

Zeitschrift: Archiv für das schweizerische Unterrichtswesen
Band: 15/1929 (1929)

Artikel: Kanton Freiburg
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-31308>

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: 06.10.2024

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

X. Kanton Freiburg.

Fortbildungsschulen.

1. Allgemeines Reglement der Haushaltungsschulen vom 10. Juni 1905. (Abgeändert durch Staatsratsbeschluß vom 2. Juli 1927.)

Der Staatsrat des Kantons Freiburg,
im Hinblick:

auf das Zusatzgesetz vom 10. Mai 1904 über den Primarunterricht;

auf den Artikel 213 des allgemeinen Primarschulreglementes vom 8. August 1899;

auf das von der Studienkommission am 14. Mai 1901 genehmigte Unterrichtsprogramm der weiblichen Fortbildungsschulen;

in Erwägung:

Es sind im Kanton eine Anzahl Haushaltungsschulen errichtet worden, die bis anhin einem von der Erziehungsdirektion genehmigten besondern Reglement unterworfen waren. Das Zusatzgesetz hat den weiblichen Fortbildungsunterricht obligatorisch erklärt und die Errichtung von Regionalfortbildungsschulen in Aussicht genommen. Es liegt nun Veranlassung ob, durch Erlaß allgemeiner Bestimmungen ihren regelrechten Betrieb zu sichern;

auf Antrag der Direktion des öffentlichen Unterrichtes,
beschließt:

nachstehende Bestimmungen werden genehmigt und treten unter dem Titel „Allgemeines Reglement der Haushaltungsschulen“ in Kraft.

ERSTES KAPITEL.

Organisation.

Art. 1. Die Haushaltungsschulen bezwecken die Vervollständigung der von den Mädchen in der Primarschule erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten. Die Schülerinnen erhalten daselbst Unterricht im Kochen, Zuschneiden, in der Anfertigung und Ausbesserung von Kleidungsstücken, im Waschen und Glätten, in der Haushaltungskunde, Gesundheits- und Kinderpflege und im Gartenbau auf Grund des von der Studienkommission genehmigten Programmes.

Art. 2. Es werden nach und nach in den verschiedenen Gegenden Haushaltungsschulen eingerichtet. Der Staatsrat bestimmt ihren Sitz und bezeichnet die Gemeinden, die demselben Schulkreis anzugehören haben.

Art. 3. In der Regel umfaßt der Kreis einer Haushaltungsschule sämtliche Gemeinden, die sich in einem Umfang von vier Kilometern um den Sitz der Schule herum befinden.

Art. 4. Die Gemeinden des Schulkreises sind verpflichtet, an die Unkosten der Schule beizutragen.

Die Gemeinde, wo die Schule ihren Sitz hat, stellt nebst den Schulräumlichkeiten die Wohnung für die Lehrerin und ein passendes Grundstück zur Anlage eines Gartens unentgeltlich zur Verfügung. Die übrigen Ausgaben werden jährlich und gleichmäßig unter sämtliche Gemeinden des Kreises verteilt. Diese Verteilung ist der Genehmigung des Staatsrates zu unterbreiten.

Die Besoldung der Lehrerin wird durch den Staatsbeitrag bestritten und durch die Bundesschulsubvention vervollständigt.

Art. 5. Das obligatorische Schulmaterial wird von der Erziehungsdirektion bezeichnet. Bei dieser ist auch die Genehmigung der Schullokalitäten einzuholen.

Art. 6. Das Unterrichtsprogramm erstreckt sich auf zwei Schuljahre. Die Schülerinnen der einzelnen Schuljahre werden in Gruppen oder Kurse von höchstens zwölf eingeteilt.

Art. 7. Das Datum der Eröffnung und des Schlusses des Schuljahres wird durch das besondere Reglement der einzelnen Schulen festgesetzt. Das Schuljahr umfaßt für die einzelnen Gruppen vierzig volle Schultage.

Art. 8. Der Unterricht beginnt morgens um 8 Uhr und wird im Winter spätestens um 4 Uhr und im Sommer um 5 Uhr beendigt.

