

Zeitschrift: Schweizerische Lehrerzeitung
Herausgeber: Schweizerischer Lehrerverein
Band: 93 (1948)
Heft: 43

Heft

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: 22.07.2025

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

Inhalt: Geleite — Tagungen und Kurse: Jahresversammlung der interkantonalen Oberstufenkonferenz in Zürich — Jahresversammlung des Vereins Schweizerischer Gymnasiallehrer — Heimatkundekurs des Kantonalen Lehrervereins St. Gallen — Die Fortbildungskurse des Walliser Lehrpersonals — Obst und Schule: O diese Trauben! — Traubensaft-Kultur in der Schweiz — Die Verwertung unserer Obstsäfte — Naturkundliche Plauderei über den Apfel — Von Beeren, Blumen und Bienen — Das Gerät für Gärungsversuche — Alkoholgegnertlicher Unterricht in den Schweizer Schulen — Kantonale Schulnachrichten: Thurgau — SLV — Der Pädagogische Beobachter Nr. 15

Geleite

*Wohin der Mensch sich wendet,
So bleibt er niemals doch allein,
Es will die fernste Seele
Sein treuer Weggenosse sein.*

*Die Menschen sind verbunden
Von Gottes erstem Anbeginn.
Er gab uns zum Geleite
Die ewige Sehnsucht in den Sinn.*

*Die Sehnsucht führt zusammen,
Was schied des Schicksals kalte Hand;
So schreitet dir zur Seite,
Der Bruder aus dem Totenland.*

Josef Reinhart.

Tagungen und Kurse

Die letzten thematischen Sondernummern brachten es trotz Vermehrung der Seitenzahl mit sich, dass das wichtige Gebiet der *Schulnachrichten* etwas zurückgestellt werden musste. Heute wird nun einiges nachgeholt, indem die nachfolgenden Berichte an die Spitze gestellt werden.

Jahresversammlung der interkantonalen Oberstufenkonferenz in Zürich

2. Oktober 1948.

Die rege Beteiligung von 40 Kollegen aus den verschiedensten Kantonen bewies, dass, allen Hindernissen zum Trotz, über die regionalen Grenzen hinweg ein lebhaftes Bedürfnis zu Gedankenaustausch und Zusammenarbeit besteht.

Der geschäftliche Teil bestand aus der Entgegennahme des Protokolls über die Tagung von Winterthur, die Abnahme der Jahresrechnung, Wahlen und einigen Mitteilungen. Leider steht die Konferenz finanziell noch auf schwachen Füßen.

Die Wahlen ergaben folgende Neubestellung des Vorstandes:

- Hr. Wahrenberger, Rorschach, Präsident (bisher)
- Hr. Styger, Rorschach (bisher)
- Hr. Grauwiler, Liestal (bisher)
- Hr. Bertschi, Biel, als Quästor (neu)
- Hr. D. Frei, Zürich, als Aktuar (neu).

Der Präsident dankte den ausscheidenden Herren F. Kern, Zürich, und Seminardirektor Dr. Weber, Solothurn, die dem Vorstand, ersterer als Aktuar, letzterer zweimal durch Vorträge, sehr wertvolle Dienste leisteten, ihre Arbeit bestens.

Die Delegierten erstatteten Bericht über Schulbestrebungen in den Kantonen. Vielerorts wird am Ausbau der Oberstufe eifrig gearbeitet.

Zürich: In der Stadt Zürich bestehen jetzt 20 Versuchsklassen, an denen der Ausbau der Oberstufe erprobt wird. Das Interesse und das Zutrauen nehmen bei Eltern und Gewerbetreibenden zu. Nicht ganz den Erwartungen entspricht die Entwicklung der III. Klassen, sind es in der ganzen Stadt deren nur zwei, wohl eine Folge der derzeitigen Konjunkturverhältnisse.

Glarus: Vor kurzem ist eine Oberstufenarbeitsgemeinschaft gegründet worden. Sie hat die Neuorganisation der Schulverhältnisse von Schwanden studiert. Ueber die grundlegende Frage der Geschlechtertrennung ist die Lehrerschaft geteilter Meinung. Im Winter sollen voraussichtlich Gesamt- und Blockunterricht kritisch gewertet werden.

Baselland: Durch das neue Schulgesetz ist der Handarbeitsunterricht an den 6.—8. Klassen zum obligatorischen Fach geworden. Dem Kanton bietet sich mit der Durchführung der schweizerischen Handarbeitskurse in Liestal eine besondere Gelegenheit, seine Lehrkräfte für das neue Fach zu befähigen.

Den Gemeinden bietet sich nun die Möglichkeit, an den Oberstufenklassen Französischunterricht einzuführen. Sie können sich dann Sekundarschulen nennen. Die Lehrer werden dafür zusätzlich mit 6—700 Fr. entschädigt. In Sekundarlehrer Meyer, Pfeffingen, besitzt der Kanton eine ausgezeichnete Kraft, die die Oberstufenlehrer zur Unterrichtserteilung vorbereitet. Bereits sind in 8 Kurstagen über 70 Lehrer durch ihn instruiert worden.

Schaffhausen: Es soll vor allem der Zusammenhang der Oberstufenklassen auf dem Land gefördert werden. Schaffhausen führt den obligatorischen Knabenhandarbeitsunterricht von der 4. Klasse an. Entgegen vielen Befürchtungen hat der fakultative Handarbeitsunterricht grossen Auftrieb erfahren. Geschlechtertrennung wird von der 7. Klasse weg konsequent durchgeführt.

Im Zentrum der Tagung stand der Vortrag von Sekundarlehrer A. Meyer, Pfeffingen, über *«Neue Wege im Französischunterricht der Oberstufe»*. An der Oberstufe sind dafür 2—3 Stunden pro Woche eingeräumt. In der 7. Klasse wird ein Aussprache-, in der 8. ein Konversationskurs erteilt. Von Prüfungen und systematischer Grammatik wird abgesehen. Schriftlich wird nur so weit gearbeitet, als gemeinsam erschafter Aufsätze von der Tafel abgeschrieben und für den mündlichen Unterricht festgehalten werden.

Dem Französischunterricht geht Kulturunterricht parallel. Der ganze Stoff ist so gruppiert, dass eine reiche Sprechgelegenheit gewährleistet wird.

Erster Unterrichtskreis ist Fribourg. Daran werden die geschlossenen Vokale behandelt. Die Schüler, vor der Klasse besammelt, erhalten Namen mit geschlossenen Vokalen: Emile, Philippe, Marie, Lucie etc. Sie nennen und benennen sich. Der Lehrer ist «Verkehrspolizist» und schafft Variationsmöglichkeiten. Dann werden Geschlechtsnamen beigefügt und wieder variiert. Anhand der Schulkarte findet man vor allem freiburgische Ortsnamen. Schon ist die Visitenkarte fertig und in der ersten Stunde kann man sich vorstellen: Philippe Suchard, Bulle; Louis Séchaud, Ouchy. Eine Kulturmappe, die der Lehrer angelegt hat, hilft Vorstellungen von den Orten bilden. Nun begrüsst man sich einzeln, in Gruppen. Aufzählungen

mit «et», mit bestimmtem und unbestimmtem Artikel «la» und «une» sind möglich. Sogar eine kurze Frage folgt: Qui a une...? Aller Stoff ist so gewählt, dass ein reiches Variieren möglich ist. Der Wortschatz ist nach dem ersten Kultur- und Lautkreis schon so reich entwickelt, dass er in hunderten von Sprechgelegenheiten geübt und eingepägt werden kann.

Erst jetzt wird das Büchlein, das Meyer zusammengestellt hat, beigezogen. Es bietet gar keine Schwierigkeiten mehr; eine Uebersetzung erübrigt sich. Schriftliche Uebungsgelegenheit ergibt sich durch Einordnen der Wörter ins selbstgeführte Vokabelheft.

Am Kulturkreis Vaud werden die offenen Vokale erarbeitet. Neue Vornamen, neue Geschlechtsnamen, neue Dingnamen nach Lottobildern. Et und est, a und à, la und là, ou und où, c'est und est-ce werden eingeführt und gegenübergestellt.

In 8 Kulturkreisen werden die Laute vermittelt. Schreiben können die Kinder wenig, Grammatik sitzt gefühlsmässig. Aber es drängt sich einem die Ueberzeugung auf, dass die Kinder nach diesem Kurs sprechen. Dadurch, dass der Weg noch über den welschen Kulturkreis führt, bereitet Meyer auch auf den Welschlandaufenthalt vor.

Für das 8. Schuljahr ist der Stoff erst in Vorbereitung. Er wird an unsere Schulwandbilder anlehnen. Der Verfasser wird ähnliche Wege wie im Lautkreis einschlagen. Kulturkreise werden sich müheloser und natürlicher bilden lassen. Ueber seine spezielle «Basellandschäftlermethode» — wie er sie selbst nannte — hinaus, wird er einem weitem Interessentenkreis Wertvolles zu bieten haben.

Viel Anregung gab der Referent auch mit seinem umfangreichen Veranschaulichungsmaterial.

Die Arbeit von Sekundarlehrer Meyer hinterliess einen sehr nachhaltigen Eindruck. Man zweifelte keinen Augenblick, dass Schüler, die aus solcher Schulung hervorgehen, sehr weit gefördert sind.

Wenn aber die Lehrer allgemein zu einem solchen Unterricht befähigt werden sollen, dann verlangt das eine bedeutende Vertiefung der Lehrerbildung, besonders durch einen längeren Aufenthalt im französischen Sprachgebiet. Vor allem fordert diese Didaktik eine ganz bedeutende Adaptionsfähigkeit.

Im Anschluss an den Vortrag referierte der Verfasser des Zürcher Versuchsklassenbuches über sein Werk. Es enthält ein reiches Uebungsmaterial im ähnlichen Variiersinn. Sein Wortschatz richtet sich aber mehr nach dem Prinzip der Häufigkeit. Es wird gegenwärtig umgearbeitet.

Dann ergriff auch, aufgefordert durch den Präsidenten, der Altmeister des Französischunterrichtes auf der Sekundarschulstufe, Hr. Dr. Hösli, der als Gast der Tagung beiwohnte, das Wort. — Er hörte den Vortrag mit grossem Interesse an. Viele Wege führen zum Ziel. Wesentlich ist immer, dass nicht aus dem Buch heraus, sondern ins Buch hinein gelehrt wird. Die Oberstufe ist momentan wohl die aktivste Schulstufe. Er gratulierte ihr, dass sie so viele begeisterte Lehrer mit Einsatzbereitschaft hat. Er schliesst seine sympathischen Schlussbemerkungen mit einem Wort Renauds: L'essentiel de l'éducation, ce n'est pas la doctrine enseignée, c'est l'éveil.

Nachsatz: Die Erziehungsdirektion Baselland überreichte in freundlicher Weise jedem Konferenzteilnehmer je ein Exemplar der «Schulnachrichten», enthaltend Lektionsskizzen von Sek.-Lehrer Meyer und das Französischlehrmittel «Parlez-vous français?» der basellandschäftlichen Sekundarschulen. F.

Jahresversammlung des Vereins Schweizerischer Gymnasiallehrer 9. und 10. Oktober 1948 in Chur

Der Verein Schweizerischer Gymnasiallehrer umfasst in 12 Unterverbänden mit etwa 1600 Mitgliedern die Mittelschullehrer der ganzen Schweiz, also nicht nur die eigentlichen Gymnasiallehrer, sondern auch die Lehrer an andern Mittelschulen, z. B. Handelsschulen, Lehrerseminarien usw. Der Name hat einen historischen Charakter; er stammt aus der Zeit der Gründung, da sozusagen nur Altphilologen dem Verbands angehörten. Jedes zweite Jahr wird unverrückbar in Baden getagt, in den geraden Jahren findet man sich an irgendeinem andern geeigneten Ort. In Chur hatte man sich schon recht lange nicht mehr versammelt. Wie der Rektor der dortigen Kantonsschule, Dr. Janett Michel, am Bankett feststellte, hat die letzte Zusammenkunft in der rätschen Hauptstadt im Jahre 1889 stattgefunden. Wollte man aus dieser langen Unterbrechung aber schliessen, dass die periphere Lage des Tagungsortes viele vom Besuch abhalten müsste, so wäre die Ueberlegung nicht tatsachengemäss ausgefallen. Es fanden sich sehr viele Mitglieder in Chur ein. Die alte heimelige Stadt hat also guten «Zug» bewiesen. Wer ihre intime kulturelle Eigenart und ihre nicht gerade aufdringlichen, aber seltenen Schönheiten kennt, begreift das wohl. Dazu mag das herrliche Hinterland viele Gäste angelockt haben: Herbstferientage von Sonnenschein vergoldet lockten, und das Reisen war von mancherlei ins Gewicht fallenden Vorteilen begünstigt, so durch die Anpassung der Volksreisetasche der Rätischen Bahn an die Tagung. Auch ein damit zusammenhängender Nachteil sei nicht verschwiegen: Wohl waren die *gemeinschaftliche Tagung* vom Samstag und die meist bis sehr spät in die Nacht dauernden *Sitzungen der Fachverbände* konzentrierter Arbeit gewidmet: der Besuch der *Hauptversammlung* vom Sonntag schien sich hingegen bei vielen mehr nach den Zügen als den Traktanden zu richten, worauf eine Unruhe entstand, die der Konzentration nicht gerade förderlich war.

