübung für das Schlussexamen vorgenommen wurden. Die erste Morgen- und die letzte Abendstunde wurden für Vorträge bestimmt, die im Gemeindesaal von Bergün stattfanden. Es wurde gesprochen über das Skifahren im Rahmen der Gesamtkörpererziehung, die Entstehung von