Art. 9. Das Komitee setzt im Einverständnis mit der Inspektorin die Dauer der Unterrichtszeit und der Ferien fest. Wenn die Bedürfnisse der Gegend es erfordern, können die Ferien auf vier aufeinanderfolgende Monate verlegt werden.

ZWEITES KAPITEL.

Schulbesuch.

Art. 10. Alle aus der Primarschule entlassenen und in einer der Gemeinden des Schulkreises wohnhaften Mädchen sind verpflichtet, die Haushaltungsschule zu besuchen und sich freiwillig einzustellen.

Der Schulinspektor übermittelt der Inspektorin die Zeugnisbüchlein sämtlicher Mädchen, die er aus der Primarschule entlassen hat.

Art. 11. Jede Schülerin hat je einen Tag pro Woche die Kurse der Haushaltungsschule mit der Gruppe zu besuchen, welcher sie zugeteilt ist.

Art. 12. Alle Teilnehmerinnen sind verpflichtet, die Schule an dem von der Inspektorin bezeichneten Tage zu besuchen. Letztere kann auch eine Schülerin in eine andere Gruppe des gleichen Schuljahres versetzen.

Art. 13. An den Schultagen nehmen sämtliche Schülerinnen ihr Mittagessen und ihren Imbiß in der Schule ein. Sie leisten einen Beitrag, der die Kosten dieser Mahlzeit deckt.

Art. 14. Die Gemeinde leistet diesen Beitrag für gänzlich mittellose Schülerinnen, die auf ihrem Gebiete gesetzlichen Wohnsitz haben.

Art. 15. Ohne Erlaubnis der Lehrerin, die am Vorabend einzuholen ist, darf keine Schülerin der Schule fern bleiben.

Art. 16. Das verspätete Eintreffen wird mit einer Buße von 50 Rappen bestraft. Eine Absenz wird als unbegründet betrachtet, wenn die Schülerin nicht im Laufe des Schultages eine Entschuldigung vorbringt.

Die unentschuldigten Absenzen werden mit den in nachstehender Tabelle angeführten Bußen belegt:

Für den ganzen Schultag:

1. Absenz	Fr. 2.—
2. Absenz	„ 3.—
3. Absenz und folgende, wie auch Absenz an der Schulprüfung	„ 4.—

Für einen Schulhalbttag:

1. Absenz	„ 1.—
2. Absenz	„ 1.50
3. Absenz und folgende	„ 2.—

Art. 17. Am Schlusse des Schuljahres wird unter der Leitung der Kreisinspektorin eine Prüfung abgehalten.

Art. 18. Den Schülerinnen, welche die Kurse der Haushaltungsschule regelrecht absolviert haben, wird ein von der Inspektorin mitunterzeichnetes Zeugnis ausgestellt.

Art. 19. Die Entlassungen finden nach zweijährigem Schulbesuch statt. Sie werden auf Vorschlag des Komitees von der Inspektorin vollzogen.

Behufs Entlassung ist die Durchschnittsnote drei erforderlich. Die Schülerin, welche diese Note nicht erlangt, kann noch für ein weiteres Jahr zum Besuch der Haushaltungsschule verpflichtet werden.

DRITTES KAPITEL.

Beaufsichtigung.

Art. 20. Das Inventar des Schulmobiliars der Haushaltungsschule wird auf einem von der Gemeinde des Schulsitzes gelie-

ferten Doppelverzeichnis erstellt. Es wird von der Lehrerin und dem Schulkomitee unterzeichnet.

Art. 21. Bei dem Amstantritt und Wegzug einer Lehrerin nimmt das Komitee die Verifikation des Inventars vor.

Art. 22. Die Schülerinnen sind verantwortlich für die von ihnen verursachten Beschädigungen am Mobiliar und Schulmaterial, auch wenn der Schaden einfach durch Nachlässigkeit entstanden ist. Die unbrauchbar gewordenen Gegenstände werden auf ihre Kosten ersetzt.