Dafür fand sich am Samstag ein sehr zahlreiches Auditorium in der Aula der Kantonsschule ein, um den Darlegungen von Dr. Jon Pult, Samedan, zu folgen. Not und Kraft der rätoromanischen Sprachen legte der Redner dar.

Die Not besteht in den sprachkranken Gebieten: das sind, vom Standpunkt der Romania aus gesehen, die Gegenden, aus denen die autochtone Sprache durch die neuere Einwanderung verdrängt oder durch die Bevölkerung vernachlässigt wird. Das ist in ganz Mittelbünden der Fall und im Oberengadin im Dreieck: St. Moritz—Pontresina—Samedan (bitte den Akzent auf das e; die letzte Silbe klingt nur nach). Als gesund werden das Oberland, die «Surselva», und das Unterengadin mit dem Münstertal bezeichnet.

Die sprachliche Sanierung, d. h. die Rückgewinnung und Festigung der romanischen Sprache soll systematisch durch die Einführung *romanischer Kindergärten* erfolgen. Ganz von unten her geht also der Weg: Romanisch sollen die auf der Strasse spielenden Kinder sprechen und singen und so die so leicht Idiome annehmende Jugend der zugewanderten Sprachfremden miterfassen. Nach dem Kindergarten kommt die Romanisierung der Primarschule an die Reihe, sofern das noch nötig ist. Die Ausbildung methodisch und sprachlich genügend geschulter Kindergärtnerinnen und die

Bereitstellung der Lehrmittel und Spielstoffe stellt keine leichte Aufgabe. Für den Schulunterricht besteht dagegen alte Tradition, und es gibt Lehrmittel in allen vier Schriftsprachen: dem Surselvischen «*Romontsch*», dem «*Surmeir*» Mittelbündens, dem Putér, d. h. dem Oberengadiner- und dem als «*Vallàder*» bezeichneten Unterengadiner-Ladin.

Zur Not des Romanischen gehört die Kleinheit des Gebiets; zur Kraft die literarische Produktion, die 4000 Erscheinungen notiert und nicht weniger als 30 z. Zt. herauskommende periodische Veröffentlichungen (die Kalender inbegriffen).

Die erstaunliche Lebenskraft des Romanischen zeigt sich auch in seiner Funktion als gesellschaftsbildende Dorf- und Talschaftssprache, deren Kenntnis die Fremdheit der Zugewanderten aufhebt. Sie lebt auch in der Begeisterung der Romanisten von Fach, deren es verhältnismässig sehr viele gibt, vor allem aber im Vorhandensein einer hingebungsvollen philologischen Leidenschaft vieler Laien. Nirgends steht die Sprache selbst als Instrument so in der Diskussion und Beachtung wie in churwälschen Landen. Eine starke Stütze sind die neuen Wörterbücher: neben dem romontschen «*Vocabulari scursaniu*» von Dr. Ramun Vieli (1938) das mächtige Werk von Univ.-Professor Dr. *Reto Bezzola* und Prof. *Rudolf Tönjachen*, Chur «*Dicziunari tudais-ch-romantsch ladin*» (1194 Seiten), das 1944 erschienen ist, beide herausgegeben von der *Lia Rumantscha*.

Diese Werke sichern nicht nur den Wortschatz; sie enthalten eine grosse Zahl neuer Wörter, die für Begriffe nötig waren, wie sie das moderne Handwerk, der Verkehr u. a. mit sich bringen. Von den künstlerischen Ausdrucksformen ist besonders die Lyrik von jeher im Romanischen, besonders im Ladinischen stark vertreten.

Der Grundton des Referates lautete nicht überaus zuversichtlich. Der romanischen Renaissance der letzten Jahrzehnte ist eine gewisse Depression gefolgt. Nur geistige und materielle Hilfe der grösseren Heimat, der ganzen Schweiz, können das Romanische erhalten helfen und damit ein für die Eigenart der Schweiz wesentliches Kulturelement.

Es war durchaus sinnvoll, die Mittelschullehrerschaft über die Lage der Sprachen in Graubünden eingehend zu informieren. Die Einzelheiten darüber sind nicht allzu bekannt. Es gehört ja zum Fundament der staatsbürgerlichen Bildung, dass man unser Land eingehend kenne und keiner wertvollen Erscheinung als etwas Fremdem gegenüberstehe. Das Thema der zweiten Hauptversammlung, derer vom Sonntag hingegen, war den regelmässigen Besuchern der Tagungen des Gymnasiallehrervereins längst vertraut. Es bildet eine echte *Pièce de résistance*: das Problem der *Bildungs- und Erziehungsaufgabe des Gymnasiums*. Obschon eine Generation von Gymnasiallehrern diese Frage stets wieder unter alten und neuen Gesichtspunkten erörtert, ist es immer noch nicht zur restlosen Klarheit erhoben, welches die eindeutige feste Stellung dieser «klassischen» Schulform im modernen Leben sei. Die Diskussion darüber ist nicht immer frei von subjektiven Wertgefühlen, von Leidenschaften, von problematischen moralistischen Tendenzen: es wird gelegentlich zu viel erwartet und mehr versprochen, als auch eine an sich einwandfrei geführte Schule leisten kann; der Magie des Lehrstoffes an sich wird vielleicht da und

dort zu viel zugetraut, Ideologien werden mit der Realität verwechselt und der Vorbereitungscharakter und die sehr nüchternen Erwägungen über Ausscheidungstendenzen mit standespolitischen Hintergründen in ihrer Bedeutung gerne übersehen. Es ist dennoch eine immer aktuelle Angelegenheit, den Standpunkt der Schule zu umreissen, welche den grössten Teil des akademischen Nachwuchses ausbildet.

Der Churer Tagung lag eine von einer Studienkommission der Gymnasialrektorenkonferenz herausgegebene Broschüre zu Grunde, die zur Hauptsache vom Obmann des VSG, Herr Rektor Dr. *H. Reinhardt*, Solothurn, redigiert worden war. Zwei Kapitel davon wurden zur Diskussion gestellt. Dass die grundlegende Schrift «*Gegenwartsfragen des Gymnasiums*» nicht allen Interessenten ohne weiteres zugestellt werden konnte, war ein technischer Fehler, aber die kargen Mittel des Vereins lassen solche Munifizenzen nicht zu. So haben denn zwei ausgezeichnete Referenten 2 Kapitel straff und inhaltsreich zusammengefasst: Rektor Dr. *P. Gessler*, Basel, sprach über *Wesen und Ziele des Gymnasiums* und Rektor Dr. *A. Pittet*, Freiburg, (der Vizeobmann des VSG) über «*Le gymnase, école d'éducation morale, sociale et civique*». Zum ersten Vortrag wurden einige Diskussionsredner zum vorneherein zu wohlvorbereiteten Voten verpflichtet, so u. a. Prof. Dr. *Max Zollinger*, Zürich, der über eine kaum mehr zu überbietende Kenntnis des ganzen zugehörigen Schrifttums zum weiten Komplex verfügt, sodann Prof. *Louis Baudin*, Lausanne, der zur Hauptsache den Inhalt des deutschen Vortrags in welsche Eloquenz verwandelte. Auf die Gesamtfrage werden wir hier gelegentlich zurückkommen. Es liegt ein namhafter Beitrag zum Thema in unserer Mappe.

Aus den geschäftlichen Verhandlungen, die am Samstag eine rasche Erledigung fanden, sei hier nur erwähnt, dass beschlossen wurde, die Zeitschrift «*Gymnasium Helveticum*» (Redaktor Dr. Gruner), als offizielles Organ definitiv einzuführen, sie 4mal im Jahre erscheinen zu lassen und die «übliche» Abonnementspreiserhöhung zu genehmigen. Es wurde in der Diskussion Garantie verlangt, dass es bei dieser Preiserhöhung sein Bewenden haben sollte. Vom Vorstandstisch wurde erwidert, dass man mit einem stabilen Preis für 2 Jahre zu rechnen hoffe. Die Vereinsrechnung schliesst mit einem Vermögen von ca. 500 Franken ab, die Zeitschriftsrechnung mit einem kleinen Defizit. In Dr. Künzi, Biel, hat der Verein einen Quästor, der mit bewundernswerter Sorgfalt eine Unmenge von Kleinarbeit opferbereit erledigt.

Wie schon angedeutet wurde, lag das Hauptgewicht der Arbeit des Vorstandes in freien Sondersitzungen. Aus den Verhandlungen der *Unterverbände*, der Fachgruppen, kann nur eine Liste der eigentlichen Referate hier angefügt werden. Es sprachen bei den *Alphilologen* H. R. *Schwyzer*, Zürich, über *Prinzipien einer neuen Plotinausgabe*; Abbé *E. Dutoit*, Freiburg, über die «*Beata vita*» *Augustins*; bei den Anglisten hielt Prof. *M. Wildi* eine «*Lecture*» über den Dichter *T. S. Eliot*; die *Deutschlehrer* hatten über die Grenze «*gegriffen*» und Dr. *Storz*, Schwäbisch Hall, zu einem *grundsätzlichen Ueberblick über die Dichtung in der Schule* hereingeholt; Prof. *E. Staiger*, Zürich, interpretierte Goethes Ode «*Der Zürchersee*»; bei den welschen Französischlehrern (kein Pleonasmus!) hielt *Willy Aeschlimann* eine *Causerie* über «*Les Grisons et la littérature française*»; die *Geographen* erfreuten sich

einer Führung durch Prof. *H. Brunner*, Chur; die Historiker einer solchen durch Prof. *F. Pieth*, Chur, dem Nestor der Bündner Geschichtsforscher, den in gewohnter, unverwüstlicher Frische anzutreffen, man sich besonders freute. Es folgten Referate von Dr. *A. Bolliger* über die *Neuausgabe von Band I des Bilderatlases zur Kulturgeschichte*. Prof. *B. Amiet* referierte über *Burg und Rittertum im Unterricht*. Bei den Mathematikern wurde die *Erdbebenwarte Chur* durch Prof. *Alfred Kreis* demonstriert; Prof. *Reto Florin* referierte über *seismische Gletscherforschung*. Die Naturwissenschaftler folgten, teilweise zusammen mit den Geographen, Führungen, geleitet von den Prof. *Brunner*, *Niederer* und *Hägler*, alle in Chur¹⁾. Ueber den *Pädagogischen Verband*, bei dem das Referat über das *Bündner Philanthropin Marschlins* von Seminardir. Dr. *M. Schmid* im Zentrum stand, folgt später noch ein Sonderbericht. Die *Romanisten* hörten Dr. *A. Schorta* (vom romanischen «Generalstab») über die *Verchristlichung der bündnerischen Landschaft im Spiegel der Ortsnamen* berichten, und zuletzt aber nicht als die letzten seien die *Mittelschulturnlehrer* erwähnt, die sich vom Magglinger Direktor *A. Kaech* über die *Turn- und Sportbewegung in Schweden* informieren liessen.

In dieser ganzen dezentralisierten Tätigkeit liegt eine sehr beachtenswerte geistige Kulturleistung.

Das gemeinsame Mittagessen im «Steinbock» führte lange nicht mehr alle zusammen; aber die wenigsten hatten die Züge ins «Unterland» benützt, um früher heimzukehren. Der immer noch stattlichen Tischgesellschaft brachte Ständerat Dr. *Vieli* den Gruss des Kantons und seiner Regierung, des «Kleinen Rates», und der humorbegabte Stadtpräsident von Chur, Nationalrat Dr. *Gion R. Mohr*, grüsste im Namen der Curia raetorum, warm für das Romanische und dessen Mutter, das Latein, als Schulfach werbend.

Grossen Dank haben die Churer Mittelschullehrer, an deren Spitze Prof. *Wiesmann*, verdient, für die gediegene Organisation der 85. Tagung des VGL, sodann die Kustoden der verschiedenen Museen, des Domschatzes und besonders auch das erweiterte Kantonschulorchester, das, wohlbesetzt, unter Direktor Schweris geübtem und beschwingtem Taktstock eine Hauptversammlung mit der Ouvertüre zum *Idomeneus* von Mozart stilvoll einleitete. Sn.