Art. 23. Die Lehrerin sorgt für die Instandhaltung und den Unterhalt des Mobiliars und Schulmaterials. Sie bringt die Beschädigungen, die eine Ausbesserung erforderlich machen oder Bußen im Gefolge haben, beim Komitee zur Anzeige.

Art. 24. Das Komitee nimmt die Klagen der Lehrerin gegen die Eltern oder Schülerinnen und letztere gegen die Lehrerin entgegen. Es verhält die Parteien und nimmt einen Untersuch vor. Wenn die Zwistigkeit nicht gütlich beigelegt werden kann, wird die bezügliche Klage dem Oberamtmann des Bezirkes übermittelt.

Art. 25. Den Eltern und im allgemeinen jeder andern Person, die sich über die Lehrerin zu beklagen haben, ist es untersagt, das Schulhaus zu betreten, um ihr Vorwürfe zu machen oder sie in der Ausübung ihres Berufes zu stören. Jede Übertretung dieses Verbotes wird nach Vorschrift des Schulgesetzes gebüßt.

VIERTES KAPITEL.

Lehrpersonal.

Art. 26. Die Haushaltungsschule wird von einer Lehrerin geleitet, die alle Unterrichtsfächer lehrt.

Art. 27. Die Lehrerin wird auf Vorschlag des Komitees, der Inspektorin und des Oberamtmanne vom Staatsrat für eine Amtsdauer von vier Jahren ernannt.

Art. 28. Sie muß im Besitze eines Fachpatentes für den Haushaltungsunterricht sein.

Art. 29. Die Besoldung der Lehrerin ist durch Beschluß vom 1. Juni 1920 festgesetzt.

Art. 30. Die Lehrerin besitzt ihren Schülerinnen gegenüber dieselben Rechte und Pflichten, wie die Primarlehrerschaft ihren Schülern gegenüber. Sie führt ein Tagebuch, ein Noten- und Absenzenregister. Sie füllt die Zeugnisbüchlein aus und übermittlelt jede Woche dem Komitee, der Inspektorin und dem Oberamtmann die Absenzenliste.

Art. 31. Die Lehrerin sorgt für die Reinlichkeit und den ordentlichen Unterhalt des Schulzimmers und der Küche. Im Winter besorgt sie vor der Ankunft der Schülerinnen die genügende Heizung der Räumlichkeiten.

Art. 32. Die Lehrerin besorgt die Beschaffung des Schulmaterials nach den Weisungen der Inspektorin.

Art. 33. Die Lehrerin führt genaue Rechnung über sämtliche Einnahmen und Ausgaben zu Lasten des Kurses. Ein besonderes Register dient für die Buchhaltung der Küche und ein anderes für diejenige der Handarbeiten. Sie erstellt außerdem ein Verzeichnis der der Schule gemachten Schenkungen an Naturalien unter Angabe ihres Wertes.

Diese Bücher werden unter Beilegung der Belege, Quittungen, Fakturen spätestens am 15. Juli der Inspektorin übermittelt. Diese erstellt in drei Doppeln die Rechnung und das Budget der einzelnen Haushaltungsschulen und sendet sie vor dem 10. August der Erziehungsdirektion ein.

Art. 34. Die Lehrerinnen an Haushaltungsschulen können alljährlich durch die Inspektorin zu einer Konferenz einberufen werden.

FÜNFTES KAPITEL.

Schulbehörde.

Art. 35. Die mit der Beaufsichtigung der Haushaltungsschule beauftragten Behörden sind:

- a) Die Bezirksinspektorin;
- b) das Schulkomitee.

Art. 36. Die Inspektorin besucht die Schule jährlich mindestens zwei Mal. Sie sorgt für Ahndung der Absenzen, Kontrolle der Buchhaltung, erteilt die erforderliche methodische Anleitung und reicht alljährlich der Erziehungsdirektion die Jahresrechnung und das Budget mit einem Bericht über den Gang der Schule ein.