Heimatkundekurs des Kantonalen Lehrervereins St. Gallen

11. bis 13. Oktober in Kaltbrunn.

Am Montagvormittag versammelten sich vierzig Kursteilnehmer im Saale zum Hirschen in Kaltbrunn. Adolf Näf, Oberuzwil, entbot den Gruss des KLV-Vorstandes, legte die Richtlinien für die Kursarbeit dar und gab organisatorische Vorkehrungen bekannt. Nach einem allgemeinen Lied hielt Herr Dir. Schwarzenbach, Hof Oberkirch, im Namen der Schulbehörde von Kaltbrunn eine Begrüssungsansprache, in der er auf den Erziehungs- und Bildungswert der Heimatkunde aufmerksam machte.

¹⁾ Im Anschluss an die Churer Tagung hat sich eine Arbeitsgruppe zusammengefunden, um zu studieren, inwiefern die neuen Erkenntnisse über das Wesen der chemischen Vorgänge im Mittelschulunterricht verwendet werden können und sollen. Dazu haben die Professoren Dr. *A. Stieger*, Winterthur, und *W. Feitknecht*, Universität Bern, Referate gehalten, der erste über die moderne Theorie, in spezieller Betrachtung der Verhältnisse für Säuren und Basen und der folgende über Redox-Prozesse. Die Leitung dieser Sondertagung hatte Prof. Dr. *Th. Reber*, Zürich, übernommen.

Das erste Referat im Kursprogramm hielt Herr Max Gross, Flawil. Sein Thema lautet: *Psychologische und pädagogische Grundlagen des Heimatkundeunterrichtes*. Der Inhalt des eindrucksvollen Vortrages ist in der SLZ wiedergegeben. In der Aussprache gab Herr Jak. Grüninger, Kaltbrunn, einige Aufklärungen über geschichtliche Begebenheiten am Kursort, über die Bauart des Ortszentrums und der Kirche.

Am Nachmittag wurde unter der Leitung von Herrn Jakob Grüninger, Sekundarlehrer, Kaltbrunn, eine Exkursion durchgeführt. Im Postauto gings vorbei an historischen und volkskundlichen Merkzeichen. (Sprachgrenze alemannisch-rhätisch, Verteidigungslinien aus den Kämpfen von 1799, Schutt-ablagerungen der Bäche, die an der Versumpfung des Linthgebietes grössten Anteil haben.) Vor Maseltrangen besichtigten die Teilnehmer im sog. Gasterholz die Reste der im Jahre 1938 von Grüninger entdeckten und unter seiner Leitung ausgegrabenen helvetischen Fliehburg. In Schänis führte Herr Pfarrer Scherrer die Gesellschaft in die Krypta der Stiftskirche, die aus dem 9. Jahrhundert nach Chr. stammt und ganz seltene kunstgeschichtliche Schätze birgt. Nun folgte die Fahrt über die Ebene in die March und dann auf den Gutsbetrieb Doggen der eidgenössischen Linthmelioration. Unter der Leitung des Verwalters, Herrn Unger, wurden die im Entstehen begriffenen Siedlungshöfe, sowie die Stallungen und Speicher des riesigen Gutsbetriebes besichtigt. Die Erklärungen über die Melioration und die neuartige Bewirtschaftungsweise, sowie über die Schwierigkeiten, die hier zu überwinden sind, waren ausserordentlich interessant.

Nach dem Nachtessen berichtete Herr Grüninger noch über andere Ausgrabungen und Funde, zeigte Bilder und erklärte die Entstehung der Ortsnamen der Gegend.

Am Dienstagmorgen hielt Herr Konrad Bächinger, Primarlehrer, Rapperswil, ein Referat über «Ein Weg zur Heimatkunde». Es war sehr gut fundiert und postulierte auf dem Gebiet der geschichtlichen Heimatkunde neue Wege. (Siehe Bächingers Aufsatz in der SLZ.) Im Anschluss an diese Ausführungen führte Herr Grüninger die Kursteilnehmer durch eine reichhaltige, wohlgeordnete Ausstellung, die er im Sekundarschulhaus eingerichtet hatte: Karten, Pläne, viele wertvolle Funde aus den prähistorischen und historischen Fundstellen, die in der Gegend des Linthgebietes zahlreich sind, wie selten andernorts. Zur Ergänzung wurden Zeichnungen, Photographien und gebastelte Modelle gezeigt und das Nebeneinander durch wertvolle Erklärungen verbunden.

Nach dem Mittagessen wurde die von Herrn Grüninger entdeckte und ausgegrabene, am Rand des einstigen Tuggenersees gelegene Siedlung Bibiton besichtigt, von der in der Ausstellung sehr schöne Fundgegenstände gezeigt worden waren (Bibiton war ein Weiher Schloss, das im Mittelalter grosse Bedeutung hatte und dann durch Brand zerstört und durch den Kaltbrunner Dorfbach verschüttet worden ist).

Am Nachmittag hielt Herr Seminarlehrer Albert Jetter, Rorschach, ein überzeugendes Referat über «Arbeits- und Anschauungsmaterialien im Heimatkundeunterricht», das etwas verkürzt in der SLZ abgedruckt ist.

Am dritten Kurstag referierte Herr Max Gross, Flawil, über den Heimatkundeteil in den neuen

Lesebüchern der 4. und 5. Klasse des Kantons St. Gallen. Er befasste sich vor allem mit den eingestreuten Arbeitsaufgaben, mit der Stoffauswahl in Geschichte und Naturkunde, mit der Verwendung der naturkundlichen und geschichtlichen Lesebuchtexte, mit der Gallusgeschichte und mit dem Weglassen der systematischen geographischen Heimatkunde, die vorher im Viertklasslesebuch enthalten war.

Dann sprach Herr Bächinger noch über die Berücksichtigung der Urgeschichte in der Heimatkunde der Primarschule. Hierauf folgte eine ergiebige Aussprache über verschiedene Fragen, die im Laufe des Kurses erörtert worden waren.

Am Nachmittag wurde eine Exkursion in den unteren Teil des st. gallischen Linthgebietes ausgeführt. Von Schmerikon aus fuhr man im Motorboot zur Linthmündung, dann an den historisch sehr interessanten Uferorten vorbei nach Rapperswil. Dort erfolgte unter der Leitung von Konrad Bächinger eine Führung durch die Altstadt, während Herr Sekundarlehrer Halter, Rapperswil, die Sehenswürdigkeiten, besonders die aus Kempraten stammenden Funde aus der Römerzeit im Heimatmuseum im Landenberghaus erklärte.

Im Hotel Du Lac versammelten sich die Kursteilnehmer und die Leiter noch zu einem kurzen Schlusscock. Njo.

Die Fortbildungskurse des Walliser Lehrpersonals

Vom 23. bis 28. August hat in Sitten der V. Walliser Lehrerbildungskurs stattgefunden. Er war von mehr als 250 Teilnehmern besucht, die Höchstzahl, welche bis heute erreicht werden konnte.

Der Kanton Wallis versucht, das wichtige Anliegen der Fortbildung seines Lehrpersonals auf seine Weise zu lösen. Die Anregung hiezu gab der 52. Schweizer Lehrerbildungskurs, der 1943 bei uns zur Durchführung kam. Er zeigte der Walliser Lehrerschaft eindringlich die Notwendigkeit, sich beruflich zu ertüchtigen. Um dies dem Lehrpersonal auch finanziell zu ermöglichen, kam das kantonale Er-

ziehungsdepartement zur Organisation eigener Lehrerbildungskurse.

Diese fallen jeweils in die letzte Woche des Monats August. Der grösste Teil der Lehrerinnen und Lehrer ist auf diesen Zeitpunkt abkömmlich und kann den Kursen ohne grosse Schwierigkeiten beiwohnen. Die Teilnehmer erhalten freie Kost und Unterkunft in den kantonalen Lehrerbildungsanstalten in Sitten. Daneben wird ein Taggeld von Fr. 5.— ausgerichtet und sämtliches Kursmaterial unentgeltlich verabfolgt. Den Staat kostet ein solcher Kurs 23 000—24 000 Fr. Diese Ausgabe wird aber durch die ausgezeichneten Resultate mehr als wettgemacht.

Die bisherigen Walliser Lehrerbildungskurse umfassten je eine Abteilung für den Unterricht an der Unter-, Mittel- und Oberstufe und standen hauptsächlich unter der erprobten Leitung von Lehrkräften aus St. Gallen, Glarus, Luzern, Neuenburg und Waadt, die sich bereits in schweizerischen Kursen sehr erfolgreich ausgewiesen haben. Dieses Jahr wurde erstmals auch ein didaktischer Kurs für den Unterricht an Gesamtschulen durchgeführt: Eine Neuerung, die ganz besonders den Bedürfnissen unserer Lehrerschaft entsprach, die, wenigstens in den Berggebieten, zu einem guten Teil Klassen mit allen Altersstufen zu leiten hat. Daneben gab es Spezialkurse für Naturkunde, Wandtafelzeichnen und Heftgestaltung, Kartonnage, Holzbearbeitung, Turnen und Gesang. Die Walliser Lehrerbildungskurse sind bezüglich Methode nichts Einheitliches. Sie wollen auch kein bestimmtes pädagogisches System lehren, sondern Ideen vermitteln und zeigen, wie anderswo Schule gehalten wird. Es soll dann jeder von den erhaltenen Anregungen mitnehmen, was ihm brauchbar erscheint.

Von verschiedener Seite ist der Ruf nach einem Obligatorium erhoben worden. Das Erziehungsdepartement hat darauf verzichtet, einer solchen Forderung nachzugeben. Die Fortbildungskurse sind jedoch gesetzlich verankert und es besteht zugleich die Möglichkeit, Lehrpersonen, deren Unterricht sich als ungenügend oder überholt erweist, zum Besuche eines oder mehrerer Kurse zu verpflichten. Und das dürfte genügen. -y

Obst und Schule

O diese Trauben!

Ich weiss keine Frucht, die meinem Geschmack mehr Freude wäre als eine Weintraube. Was für verlockende Sachen reift uns doch die Heimat! Was für Köstlichkeiten kommen heutzutage mit unsern Birnen, Aepfeln, Pfirsichen, Aprikosen, Pflaumen auf den Tisch. Wenn ihr mir aber hundert Stilleben in hiesigen und überseeischen Früchten vormalt, die Weintraube hat meine Vorliebe. So eine ganze Traube voll von Sonnenschmelz oder auch himmelblau bestäubt! Jede Beere ein Globüschen voll unbeschreiblicher Eigensüsse! Was haben wir doch für feine Weintrauben im Schweizerland! Ja, es ist wahr, wir sollten die Trauben immer wieder, fast andächtig, Beere um Beere, geniessen. Die reife, gesunde Traube ist ein Wunder; sie steht an der Spitze aller Früchte.»

(Meinrad Lienert.)

Traubensaft-Kultur in der Schweiz

Eine der erfreulichsten Entwicklungen auf unserem Friedenseiland während der beiden Weltkriege war die endliche Erfüllung einer lang gehegten Hoffnung Wohlgesinnter, nämlich die hohen Nähr-, Gesundheits- und Genusswerte des Obstes und der Trauben, der Früchte i. a., naturrein als Nahrungsmittel erster Ordnung unserem Volke zu erhalten und die Gärung, diesen ersten Schritt der Naturzerstörung, zu verhüten. Die Entwicklung der gärfreien Obst- und Traubenverwertung stand im Geiste ihrer Pioniere im Dienste der Volkswohlfahrt und der Volksgesundheit.

In mühsam errungenen kleinen Schritten hat sich die Herstellung von Süssmost und Traubensaft im grossen auf den Stand der vervollkommenen Technik von heute entwickelt. Mehrere Methoden wurden zur Verhütung der Gärung gefunden:

1. Das Keimtöten durch Erwärmen auf 70 bis 75 Grad Celsius ist das bisher am meisten angewen-

dete, für Haushalt und Kleinbetrieb das einzig mögliche, auf Pasteur — daher Pasteurisieren genannt — und Müller-Thurgau zurückgehende Verfahren.

2. Hemmung der Gärung durch Imprägnierung der Säfte mit Kohlensäure unter einem Druck von 8 Atmosphären oder von nur 3 Atmosphären bei gleichzeitiger Kühlung in Stahltanks, welche mit Gaschel ausgekleidet sind. Diese Methode, nach dem Entdecker Dr. A. Böhi, Böhiverfahren genannt, wird in der gewerblichen Herstellung in der Schweiz am meisten angewendet.

3. Beseitigung der Keime durch Filtration der Säfte in besonders feinen Asbestfiltermassen (EK-Filtration), Lagerung in Grosstanks aus Aluminium, ausgekleidet mit Kunstharz, oder noch besser rostfreiem Stahl, nach dem Erfinder als Schmitthenneverfahren bezeichnet.

4. Tiefkühlung der Säfte unmittelbar nach dem Abpressen und Aufbewahren im gefrorenen Zustand bis unmittelbar vor dem Konsum. Das Abfüllen der Säfte aus den Grosstanks in die kleinen Transportgefässe und Kleinflaschen für den Detailhandel stellt ein recht schwieriges Problem dar. Der Saft kann kalt abgefüllt werden, wobei das Keimfreimachen der Gefässe und Apparate wichtig ist. Er kann beim Abfüllen auch pasteurisiert werden.

Drei Grossfirmen, Grapillon A. G. in Rolle, Virano, Magadino, und VOLG in Winterthur produzieren zusammen über zwei Millionen Liter Traubensaft in einem kombinierten Verfahren (Kaltverfahren): Verhütung der Gärung durch EK-Filtration, Kohlensäure-Imprägnation, Tiefkühlung, keimfreie, kaltsterile Abfüllung. Rund 30 andere Firmen arbeiten nach dem von Müller-Thurgau¹⁾ empfohlenen Pasteurisierverfahren.

War nach dem ersten Weltkrieg schon die schweizerische Obstverwertung, namentlich in der Entwicklung der wichtigsten Erzeugnisse der gärfreien, wie Süssmost, Konzentration und Dicksäften, führend und hatte Weltgeltung und hat der schweizerische Süssmost in seiner durchschnittlichen Qualität nach Bestätigung ausländischer Fachleute einen Stand erreicht, wie kaum ein anderes Land ihn ausweisen kann, so wirkt sich die Entwicklung des Traubensaftes nach dem zweiten Weltkrieg ähnlich bahnbrechend aus.

Die reife, gesunde Traube ist ein Wunder; sie steht an der Spitze aller Früchte. Sie reift aber nur an sonnigen, geschützten Hängen in tiefen Lagen zu einer guten Qualität. Die Rebe erfordert wie keine andere Kulturpflanze unseres Landes eine besondere Pflege, das Ausbleiben von Frühlingsfrösten, einen warmen Sommer und den Kampf gegen die vielen pflanzlichen und tierischen Schädlinge. Der durch Auspressen der Trauben gewonnene Saft ist der reine Zellsaft, das beste Naturgetränk aus dem Pflanzenreich. Alle wertvollen Bestandteile der Traube gehen in den Saft über. Der Traubensaft ist die am leichtesten verdauliche menschliche Nahrung, der ausgezeichnete Durstlöcher und erstaunliche Spender von

¹⁾ Es sind heute ziemlich genau 50 Jahre, dass Herr Prof. Müller-Thurgau, erster Direktor der Eidg. Versuchsanstalt in Wädenswil, ein Forscher von Weltruf, seine erste Schrift veröffentlichte über Mittel und Methoden, um die grossen Nähr- und Gesundheitswerte der frisch abgepressten Obst- und Traubensäfte zu erhalten und vor der Zerstörung durch die Gärung zu schützen.

Wärme und Kraft, als solcher sogar die Milch überragend. Sein physiologisch besonders wertvoller Nährstoff ist der Trauben- und Fruchtzucker, der ohne die Verdauungsorgane zu belasten direkt in die Blutbahn übergeht. Je nach Sorte, intensiver Sonnenbestrahlung und Pflege der Rebe erreicht er 16 bis 25 %, einzelne Traubensäfte des Jahrganges 1947 sogar bis 30 %. 30 verschiedene Sorten aus den bekanntesten Rebbaugebieten zeigten Oechslegrade von 85 bis 125 Grad, die einem Trauben- und Fruchtzuckergehalt von 196 bis 300 Gramm im Liter entsprechen. Da ein Gramm Trauben- oder Fruchtzucker bei der Verbrennung 4,1 Wärmeeinheiten = Kalorien entwickelt, und eine Kilogramm-Kalorie in 427 Meter-Kilogramm Arbeit umgewandelt werden kann, so heisst das, dass bei der Verarbeitung eines Liters dieser Traubensäfte in unserem Körper 800 bis 1200 Kilogramm-Kalorien Wärme erzeugt werden, was einer Arbeit von rund 257 000 bis 522 000 Meter-Kilogramm entspricht²⁾.

Der Traubensaft enthält aber auch noch 2—5 Promille wertvolle Mineralstoffe, vor allem einen Reichtum an basischen Salzen von Kali und Natron, für die unser Körper grossen Bedarf hat. Gleichzeitig liefert er den Knochen phosphorsauren Kalk, den Nerven Phosphor, den Blutkörperchen Eisen. Die 8—20 Promille betragende Fruchtsäure, Weinsäure genannt, verleiht dem Traubensaft den sauren Geschmack. Daneben finden sich im Traubensaft etwas Eiweiss, Aroma- und Gerbstoffe, Vitamine, Fermente, Farbstoffe und kleine Mengen weiterer Stoffe. Der Traubensaft ist demnach ein äusserst vielseitiges harmonisches Gemisch aus sehr vielen Stoffen, und es ist keine Uebertreibung, wenn der naturreine Traubensaft als ein Kraft-, Gesundheits- und Genuss-spender erster Ordnung bezeichnet wird.

Der Traubensaft ist nach seiner Gewinnung durch Auspressung der Trauben sofort der Zersetzung durch Pilze ausgesetzt. Den ersten Angriff unternehmen immer die Hefepilze, die stets sehr zahlreich als mikroskopisch kleine Stäubchen in der Luft vorkommen, sich im Saft rasch vermehren und ihn bei warmem Wetter in 2—3 Tagen total zersetzen. Die Hefepilze fressen den Zucker und das Eiweiss auf; sie spalten den Zucker in gleiche Gewichtsteile Alkohol und Kohlensäuregas. Ein Hektoliter Traubensaft liefert bei der Gärung über 5000 Liter Gas und den obgenannten Traubensäften des Jahrganges 1947 11 bis 18 kg Alkohol, um so mehr also, je höher der Zuckergehalt. Man ist sich der Gefahren hohen Alkoholgehaltes in den Weingegenden bewusst, denn der Volksmund sagt, in den besonders guten Weinjahren gäbe es mehr Witfrauen als in den normalen. Bei der Gärung wird aller Zucker zerstört, alles Eiweiss verbraucht und dem Saft ein Teil der Mineralstoffe entzogen. Das Abfallprodukt der Gärung — der Wein — ist gegenüber dem Traubensaft ein sehr viel einfacheres und ein armseliges Getränk. In Wahrheit bedeutet also die Vergärung des Traubensaftes

²⁾ Vergleichsweise seien die kalorischen und Energiewerte von Süssmost und Milch hierher gesetzt: Süssmost von 1947 mit 50 bis 60 Grad Oechsle 420 bis 530 kg cal entsprechend 179 000 bis 226 000 mkg, Milch durchschnittlich 683 kg cal entsprechend rund 291 000 mkg. Als Wärme- und Energiespender steht also der Qualitäts-Traubensaft einzigartig als Flüssigkeit da. Diese Beispiele zeigen aber auch eindeutig, welche enorme Energien durch die Vergärung für die gesunde menschliche Ernährung verloren gehen.

eine weitgehende Vernichtung und die Verwandlung eines herrlichen Nahrungs- und Gesundheitsmittels in ein Genussmittel, das wegen seiner physiologischen Wirkung des Alkohols auf unser zentrales Nervensystem und unsere Gehirnfunktionen als Nervengift schon grosse Verheerungen angerichtet hat.

In den Rebbaugebieten der Schweiz werden zwei Kategorien von Reben gepflegt: 1. die *europäischen Edelsorten* wie Blauer Burgunder, Muskateller, Malvasier, Räuschling, Riesling-Sylvaner, Weisses Gutedel oder Chasselas oder Fendant usw. 2. die *Hybridreben*, bekannt unter dem Namen Direktträger = *Producteurs directs* = PD, wie Isabella oder Tessiner Americano, Maréchal Foch, Léon Millot, Triumph vom Elsass, Baco-Thomur, Seibel u. v. a. Die erstere Gruppe bedeckt noch rund 13 000 Hektaren mit einem Ertrag von 55 bis 100 Millionen Liter, von der zweiten Gruppe sind es 1360 Hektaren mit rund 9 Millionen Liter. Das Verhältnis ist also etwa 10 : 1. Die Hybridreben sind Kreuzungen amerikanischer Rebensorten, die widerstandsfähig sind gegen die beiden grössten Feinde der europäischen Weinrebe: den tierischen Schädlingen, die Reblaus, und den pflanzlichen, den falschen Mehltau. Der Kampf gegen den Mehltau erfordert ein vier- bis siebenmaliges Bespritzen der Reben mit Kupferpräparaten, was eine grosse, kostspielige Mehrarbeit bringt. Im Gegensatz zu den Edelreben, die im Qualitäts-Rebbau gute Weine hervorbringen, geben die Hybridreben einen schlechten Wein aber einen guten Traubensaft, der an Zuckergehalt dem aus Edeltrauben nicht nachsteht, ihn an Farbenkraft übertrifft, aber an feineren Genusswerten nicht erreicht. Hybridreben sind ertragreicher, liefern pro Are durchschnittlich 80 Liter, zehn Liter mehr als Europäerreben.

Die grossgewerbliche Herstellung von Traubensäften benützt als Verarbeitungsprodukt die billigeren Hybridtrauben und die qualitativ weniger guten Europäersorten wie Elbling, Räuschling, aus denen kein Qualitätswein zu machen ist. Diese kurranten Traubensäfte sind neutrale Mischungen ohne Sortencharakter, bestimmt für das Gastgewerbe, die Konsumgenossenschaften, die Getränkeverkaufsstellen usw.

Lange bevor diese grossgewerbliche Herstellung einsetzte, stellte ich mir die Frage: «Wie können die naturgeschenkten hohen Nähr-, Gesundheits- und Genusswerte unserer Schweizertrauben in ihrer prachtvoll reich differenzierten Eigenart der Sorten im Traubensaft mit einfachen Einrichtungen und Methoden, unter Auswertung bisheriger Gerätschaften im Weinbau und mit nicht allzu kostspieligen, auch für unternehmungsfreudige Rebbauern erschwinglichen zusätzlichen Apparaten erhalten und der Förderung der Volksgesundheit, der Lebensfreude und des Rebbaus dienlich gemacht werden.» In meinem Versuchsbetrieb wurden die verschiedensten Traubensorten beider Kategorien aus den bekannten Rebbaugebieten der Schweiz naturrein und sortenecht verarbeitet. Diese Traubensäfte sind unter der Bezeichnung «*Naturelle, sortenechte Qualitäts-Traubensäfte*» bekannt geworden und haben manche Kleinbetriebe vorbildlich angeregt. Darunter verstehen wir etwas ähnliches, wie der kultivierte Weinkenner unter «*realem Markenwein*». Den Begriff «*naturell*» fassen wir sinngemäss: die naturgege-

benen Nähr-, Gesundheits- und Genusswerte der Trauben sollen in ihrer biologischen Harmonie in den Traubensäften erhalten bleiben, weil sie so dem Menschen am gesündesten dienen. Wir verzichten bei unserm Verfahren auf gärungshemmende Kohlensäure, auf stummachende Schwefelsäure, auf zuckerverdünnende Wasser- oder Süssmostzusätze, auf künstliche Klärmittel. Die Herkunfts-, Sorten- und Jahrgangetiketten enthalten das Maximum an ehrlicher Deklaration. Der Versuchsbetrieb hat den Beweis erbracht, dass aus den gesunden, reifen Trauben aller veredelten Sorten der europäischen wie der PD-Kategorie aus gutgepflegten Weinbergen aller schweizerischen Rebbaugebiete überraschend differenzierte, gehaltvolle, aromatische und wohl-schmeckende Traubensäfte mit dem Pasteurisierverfahren im Kleinbetrieb hergestellt werden können.

Mit den «*naturellen, sortenechten Qualitäts-Traubensäften*» ist der Impuls für eine mögliche Traubensaftkultur gegeben, die edlere Lebensfreude auszulösen vermag als der Weinkultus. Auch dafür ist der Beweis bereits erbracht durch die wachsende «*Kennerschaft*» dieser Traubensäfte, die neben den Nähr-, Gesundheits- und Genusswerten die ethischen und ästhetischen Werte einer solchen Kultur erfasst hat, sich dabei aber auch der volkswirtschaftlichen Bedeutung einer solchen durch die Erhaltung und Förderung des schweizerischen Rebbaus, ohne den herrliche Landschaftsbilder unserer Heimat an Reiz verlieren würden, bewusst ist.