Art. 37. Das Komitee besteht in der Regel aus fünf Mitgliedern, die durch eine Versammlung von je zwei Delegierten pro Gemeinde gewählt werden.

Je nach den Umständen kann die Zahl der Mitglieder auf sieben erhöht und durch die Erziehungsdirektion ergänzt werden.

Art. 38. Das Komitee bezeichnet aus seiner Mitte den Präsidenten und Schriftführer.

Der Präsident beruft das Komitee ein und leitet die Verhandlungen.

Art. 39. Das Komitee arbeitet das besondere Reglement der Schule aus. Hiefür ist die Genehmigung der Erziehungsdirektion nachzusuchen.

Art. 40. Das Komitee beaufsichtigt den Gang der Schule. Es besucht die Kurse, wenn nötig durch eine Abordnung, mindestens alle zwei Monate. Die einzelnen Mitglieder können jederzeit dem Unterrichte beiwohnen.

Art. 41. Sämtliche Komiteemitglieder wohnen, insofern es möglich ist, der von der Inspektorin geleiteten Jahresschlußprüfung bei.

Art. 42. Das Komitee trifft von sich aus sämtliche Maßregeln, die geeignet sind, die Hebung und die Fortschritte der Schule zu fördern.

Art. 43. Das vorliegende Reglement tritt nach seiner Bekanntmachung in Kraft.

2. Lehrprogramm für die Haushaltungsschulen.

I. Haushaltungskunde und Gesundheitslehre.

1. Zweck der Haushaltungskunde — Wichtigkeit in bezug auf die Familie und die Gesellschaft. Die häuslichen Tugenden. Eigenschaften einer guten Hausfrau.

2. Die Wohnung.

- a) Lage, Aussetzung, Anforderungen, die an eine gesunde Wohnung zu stellen sind.
- b) Besorgung, tägliches Ordnen und Reinigen. Periodisches Reinigen. Wichtigkeit einer guten Führung des Hauswesens.
- c) Lüftung. Notwendigkeit einer reinen Luft; ihre Bestandteile. Der für eine Person notwendige Luftraum, Warnung vor unreiner Luft und Kohlenoxyd. Verschiedene Lüftungsmethoden.
- d) Beleuchtung, Beleuchtungsarten: Kerzen, Petroleumlampen, Gas, Elektrizität, Vorteile und Nachteile. Reinigung und Besorgung der Lampen. Vorsichtsmaßregeln beim Gebrauch von Gas, Petroleum und Streichhölzern.
- e) Heizung. Brennmaterial: Holz, Torf, Steinkohle, Koks, Petroleum, Gas, Essenz. Verschiedene Heizeinrichtungen: Stein-, Eisen- und Kachelöfen, Gas- und Petroleumöfen, elektrische Heizung. Vorteile und Nachteile eines jeden Systems.

3. Die Kleidung — Zweck der Kleidung. Rohstoffe. Zweckmäßigkeit der verschiedenen Stoffe. Wahl des Kleides je nach dem Alter, der Jahreszeit und dem Klima. Form des Kleidungsstückes. Nachteile zu enger Kleidungsstücke. Vorteile der Selbstanfertigung oder der Anfertigung im Hause. Behandlung der Kleider. Mittel gegen Motten. Wichtigkeit des Ausbesserns. Entfernen von Flecken an Wäsche- und Kleidungsstücken.

Die Wäsche. Mittel, die zum Waschen in Anwendung kommen. Vorbereitung der Wäsche. Verschiedene Vorrichtungen. Behandlung der farbigen Wäsche und der Wollwäsche. Nachzählen und Nachsehen, Zusammenlegen, Bügeln.

4. Hygiene des Körpers.

- a) Die Haut, ihre Tätigkeit. Bedeutung der Reinhaltung des Körpers. Waschungen und Bäder.
- b) Die Körperübungen, die Ruhe. Bedeutung des Turnens. Pflege der Sinnesorgane, des Nervensystems, der Atmungsorgane, Bekämpfung der Tuberkulose.