Der naturreine Traubensaft ist das beste, vornehmste Fest-, Familien- und Krankengetränk für Erwachsene und Kinder, für Männer und Frauen, ein Spender von Lebensfreude und Lebenskraft für alle. Darum ist die Förderung der alkoholfreien Traubenverwertung im Frischkonsum und als Traubensaft nicht ein «spezielles Anliegen fanatischer Abstinenter», sondern mehr und mehr aus besserer Einsicht und Verantwortungsgefühl des ganzen Schweizervolkes. In den allerletzten Jahren hat sich eine schweizerische Kommission der Förderung des Traubensaftes angenommen und sich mit der Frage der Qualität, der Herstellung, der Beurteilung, der Behandlung und den Anforderungen durch die Lebensmittelverordnung beschäftigt. In den letzten Tagen hat der Bundesrat die von dieser Kommission vorgeschlagene Verordnung über Traubensaft genehmigt, die vor allem das reine Naturprodukt vor Fälschungen schützen soll. Die Schweiz ist das Pionierland in der Traubensaftbewegung, und es gereicht der schweizerischen Lehrerschaft zur Ehre, dass sich in den Reihen der Pioniere auch Lehrer befinden.

Während der Weinkultus uralte ist, hat die Traubensaftkultur kaum erst angefangen. Die Produktion an alkoholfreiem Traubensaft in der Schweiz ist in den letzten Jahren auf 3 Millionen Liter gestiegen, etwa 5 % einer Durchschnittstraubenernte. Der durchschnittliche Konsum pro Kopf der Schweizer Bevölkerung betrug an Wein 1946 37,2 Liter, an Traubensaft 0,5 Liter. Für die volksgesundheitliche und volkswirtschaftliche Würdigung des Traubensaftes und des Frischkonsums der Trauben kann auch die Schule ihren Beitrag leisten. In einer Fülle von Lektionsthemen ist dies möglich, z. B.

«Das Blut, die Milch, der Traubensaft, die drei in ihrer guten physiologischen Wirkung auf den Menschen einzig dastehenden Flüssigkeiten», «Der Vorgang der Gärung und die

Möglichkeiten ihrer Verhinderung», «Alkoholische und alkoholfreie Getränke», «Zucker- und Säurebestimmung der Obst- und Traubensäfte», «Trauben- und Fruchtzucker als Wärme- und Kraftspender», «Ein Reichtum des Landes wird erschlossen, die wichtigsten Erzeugnisse der neuzeitlichen Obst- und Traubenverwertung und ihre Technik», «Die Schweiz ist bebaut wie ein Garten; Obst, Reb- und Gemüsebau», «Nüchternheit und Verantwortlichkeit im Verkehr», «Wahre Lebensfreuden», «Esst Schweizer Trauben, genießt naturreine Traubensäfte» usw. usw.

Die Formulierung dieser Themen ist allgemein gehalten und für den schöpferisch gestaltenden Lehrer als Anregung gedacht, wie er in allen Fächern die Möglichkeit besitzt, aus dem Leben für das Leben seinen Unterricht zu bereichern.

Konrad Gehring, Rüdlingen.

Die Verwertung unserer Obstsäfte

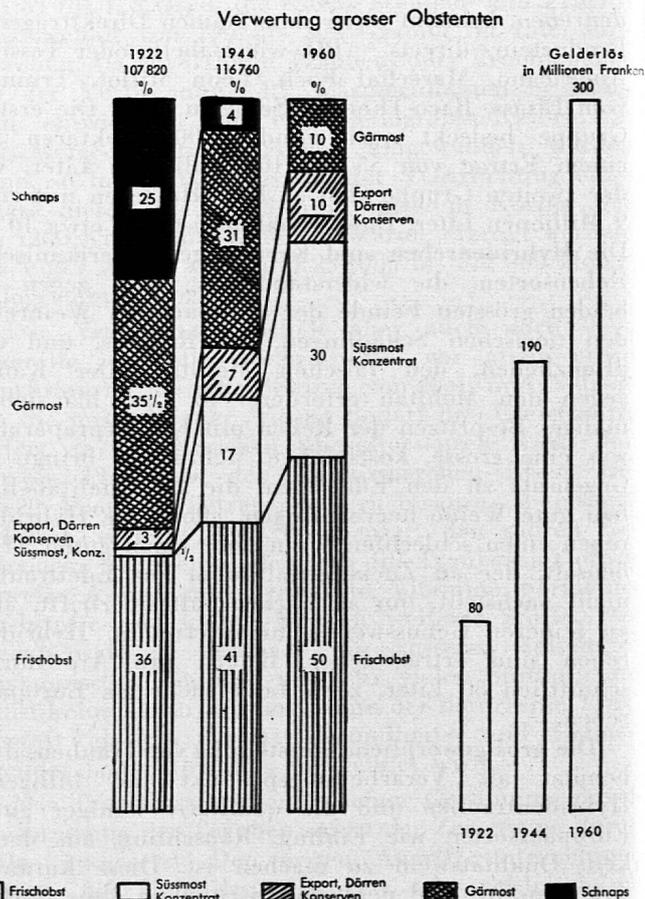
Nach einem Vortrag von Prof. Dr. Ad. Hartmann, Aarau, gehalten am Internationalen Kongress gegen den Alkoholismus in Luzern.

Die Schweiz ist auf dem Gebiete der Früchteverwertung zum ersten Pionierland der Erde geworden. Sie verdankt diese Stellung einerseits ihrem grossen Obstbau der von jeher einen Grundpfeiler ihrer Urproduktion bildete, anderseits tüchtigen Männern, die der gärungslosen Früchteverwertung neue Wege wiesen. Prof. Dr. Müller, Thurgau, Direktor der Eidgenössischen Versuchsanstalt für Obst- und Weinbau in Wädenswil, publizierte vor mehr als 50 Jahren das Pasteurisierungsverfahren für alkoholfreie Obst- und Traubensäfte. Ein weiterer Thurgauer, Dr. Böhi, erfand die Gärverhütung durch Imprägnieren mit Kohlendensäuregas. Die mechanische Entfernung der Gärpilze, die sogenannte Entkeimungsfiltration durch den deutschen Biologen Dr. Schmitthener vervollständigte die theoretischen Grundlagen für die Entwicklung der gewerblichen Süssmosterei. Es gelang dem mutigen und unternehmungsfreudigen Julius Schlör in Menziken, die neuen Methoden in grosszügiger Weise in die Praxis einzuführen.

Die Obstverwertung in der Schweiz hatte verschiedene Phasen zu durchlaufen. Während Jahrhunderten waren Frischobst und Dörrobst wesentliche Bestandteile der Nahrung der Eidgenossen und Gärmost das grosse, billige Volksgetränk gewesen. Dann nahm in den letzten 100 Jahren das Brennen, die Schnapsbereitung überhand mit allen für die Volksgesundheit so schädlichen Folgen. Einen Ruck vorwärts bedeutete das neue Alkoholgesetz von 1930, das die brennlose Verwertung mächtig förderte und eine fortschrittliche Phase einleitete. Wissenschaftliche Forschungen hatten inzwischen die ohne menschliches Zutun eintretende Vergärung zuckerreicher Fruchtsäfte als einen einzig dastehenden Zerstörungsprozess erkannt, dem im Interesse der Volksernährung Einhalt zu gebieten sei. Es bahnte sich nun jene segensreiche stille Revolution an, die uns viele herrliche Nahrungsmittel und gesunde Getränke schenkte und in den Mangelzeiten der Kriegsjahre wertvolle zusätzliche Kalorien lieferte. Die gärungslose Früchteverwertung schritt nun auf zwei Wegen rüstig vorwärts: als gewerbliche Obstsaftherstellung, meist nach kaltem Verfahren, und als bäuerliche oder häusliche Süssmostbereitung, durch Pasteurisation mit Hilfe von Wärme.

Heute haben wir in der Schweiz ca. 70 gewerbliche Grossmostereien mit einer Lagerkapazität von zirka

47 Millionen Litern Süssmost. Der gewerbliche Süssmost stellt in unserm Lande ein Standardprodukt von durchweg guter Qualität dar. Die Erzeugung eines einwandfreien Saftes hängt von verschiedenen günstigen Voraussetzungen ab: geschickter Auswahl der Sorten, gutem Ausreifen, gründlichem Waschen des Obstes, sorgfältiger Behandlung beim Pressen, Klären, Filtrieren. Qualität und Menge stiegen besonders während der Kriegszeit erfreulich an. Der Absatz des «flüssigen Obstes» in Wirtschaften, Hotels, Speiseanstalten und Privatfamilien nahm ständig zu.



Diese graphische Darstellung kann als Tabelle für Unterrichtszwecke bestellt werden bei Herrn Prof. Dr. A. Hartmann in Aarau.

Eine andere Marschroute einschlagend, setzten sich unermüdete Pioniere zum Ziel, den Bauern und Arbeitern, den Baum- und Gartenbesitzern aus ihrem meist nicht haltbaren Obst ein bekömmliches alkoholfreies Getränk herzustellen. In guten Obstjahren erreicht diese häusliche Süssmostherstellung etwa 18 Millionen Liter. In vielen Familien unseres Landes ist der eigene Süssmost das eingebürgerte Haus- und Familiengetränk geworden. Ernährungsphysiologisch bestätigt es sich immer wieder, dass Süssmost nicht nur ein Durstlöcher ist, sondern gleichzeitig ein leicht verdauliches Nahrungsmittel darstellt, bei dessen Genuss körperlich Arbeitende viel weniger rasch ermüden, als wenn sie alkoholischen Getränken zusprechen. Für die häusliche Süssmostbereitung kommt einzig und allein die Pasteurisierung, d. h. die Keimtötung durch Erwärmung des Saftes auf 70—75 Grad C in Frage. Als weitaus häufigste Heizquelle benutzen wir dabei unsere einheimische Energiequelle der Elektrizität.

Für die Einkellerung steht immer noch das *Holzfass* an erster Stelle und die *Glasflasche* von 50 Litern Inhalt

mit Untenanstich. In neuerer Zeit machte man Versuche mit Steinzeuggefässen und mit Aluminiumbehältern, die mit hitzebeständigem Kunstharz ausgekleidet sind. Das Problem des idealen Lagergefässes, das Schimmelbildung nicht zulässt, ist noch nicht gelöst.

Zu den letzten technischen Errungenschaften der «brennlosen Obstverwertung» gehört das *Konzentrat* oder «der Apfel im Fingerhut». Wir alle lernten das Obstsaftkonzentrat während der Kriegsjahre als wertvolles Produkt zum Süssen der Speisen und als Brotaufstrich kennen. Je nach Eindickungsgrad beträgt sein Fruchtzuckergehalt 50—55%. Der Birnendicksaft, gewissermassen doppelt konzentriert, übertrifft an Kaloriengehalt selbst den echten Bienenhonig.

Der Konzentraterzeugung kommt in der schweizerischen Obstverwertung die Bedeutung zu, grosse Mengen Obst in kürzester Zeit — 32 Konzentrieranlagen können in 24 Stunden 1,6 Millionen Liter Obstsaft verarbeiten — in eine dauerhafte Form überzuführen und für ernteschwache Jahre Reserven anzulegen.

Aehnlich wie der Käse für die Milchwirtschaft sollte das Konzentrat als Edelfabrikat unserer Obstverarbeitung zu einem Ausfuhrprodukt im grossen werden, dem Liebesgabenpakete in alle europäischen Länder bereits die Wege gewiesen haben.

Ad. Eberli, Kreuzlingen.

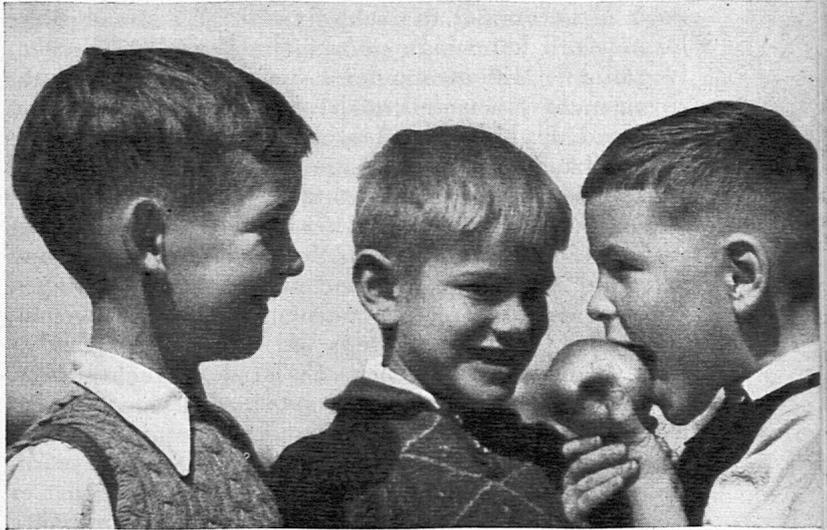
Naturkundliche Plauderei über den Apfel

Einige Anregungen für den Unterricht

[Gibt es für unser Auge wohl etwas schöneres als einen blühenden Apfelbaum inmitten einer blumigen Wiese, selig umschwärmt vom emsigen Völklein der Bienen! Unsere Freude steigert sich aber zum Entzücken, wenn er im Herbst, von herrlichen, rotbackenen Früchten schwer beladen und vom goldenen Sonnenlicht bestrahlt, vor uns steht.

Ein Blick in die Vergangenheit lehrt uns, dass unsere Vorfahren nur wenige Apfelsorten gekannt haben. Es ist dem menschlichen Geist erst im Laufe der Jahrhunderte und nach langen und mühsamen Versuchen gelungen, aus dem Urtypus des Apfels, dem wilden Holzapfel des Waldes, die wunderbaren Edelsorten der Neuzeit zu züchten und der geschickten Hand des Baumwartes ist es zu verdanken, dass wir heute mehrere hundert veredelte Sorten kennen, die sich den verschiedensten Bedürfnissen anpassen. Infolge der Degenerationserscheinungen muss die Veredlung der Früchte äusserst sorgfältig durchgeführt werden. Bringen wir den Kern einer Edelsorte zum Gedeihen, so werden wir in der Regel nur die Grundform, den Holzapfelbaum erhalten, und erst das aufgepfropfte Edelreis wird uns die veredelte Frucht schenken. Es ist ein Glück, dass dem so ist, denn durch dieses Naturgesetz haben wir die Gewähr, dass wir stets auf die nie versagende Grundform zurückgreifen und von hier aus aufbauen können. Diese Erscheinung ist eines jener grossen Wunder der Natur, die den forschenden Menschen so sehr fesseln und die wir in den Gesetzen der Erhaltung der Art zu formulieren versuchen.

Alle Herrlichkeit der Welt, auch die des Apfels, hat einmal ein Ende. Als weise Haushälterin sorgt die Natur mit grösster Sparsamkeit über die Verwendung ihrer eigenen Kräfte und lässt den Apfel nicht länger Apfel sein, als zur Fortpflanzung der Art notwendig



ist, d. h. bis zu seiner Reife. Der Synthese folgt die Analyse, der Zerfall, der Abbau der Frucht in ursprüngliche Elemente, denn die Natur braucht alle diese Stoffe wieder zur Erschaffung neuen Lebens. Wasser, Zucker, Faserstoffe, Mineralien, Eiweiss und Fett werden der Natur für die Synthese ihrer zukünftigen Werke wieder zurückgegeben. Welch hohes Ziel der Naturforscher, diese Geheimnisse zu ergründen!

Wenden wir unsere Aufmerksamkeit nun dem natürlichen Abbau des Apfels zu; denn hier stehen uns wertvolle Beobachtungen und Erfahrungen zur Verfügung. Einen wurmstichigen Apfel werden wir in der Regel mit Entrüstung von uns werfen. Heute wollen wir aber einmal einen forschenden Blick hineintun. Was ist das für ein Geselle, der sich erfrecht, uns die teuren Früchte zu verderben? Es ist die Raupe des Apfelwicklers, des grossen Feindes unseres Apfelbaumes. Dieser Apfelwickler legt im Juni als kleiner Schmetterling seine Eier auf den noch grünen Apfel. Die kleinen Räumchen, die bald herauschlüpfen, fressen sich durch Haut und Fleisch einen Weg bis zum Gehäuse. Sind sie bis zum Herbst ausgewachsen, dann verlassen sie als fette, wohlgenährte Raupe den Apfel wieder, um sich unter der Baumrinde oder in einem schützenden Blatt in eine Art Kokon einzuwickeln. Daher der Name Apfelwickler. So überwintert dieser Schmarotzer und verpuppt sich erst im nächsten Frühjahr. Aber im Juni ist der Schmetterling, den wir am Abend um unser Licht flattern sehen, fix und fertig, um den Lebenslauf von neuem zu beginnen.

Wir fragen uns nun, was denn wohl die Raupe besonders gerne fresse. Jedenfalls saugt sie den süsslichen Saft ein. Da sie aber zu ihrem Aufbau bestimmt Eiweiss nötig hat, müssen wir annehmen, dass im Fleisch des Apfels wenigstens Spuren von Eiweiss vorhanden sein müssen. Ob wohl die Raupe spürt, dass gerade die Kerne mit Eiweiss ausgestattet sind? Sie ist ja bestrebt, eben das Gehäuse zu erreichen. Apfel und Raupe haben also eine Art Lebensgemeinschaft, indem die Raupe den Abbau einleitet und dafür vom Apfel ernährt wird und sich so seine eigene Fortpflanzung sichert. Es scheint uns aber, dass der gute Apfel in dieser Lebensgemeinschaft den kürzern zieht, denn durch den Ueberfall geht er nur zu rasch, oft vor seiner Reife, dem Zerfall entgegen, fällt unreif vom Baum und ist für unsern Haushalt völlig wertlos.

Von allen Seiten lauern die Wesen, die es auf den Zerfall des Apfels abgesehen haben, und dabei sind die

Insekten, die Vögel, die Eichhörnchen und die Buben noch nicht einmal die schlimmsten. Weil man diese Diebe sieht, kann man sie manchmal auch erwischen. Es gibt aber Millionen anderer, die man auf ihren Raubzügen nicht sehen und noch weniger erwischen kann. Das sind die kleinen Lebewesen der Luft, alle möglichen Pilze, die es auf unsere besten Nahrungsmittel abgesehen haben und uns ganz besonders den so wertvollen Zucker stehlen. Zucker? fragen wir uns. Der Apfel ist doch säuerlich. Sauersüss sollte man sagen, denn die Apfelsäure und der süsse Zucker vereinigen sich hier als gute Freunde zu einem wohlbekömmlichen, herrlichen Gemisch, in dem wir freilich dem Zucker weitaus den Vorzug geben. Es ist der Fruchtzucker, der wertvollste aller Zuckerarten, der von unserm Körper unmittelbar abgebaut und alsdann im Blut als Kraftspender unseres Lebens in Aktion versetzt wird. Seinem Bruder, dem weissen Zucker der Küche ist er weit überlegen, weil er neben der durststillenden Säure der Früchte noch viele Stoffe enthält, die wir für unsere Gesundheit benötigen. Und dieser hochwertige Fruchtzucker stammt aus keiner Fabrik menschlicher Erfindungen, sondern wird uns fix und fertig von der Natur direkt in die Hand geliefert.

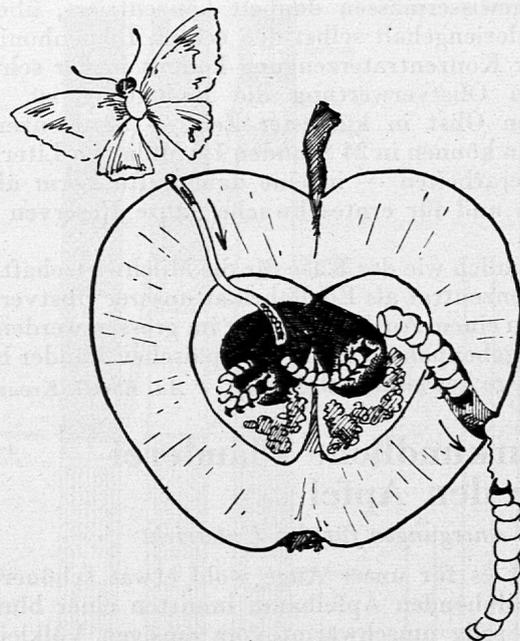
Wenn wir im Winter in den Keller hinuntersteigen, dann entdecken wir zu unserm grossen Aerger schon zahlreiche angefaulte Aepfel, die zum Teil mit einem weissen Belag bedeckt sind. Es sind die Schimmelpilze, die sich dort niedergelassen haben und nicht nachgeben, bis auch der schönste Apfel in einen elenden, unheilbaren Kranken verwandelt worden ist, den wir schleunigst entfernen, damit ja nicht die gesunden Früchte angesteckt werden. Mittels des Mikroskopes können wir die kleinen Wunderdinge in allen möglichen Farben und Formen bewundern. Uns aber stellt sich die sehr wichtige Frage, wie wir uns gegen diese unerwünschten Apfelfresser erwehren können. Leider hat aber die Wissenschaft bis jetzt noch kein Universalmittel gegen das Milliardenheer dieser Schmarotzer gefunden.

Die Sorgen um unsere tägliche Ernährung zwingen uns, die Früchte möglichst lange vor der Verderbnis zu schützen. Was ist da zu tun? Wohl finden gewaltige Mengen frischen Obstes ihren kürzesten Weg zum Magen der Konsumenten. Mächtige Auflagen werden in den Dörranlagen entwässert und dadurch haltbar gemacht. In modernen Kühlanlagen schützen wir die Früchte bei niederer Temperatur vor Fäulnis. Gewaltige Mengen von Früchten aller Art rettet man in den Sterilisiergläsern und Konservenbüchsen vor dem Ueberfall feindlicher Heere. Das alles ist jedoch nur ein ganz geringer Teil unserer Obsternte. Was geschieht denn mit dem weitaus grössern Teil, dem Mostobst?

Ueberlassen wir den ausgepressten Saft der Früchte ihrem natürlichen Schicksal, der Gärung, dann geht dieser Prozess (im Gegensatz zu den üblichen Prozessen) äusserst rasch vor sich, denn von den Gärpilzen wird dabei ganze Arbeit geleistet. Ihre Begierde nach dem nahrhaften Zucker ist derart gross, dass sie in kurzer Zeit fast den ganzen Vorrat buchstäblich aufgefressen haben. Dabei rumoren sie im Fass herum, als ob sie allein Herr und Meister wären. Dabei vermehren sie sich in ungeheurer Zahl und legen sich dann, wenn sie das Zerstörungswerk vollbracht haben, am Boden des Fasses als Hefe zur «wohlverdienten» Ruhe nieder. Welch ein Wunder! Die Hefepilze haben es fertig gebracht, Kohlehydrate in Eiweiss zu verwandeln, das wir freilich für unsere Nahrung nicht verwenden kön-

nen. Niemand soll nun aber glauben, dass die Hefepilze am Boden tote Gebilde wären. Nein, sie haben ihre Tätigkeit nur vorübergehend eingestellt. Wir können sie jedoch endgültig unschädlich machen, wenn wir sie mit einer 25 oder mehr procentigen Alkohollösung ertränken, also mit jenem Stoff, den sie selbst hergestellt haben und der nun zu ihrem eigenen Verderber werden kann.

Was sich aber im Fass selbst zugetragen hat, das ist schon mehr eine Palastrevolution, verbunden mit einem Regierungswechsel. Der milde, sanfte Zucker, der Liebling aller Feinschmecker, wurde im heftigen Kampf ums Dasein vom Millionenheer der Pilze besiegt, und



Ein Liebhaber von Apfeln
(Mit freundlicher Bewilligung des Heimat-Verlages Bern
aus «Der Bauernhof» von Dr. R. Hunziker)

nun regiert als unumschränkter Diktator König Alkohol, der Allgewaltige. Wer erklärt uns diese traurige Wendung der Dinge? Wohl erkennen wir die Ergebnisse dieses Kampfes um Sein oder Nichtsein, den Vorgang, den wir alkoholische Gärung nennen, dass nach der Gärung der Zucker verschwunden und dass an seine Stelle ein wasserheller Stoff, der Alkohol getreten ist, unsichtbar, aber sicher nachweisbar. Wir wissen ferner, dass dem Fass ein schweres, giftiges Gas entströmt, die Kohlensäure. Alle diese Tatsachen können wir wohl feststellen, sie aber nicht bis auf die letzten Fragen erklären. Das grosse Geheimnis spielt sich in den Zellen der Hefepilze ab. Wir nennen diesen Vorgang einen chemisch-biologischen Prozess. — Nach der Gärung braucht die Natur die Kohlensäure sofort wieder für den Aufbau der Pflanzenwelt. Das Wasser und besonders der Alkohol verdunsten an der Luft sehr schnell. Im Fass jedoch vermischen sich die beiden «Wasser» sehr eng, und da beide Flüssigkeiten, wegen ihrer Farblosigkeit, von unsern Augen nicht unterschieden werden können, versteckt sich das Teufelchen Alkohol in die harmlose Farbe des Wassers, und man muss es schon, um es zu erwischen, mit einer grossen Hitze austreiben, d. h. abdestillieren.