Im Anschluß an den Unterricht werden gelegentlich Lehren und Ratschläge erteilt über soziale, häusliche und sittliche Erziehung, Lektüre, Ausbildung des Charakters und des Willens.

II. Ernährungslehre.

1. Die Nahrungsmittel.

- a) Ernährung, täglicher Stoffwechsel, Eiweißstoffe, Kohlenhydrate, Fette, Wasser, Salze, Speiseration.
- b) Speisekunde; Bestandteile, Nährgehalt, Verdaulichkeit der verschiedenen Speisen. Rationelle Zubereitung. Anfangsgründe des Kochens. Aufbewahrung der Nahrungsmittel im Garten, Keller, Speicher; mit Zusatz von Salz, Zucker; durch Sterilisieren. Vorräte.
- c) Richtige, der Gesundheit und Sparsamkeit entsprechende Zusammensetzung der Mahlzeiten, Verhältnis des Nährwertes zum Marktpreise der Speisen, Erstellung verschiedener Speisezettel.

2. Die Getränke.

- a) Das Wasser; Kennzeichen eines guten Trinkwassers. Künstliche Reinigung des Wassers; Filtrieren, Sieden.
- b) Getränke (Genußmittel); Tee, Kaffee, Schokolade.
- c) Geistige Getränke; durch Gären und Brennen erzeugte Getränke; ihre Wirkungen und schädlichen Einflüsse. Bekämpfung des Alkoholismus.

III. Krankenpflege.

Wichtigkeit. Eigenschaften einer guten Krankenpflegerin.

Das Krankenzimmer: Lage, Ausstattung, Heizung, Lüftung, Ordnen und Reinigen. Das Krankenbett. Pflege der bettlägerigen Kranken. Toilette. Wechseln der Wäsche. Das Bettmachen. Transport des Kranken.

Beobachtung des Kranken: Temperatur, Pulsschläge, Atmen, Temperaturtabelle. Anwendung des Wassers. Umschläge, Einwickelungen, Bäder.

Verbände, Kataplasmen, Schröpfen. Erste Hilfe bei Krankheits- und Unglücksfällen: Erkältung, Katarrh, Brandwunden, Quetschungen, Schnittwunden, Wunden, Blutungen, Ohnmacht, Erstickung, Vergiftung.

Ansteckende Krankheiten. Vorsichtsmaßregeln: Isolieren, Desinfektion, Impfung, Serumtherapie.

Kleine Hausapotheke.

IV. Kinderpflege.

Bedeutung der Kinderpflege.

Ernährung des Säuglings; Bett, Kleidung. Sauberkeit und körperliche Pflege; Ausgänge. Zahnen; Kinderkrankheiten, Krämpfe (Konvulsionen).

Erziehung in den ersten Kinderjahren.

V. Gartenbau.

Der Gemüsegarten. — Nutzen des Gemüsegartens; Vorteile einer rationellen und intensiven Kultur.

Der Boden. — Art und Bestandteile, Verbesserung.

Düngmittel. — Natürliche und künstliche; Kompost, Wasser; Gebrauch derselben mit Berücksichtigung des Bodens und der Gewächse.

Das zum Gartenbau bestimmte Grundstück unter Berücksichtigung der Lage und des Untergrundes. Ausdehnung, Einzäunung, Schutzorte (Lauben, Gartenhaus). Einteilung des Bodens; Wechselwirtschaft.

Gartengeräte. Bebauung des Erdbodens: Tiefgraben, Graben. Behacken und Jäten.

Die Saat: im freien Lande (Mistbeet), im Gartenbeet.

Verschiedene Arten des Säens: das Breitsäen, die Reihensaat, das Samenstechen.

Die wichtigsten Verfahren: Lichten, Verpflanzen (Pikieren), Anhäufeln, Gießen.

Haupt- und Einschaltkultur; kombinierte Anwendung. Beispiele. Praktische Anleitungen.

Aromatische Kräuter und Arzneipflanzen.

Blumen, Zimmerpflanzen.

Krankheiten und Schädlinge: Krankheiten, schädliche Insekten.