Kommt aber das Getränk in den menschlichen Körper, dann wird dort der letzte Rest abgebaut. Zwei Polizisten bewachen jedoch den Eingang: die Nase und unsere stets wachsamen Zunge, und sie melden unserm

Gehirn: Achtung! Alkohol! Unser Gehirn wird nun darüber entscheiden müssen, was unsere Hand tun oder lassen soll.

Vielleicht ist es aber auch unser Gewissen, das ja nicht selten eine ganz andere Sprache redet, als unser sogenannter Verstand oder Unverstand.

Wenn wir die Kinder fragen, was sie wohl lieber hätten, ein Fass voll vergorenen Most oder ein solches mit Süssmost, dann wetten wir hundert gegen eins, dass sie sich für den letztern entscheiden werden, denn der gesunde Menschenverstand sagt ihnen folgendes:

Der Wert des vergorenen Mostes hebt den Wert des süssen bei weitem nicht auf, weil durch die Gärung fast alle Nährwerte verloren gegangen sind. Den dafür eingetauschten Alkohol als Nahrungsmittel bezeichnen zu wollen, fällt keinem vernünftigen Menschen ein. Alle Kinder werden mit jubelnder Begeisterung über den Süssmost herfallen, als ob es Honig wäre, und wenn es in der Welt nur auf die Wünsche unserer Kinder ankäme, müssten wir ihnen das ganze Jahr immer nur Süssmost aufstellen. Was würden wohl unsere Bauern dazu sagen? «Bravo, das habt ihr gut gemacht. Jetzt wissen wir, was wir mit unserm vielen Obst anfangen müssen. Wir werden für den Liter Süssmost das Doppelte des sauren erhalten, weil er auch mehr wert ist, und wir werden an unsern Obstbäumen noch mehr verdienen, weil die Nachfrage nach Süssmost und frischem Obst von Jahr zu Jahr grösser wird.»

Ihr Mädchen und Buben, ihr Männer und Frauen, geniesset nach Herzenslust die herrlichen Früchte unserer Bäume, vor allem unsere Äpfel! (Nur vor einem Apfel sei ausdrücklich gewarnt: Vor dem Zankapfel!) Füllt eure Stücklikästen zu Hause mit feinen Äpfeln und Birnen! Sterilisiert Früchte und Säfte in Flaschen und Fässern! Verlangt auf euren Ausflügen überall den Süssmost, und bei euren Festlichkeiten kredenzt ihr den perlenden, edlen Traubensaft im hellklingenden Pokal auf das Wohl eurer Jugend und auf das Gedeihen unseres Vaterlandes!

Jakob Hess, Zürich.

Von Beeren, Blumen und Bienen

Für das 1. und 2. Schuljahr.

1. Allgemeines

Im Mittelpunkt steht das Märchen vom Rotkäppchen. Dasselbe wird erzählt und dann durch die Kinder dramatisiert.

2. Auswertung

Zwiesgespräche in Mund- und Schriftsprache:

- Mutter und Rotkäppchen;
- Rotkäppchen und Wolf;
- Wolf und Grossmutter;
- Rotkäppchen und Bienen.

Dinge in Rotkäppchens Körblein:

1 Flasche Himbeersirup, Zwetschkuchen, 1 Glas voll Holundergelee, Brombeerkonfitüre, Gugelhupf mit Rosinen, Traubenbeeren, ein Kranz Feigen.

Alle diese Dinge werden aufgeschrieben. Das 1. Schuljahr setzt mit dem Setzkasten, das 2. Schuljahr schreibt die Wörter in ein Heft.

Im Wald sucht Rotkäppchen nicht nur Blumen, sondern auch Beeren für Mutter und Grossmutter. Es findet: Einen Kratten voll Erdbeeren, ein Glas voll Heidelbeeren, eine Schüssel voll Brombeeren, ein Töpfchen voll Himbeeren, ein Körbchen voll Holunderbeeren, ein Marktnetz voll Pilze.

Wo Rotkäppchen die Beeren findet: Am Busch, am Strauch, an der Staude, im Gras, unter dürrem Laub, im Moos, am Waldrand, in der Waldlichtung, unter einer jungen Buche, auf einem Hügelchen.

Wie die Beeren sind: Rot, blau, schwarz, von einer Schnecke angefressen, saftig, süss, säuerlich, reif, unreif.

Rotkäppchen macht Besorgungen für die Mutter: Rotkäppchen holt beim Bäcker einen Erdbeerkuchen, beim Krämer ein Pfund Brombeerkonfitüre, im Konsum eine Büchse Honig.

Was Rotkäppchen hört, wenn es Beeren sucht:

Das Täubchen macht: ru, ru.

Die Eule: hu, hu.

Die Wespe: surr, surr.

Das Bienehen: sum, sum.

Das Maienkäferlein: rum, rum.

Das 1. Schuljahr setzt am Lesegestell, das 2. Schuljahr schreibt auswendig Sätze.

Rotkäppchen räumt seinen Schrank auf:

Einen himbeerfarbenen Rock, eine erdbeerrote Kappe, eine zitronengelbe Schürze.

Wir basteln aus Karton 2 Schränke, einen Kleider- und einen Küchenschrank. Nun schreiben wir auf kleine Karten Namen von Kleidungsstücken und Küchendingen. Dann vermischen wir die Kärtchen, und die Kinder dürfen Rotkäppchen helfen beim Einräumen (Lesespiel).

Aussprache des R: Rotkäppchens rotes Käpplein veranlasst uns dazu. Wir zählen noch andere rote Dinge auf und zeichnen oder schreiben sie an die Wandtafel. Wir erschweren nun die Arbeit, indem nur noch die essbaren roten Dinge abgelesen oder aufgezählt werden. Es bleiben: Rote Erdbeeren, rote Himbeeren, rote Hagebutten, rote Pilze, rote Johannisbeeren, rote Äpfel. In der nächsten Turnstunde machen wir das Farbenspiel. Im Zeichnen machen wir Pinselübungen mit roter Farbe (Tupfen). Wenn sie trocken sind, ergänzen wir mit grün, und so entstehen rote Kirschen usw. Auch Kartoffelstempel können wieder gemacht werden. Wir schnitzen kleine Früchte in die Stempel, füllen mit roter Plakatarbe oder roter Tinte. So entstehen nette Heftumschläge, Bucheinbände, Buchzeichen usw.

Rotkäppchen und die Bienen:

In der Schule hört Rotkäppchen eine Geschichte, wie Jesus den Bienen hilft. (Aus den Christuslegenden von Selma Lagerlöf.) Kaum kommt es nach Hause, rennt es in den Garten zu Vaters Bienen und ruft:

Beieli, warum hesch du da
e so gälbi Höslü a?

Bienehen antwortet:

Blüetestaub, da trageni hei,
dass mer im Winter ässe chöi.

Unsere Erst- und Zweitklässler gelüsten nun danach, die schöne Geschichte auch zu hören.

a) Darbietung der Legende: Das Kindlein von Bethlehem von Selma Lagerlöf. Bei uns geschieht das in 3 zeitlich auseinanderliegenden Abschnitten:

- Jesus und die Bienen.
- Jesus und die Lilien.
- Jesus und der Kriegsknecht.

b) Vertiefung: Wir wollen den Tieren auch helfen. Kinder machen Vorschläge:

Einem Bienehen, das in den Brunnen gefallen ist, heraushelfen. Einer Biene, die sich in der Stube

verirrt hat, das Fenster öffnen. Kaninchen gut füttern, misten und frisches Wasser geben. Kanarienvogel nie mehr zu füttern vergessen. Keine Tiere quälen (Maikäfer und andere).

Rotkäppchen ist nun sehr um die Bienen in Vaters Garten interessiert; es hilft, wo es kann; denn es freut sich auf den Honig, den es im Winter am Sonntagmorgen zum Frühstück bekommt.

Es sagt zu den Bienchen:

Bienchen, flieg zur Rose!
 Bienchen, flieg zur Lilie!
 Bienchen, flieg zur Nelke!

Eines abends suchen noch zwei Bienen Herberge und Honig. Sie kommen zu den Tulpen. Die schliesen eben die Türe zu:

Beieli, was weit dir da?
 Mir tue zue, mir tue zue,
 Mir chöi niemer ine la!

Bei der Rose schläft schon der Rosenkäfer:

Mir hei Bsuech, mir hei Bsuech,
 Mir chöi niemer ine la!

Veilchen:

Mir si z'chlin, mir si z'chlin,
 Mir chöi niemer ine la!

Die Lilien:

Beieli, dir chöit ine cho.
 Mir hei Platz, mir hei Platz,
 Dir chöit beidi ine cho!

Dieses Verslein wird aufgeführt. Die Klasse wird in 4 Gruppen eingeteilt: Rosen, Tulpen, Veilchen, Lilien. Zwei Kinder (Bienchen) wandern von Gruppe zu Gruppe. Die Tulpen deuten das sich Schliessen mit Armbewegungen an, die Veilchen ducken sich, um die Kleinheit darzustellen, die Lilien öffnen die Arme.

Was die Biene tut: Sie summt, fliegt, sucht Blütenstaub, isst und trinkt, sticht, setzt sich auf einen Strauch, bereitet Honig.

Rotkäppchen ruft:

Jetzt isch d Schuel us,
 Mir gö hei i üses Hus.
 O weh. Im Chäller gumpet e Mus.

Treffübungen und Rhythmik.

Wir marschieren durch den Wald, zuerst langsam wie der Jäger und singen dazu: la - la - la - schnell, wie Rotkäppchen: la, la, la, la, la.

Rotkäppchen hüpfte vorwärts, singt dazu: do, re, mi, fa, sol.

Rotkäppchen hüpfte rückwärts, singt dazu: sol, fa, mi, re, do.

Rotkäppchen jagt eine Krähe fort, klatscht dazu in die Hände:

! ! ! ! | ! ! ! ! | ! ! ! ! | singt dazu
 la la la la | la la la la

Es gibt Echo, ganz leise: la, la, la, la.

Hahn weckt Rotkäppchen: Güggerüggüh:

Mutter ruft: Stand uf.

(sol) (do)

Es hört die Kirchenglocken läuten: him, bam, bum.

(sol) (mi) (do)

Kuckuck ruft 2mal, 3mal auf sol, mi, sol, mi.

Rotkäppchen sagt zum
 Maikäfer: Maikäfer flieg.

Jagdhorn ertönt:
 tut, tut, tut.

Basteln und Zeichnen

Lilien mit dem Taschentuch formen. Basteln eines Bienenhauses aus Karton, Zündholzschachteln = Fluglöcher, verschiedene Farben. Wandtafelzeichnungen durch die Kinder: Lilienfeld mit geknickten Blüten (Christuslegenden).

Stempeldrucke: Allerlei Beeren. Dieselben auch modellieren, mit Körbchen und Kratten; Wolf aus Korkzapfen und Waldfrüchten (wilde Kastanien, Eicheln).

Am Sandkasten: Rotkäppchens Garten mit vielen Sonnenblumen, das Bienenhaus nicht vergessen, Wald mit Pilzen, Beeren, Bäumen, Haus der Grossmutter.

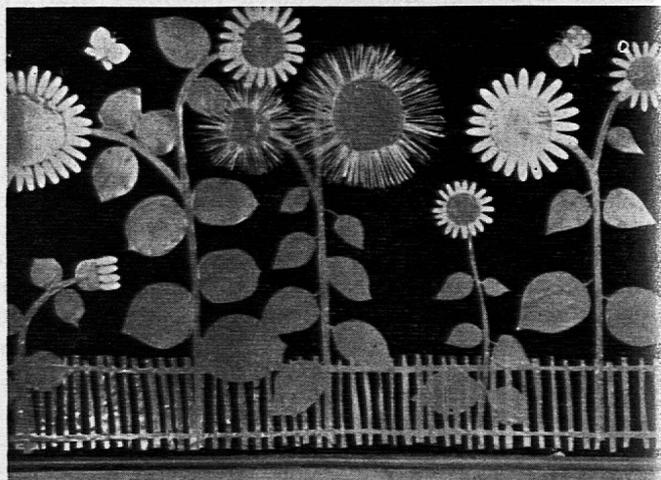
Weitere Begleitstoffe

Waldbäume reissen und schneiden.

Biene Maja, von Waldemar Bousels.

Stüffels Abenteuer, von Hedwig Kasser.

Gesamtarbeit. Rotkäppchens Sonnenblumen.



Marie Huggler, Zollikofen (Bern).

Das Gerät für Gärungsversuche

Die Sektion Graubünden des Vereins abst. Lehrer und Lehrerinnen leiht unentgeltlich eine Kiste aus, in der schön verpackt und gut angeschrieben, alles, aber auch wirklich alles zu finden ist, was es braucht, um die in Heft 13 der Reihe «Gesunde Jugend» beschriebenen Versuche mit Obst durchzuführen. Und die Zentralstelle zur Bekämpfung des Alkoholismus, Av. Dapples 5, Lausanne, liefert zu den Selbstkosten, die vor einigen Jahren 12 Franken betragen, in einer Kartonschachtel alles, was für die genannten Versuche nicht schon in jeder Küche vorhanden ist.