Sammeln und Aufbewahren der frischen Gemüse; Pflücken und Aufbewahren der Heilkräuter.

Anlage und rationelle Bebauung eines dem Bedarf einer Familie von zehn bis zwölf Personen entsprechenden Gemüsegartens.

VI. Nähen und Zuschneiden.

1. Jahr: a) Maßnahme und deren Verwendung zum Schnittmusterzeichnen.

b) Zeichnen, Zuschneiden und Anfertigen der Bettjacke, des Nachthemdes, des Prinzeß-Unterrockes, des einfachen Rockes (Jupe) und der Hemdbluse.

Praktisches Flicken der Strümpfe, der Wäsche, der Kleidungsstücke. Einüben des Flickens mit Zuhilfenahme der Maschine.

Ergänzungsarbeiten: Wiederholung der im Oberkurs der Primarschule angefertigten Konfektionsarbeiten. — Gestrickte Kleidungsstücke.

2. Jahr: Zeichnen, Zuschneiden des Schnittmusters und Anfertigen des Herrenhemdes, des Prinzeßkleides.

Alle praktischen Flickarbeiten.

Ergänzungsarbeiten: Anfertigen eines Lingeriestückes, des Mädchenkleides, des Knabenanzuges. — Gestrickte Kleidungsstücke.

VII. Praktisches Kochen.

1. Suppen. — Suppen von grünen und dürren Gemüsen, verschiedene Mehl- und Grützesuppen, Fleischbrühen.

2. Saucen. — Weiße, braune und saure Saucen; legierte Saucen.

3. Fleisch. — Kochen des frischen, gesalzenen und geräucherten Fleisches.

Verschiedene Zubereitungsarten des Fleisches: Sieden, Braten, Dünsten, Beizefleisch, Ragout, Blanquette, Verwendung der Fleischresten.

4. Fisch. — Art und Weise der Zubereitung der frischen Fische. Stockfisch.

5. Gemüse. — Grüne; gedörrte; in Salz konservierte Gemüse. Kochweise der sterilisierten Gemüse.

6. Eier. — Weichgekochte, verlorene, hartgekochte Eier, Spiegeleier, verschiedene Omeletten.

7. Milch- und Mehlspeisen. — Milch- und Mehlbrei. Fasten-, Mehl- und Käsespeisen. Puddinge: Milch-, Eier- und Mehlpuddinge. Verwendung und Zubereitung von Käse, Vacherin, Yoghourt.

8. Hausgebäck. — Buttermilch, Blätterteig, Kuchen und Torten. Brot, Hefeteig.

9. Früchte. — Früchtekompotte von frischen oder gedörrten Früchten. Früchtepuddinge.

10. Krankenkost. — Brotsuppe, Huhn- und Kalbfleischbrühe, konzentrierte Fleischbrühe. Milch, Eier, eingequirlte Eier. Kühlende Getränke. Adstringierende Getränke. Kräutertee (Aufguß und Absud).

11. Konservierung der Nahrungsmittel.

a) Konservierung des Fleisches: Kühlhaltung, Einsalzen, Räuchern, Einkochen.

b) Konservierung der Gemüse: Dörren, Einsalzen, Sauerkraut. Sterilisieren.

12. Kochfette. Rindfett, Schweinefett und Speck, eingekochte Butter. Pflanzen- und Kunstfette, Öl.

VIII. Buchhaltung.

1. Jahr. Kostenberechnung der Mahlzeiten. Kassarechnung. Faktura oder Rechnung, Quittung, Empfangsschein. Gebräuchliche Formulare.

2. Jahr. Kostenberechnung der Mahlzeiten, der ausgeführten Konfektionsarbeiten. Haushaltungsbuch: Inventarium, Budget, Einnahmen- und Ausgabenbuch.

Belehrung über Sparsamkeit und weise Vorsorge; Aufklärung über Versicherung und Bürgschaft.

XI. Kanton Solothurn.

Keine schulgesetzlichen Erlasse pro 1928.