«Es wäre manchem Lehrer gedient, wenn er auf diese Schachtel aufmerksam gemacht würde und gleichzeitig erführe, was alles damit angestellt werden kann», lautete der Auftrag zur Abfassung dieser Zeilen. Ihn zu erfüllen ist aber gar nicht so einfach. Warum nicht? Weil allein schon mit den Petrischalen, die sich in der Schachtel finden und mit den Büchsen- und Konservenglasdeckeln, die man

nach ihrem Muster selbst zusammenstellen kann, Dutzende wertvoller Schülerarbeiten durchzuführen sind.

Nur ein Beispiel: Man schneidet aus einer rohen, länglichen Rande runde Scheiben, die gerade in der Petrischale Platz haben und entkeimt die Scheiben mitsamt den Schalen, indem man sie entweder an zwei aufeinanderfolgenden Tagen etwa 20 Minuten lang im Dampf der Kessel erhitzt, in denen die Frauen ihre Bülacherflaschen sterilisieren, oder dann nur einmal in einer Druckpfanne (Securo, Flex-Sil, Plus vite). Dann schmiert man reichlich Sporen von einer schimmelnden Zitrone oder andere an den Gelenkhügel zwischen Zeigfinger und rechter Mittelhand und heisst den also angeschnittenen einen Kameraden recht herzlich die Hand zu drücken. Der Kamerad grüsst auf dieselbe Weise einen andern und sofort. Lässt man dann z. B. den siebenten Jungen bevor und nachdem er begrüsst wurde, mit der genannten Stelle je eine sterile Randenscheibe betapfen, so macht es grossen Eindruck, nach ein paar Tagen zu sehen, wie viel mehr Sporen nach der Begrüssung aufgehen, als vor der Infektion durch den Handschlag. Noch hübscher gestaltet sich der Versuch, wenn man viele sterile Scheiben zur Verfügung hat und jeden zweiten Jungen vor und nach dem Handschlag einen Abdruck machen lässt, so dass man die Abnahme der von Junge zu Junge übertragenen Keimzahl feststellen kann.

Dieser Versuch zwingt, wie jeder andere Schülerversuch, nicht nur zu guter Ueberlegung und sorgfältiger Arbeit, er hat auch noch an sich einen Wert. Er sagt deutlich: «Seid nicht ängstlich in bezug auf die Ansteckungsgefahr etwa im Tram oder in der Eisenbahn. Ihr entgeht der Ansteckung doch nicht! Sorgt dafür, dass ihr nicht gerade mit Unmengen von Krankheitserregern beladen werdet, etwa dadurch, dass ihr euch von einem Brustkranken anhaften lässt und trachtet im übrigen so gesund zu leben, dass ihr mit der kleinen Zahl von Krankheitserregern, mit denen wir unfehlbar immer wieder in Berührung kommen, von selbst fertig werdet.»

Es ist nicht übertrieben: Viele Dutzende solcher Versuche lassen sich allein mit Petrischalen durchführen.

Nun sind aber noch andere Dinge in der Schachtel: Eine *Spirituslampe*. Man kann auch ohne sie auskommen, wenn man sie sich selbst zusammenstellt. Eine *Laboratoriumszange*. Sie ist bei vielen Versuchen, z. B. beim Analysieren eines Tröpfchens Milch durch Erhitzen auf einer Rasierklinge bequemer als z. B. eine Wäscheklammer. Auch der *Glaskolben*, der dazu bestimmt ist, Wein abzudestillieren, um anhand der lodernden Weingeistflamme eindrucklich zu zeigen, wieviel Spirit im Wein enthalten ist, kann mitsamt dem dazugehörigen durchbohrten Zapfen und mitsamt dem Glasrohr durch Dinge vom Abfallhaufen ersetzt werden. Jede «Guttere», in deren Hals man mit Hilfe eines Lehmbrockens ein weites Schilfrohr einsetzt, tut denselben Dienst. Denn auch dickwandige Flaschen können aufs Feuer gestellt werden, wenn man sie in eine nur wenig grössere Blechbüchse einsetzt und den Zwischenraum zwischen Blech und Glas überall mit feinem, trockenem Sand ausfüllt.

Für den Versuch aber, in einem grossen, leeren Konservenglas das beim Gären entstehende Kohlen-

säuregas aufzufangen, um damit eine am Grund eines Schnapsgläschens brennende Kerzenflamme übergiessen und löschen zu können, dazu brauchts etwas, was wir nur mit grösster Mühe selbst herstellen könnten: Ein Schläuchlein und ein dazu passendes Glasrohrwinkelchen. *Durchbohrte Zapfen, Glasrohr und Schlauch* sind also auch in der Schachtel.

Natürlich kann auch der Glaskolben noch zu manch anderem als bloss zum Abdestillieren von Wein verwendet werden. Dazu wieder nur ein Beispiel: Das einfache *Erhitzen von Wasser bis zum Sieden*. Was ist dabei nicht alles zu entdecken! Der noch kalte Kolben beschlägt sich aussen mit Wasser, das bei der Verbrennung von Gas oder Spiritus entsteht. (Auf der elektrischen Heizplatte bleibt er natürlich trocken.) Am wärmer werdenden Kolben verschwindet das Wasser wieder. Im Kolben steigen «Schlieren» empor, die davon herrühren, dass heisses, dünneres Wasser durch das kalte, dichtere in die Höhe steigt. Bläschen setzen sich an die Kolbenwand an. Es ist die Luft, die von dem heiss werden Wasser nicht mehr gelöst werden kann. Am Boden bilden sich grössere Luftblasen, die sich ablösen und in die Höhe steigen. Bald nachdem auch die Kolbenwände derart wieder von den Bläschen befreit sind, entdeckt man, wenn man nicht gerade in Lugano Schule hält, im Wasser selbst eine ungeheure Zahl winzigster Bläschen, herrührend von der Spaltung des Calziumbikarbonats in Kohlensäuregas und Calziumkarbonat (Kesselstein), welches letzterer das Wasser ganz trübe macht. Und schliesslich sieht man am Boden des Kolbens zitternde Blasen kleben, die sich bald ebenfalls ablösen, aber zunächst nicht weit in die Höhe steigen, weil es Dampfblasen sind, die in den kälteren Wasserschichten wieder zu Wasser werden — daher das Singen — bis alles Wasser Siedetemperatur erreicht hat und die Blasen bis an die Oberfläche gelangend, das Wasser zum Wallen bringen.

Dr. Max Oetli, Glarisegg.

Alkoholgegnertlicher Unterricht in den Schweizer Schulen

Kann man ein soziales Uebel, wie die Trunksucht eines ist, mit Erfolg bekämpfen? Vor 50 Jahren, da der Schweizerische Verein abstinenter Lehrer und Lehrerinnen gegründet worden ist, hatte man sich schon zu einer positiven Antwort auf diese Frage durchgekämpft. Durch das Blaue Kreuz und den Guttemplerorden waren Tausende von Trinkern kuriert worden. Man machte ihnen die Abstinenz vor und verband mit ihr das Positivum eines frohen und gesunden Lebens. Hatte man auch Erfolg gegen die Verführung, gegen die eingefleischten Trinksitten, wie sie damals unter Studenten und Arbeitern, unter Herren und Bauern gang und gäbe waren? Schon meldeten sich starke Hilfskräfte und günstige Umweltfaktoren an: Sport, Turnen, Wandern, Freizeitarbeit, Kunstübung für jedermann, vertiefte hygienische Einsichten, Ernährungsreform, Arbeitstherapie, Rationalisierung.

Die abstinenter Lehrer und mit ihnen Hunderte von Kollegen haben aus der Not der Zeit (schon vor 50 Jahren verzeichnete man in unserem Lande gegen 300 Millionen Ausgaben für alkoholische Getränke, und die Zahl der Wirtschaften und Verkaufsstellen für diese war ständig im Zunehmen) und aus radikalem

Entschluss im Sinne eines Gustav von Bunge, eines August Forel, eines L. L. Rochat und eines Arnold Bovet die Enthaltbarkeit auf sich genommen. Es ist ihnen gelungen, den einen oder andern ihrer Kollegen vor den Gefahren des Wirtshauses und der trunkseligen Bummel zu bewahren. Doch ihre Aufgabe lag wesentlich auf einem andern Gebiet: Mobilmachung der Schule und Erzieher für die soziale Aufgabe, für die schon Rousseau, Pestalozzi, Zschokke, Gotthelf und andere Sinn hatten.

Hätte man sich auf diesem Gebiet wie auf andern rein auf gesetzgeberische Wege einlassen wollen, hätte man die zahlreichen Erziehungsbehörden mobilisieren wollen, so hätte man Zeit und Kraft verloren. Die Fortschritte auf dem Wege der gesetzlichen Vorschriften und der Lehrpläne und Lehrmittel sind äusserst gering gewesen in den letzten 50 Jahren. Besser stand es durchwegs mit der Einsicht der Lehrerschaft im allgemeinen; immer wieder bot sich Gelegenheit, an Kursen und Konferenzen die Anliegen der alkoholgegnerischen Erziehung vorzubringen und recht eingehend zu behandeln. Wenn heute in den meisten Schulen über den Alkohol gelehrt wird, so ist dies das Verdienst der Lehrerschaft selbst. Wir freuen uns dieser positiven Auffassung und sehen in ihr den stärksten Impuls für freudiges und dauerndes Schaffen.

Positiv ist auch die *Arbeitsweise* des Vereins abstinenter Lehrer und seiner 17 kantonalen Sektionen. Er hat eine Reihe von Hilfsmitteln geschaffen, die man selbst den Ländern mit fortgeschrittener Alkoholbekämpfung zeigen darf. Schon vor 40 Jahren hat der Verein als erste grössere Publikation ein Lese- und Realbuch herausgegeben: *Aus frischem Quell* (seither in zwei weiteren Auflagen erschienen). Eine ganze Reihe von offiziellen Lese- und Realbüchern hat in der Folge alkoholgegnerische Stücke aufgenommen. Wir erinnern, dass der Verein abstinenter Lehrer durch die Herausgabe von Jugendschriften, die weite Verbreitung gefunden haben, Pionierarbeit nicht nur auf seinem Gebiet, sondern allgemein auf dem Gebiet der Jugend- und Klassenlektüre geleistet hat. Davon zeugen 28 *Jungbrunnenhefte*, die nun durch eine besondere Reihe von Heften im Rahmen des Schweizerischen Jugendschriftenwerkes abgelöst worden sind.

Eine Grosstat war es, als schon vor 40 Jahren die Lehrerschaft praktisch mit der Herstellung von alkoholfreien *Obst- und Traubensäften* begann. Wir erwähnen hier nur den Kollegen *Rudolf Leuthold* von Wädenswil, der auch heute in seinem Ruhestand für die gute Sache wirkt und schafft. Die bekannten *Süssmostaktionen*, die heute noch zu Stadt und Land durchgeführt werden, haben bahnbrechend gewirkt, die Initiative geht vielfach auf die Lehrerschaft zurück.

Auf Anregung und unter Mitwirkung der Lehrerschaft sind *Wandbilder* für den naturkundlichen Unterricht auf diesem Gebiet geschaffen worden, die heute von Tausenden von Lehrern und Lehrerinnen regelmässig benützt werden. Auf die schon erwähnten Jungbrunnenhefte (Res und Resli, In der Krummgasse, Schwarzmattleute, Hanstöneli, Prunelle, Zeitungsbub) geht die Schaffung von beliebten erzählenden *Filmen* zurück.

In der Schriftenreihe *«Gesunde Jugend»*, die heute 18 Nummern umfasst und in zahlreichen *Stoffplänen* hat der Verein abstinenter Lehrer wiederholt den Unterricht und die Erziehung auf diesem Gebiete angeregt. Einzelne dieser Publikationen sind sogar zu offiziellen Lehrmitteln geworden.

Während des letzten Weltkrieges hat der Verein zunächst schüchtern mit der Herausgabe von *Lebensbildern* für die Hand der Jugend begonnen. Auf diesem Wege wurde der Jugend, vielfach auch den Lehrern und Eltern, das Leben vorbildlicher Menschen nahe gebracht, so das Leben des Schweden Peter Wieselgren, des amerikanischen Staatspräsidenten Abraham Lincoln, des Schweizer Gelehrten und Sozialreformers August Forel, des grossen Berners Albrecht von Haller, der edlen Zürcherin Susanna Orelli, und der beiden Schriftsteller Simon Gfeller und Peter Rosegger. In nahezu 150 000 Exemplaren sind diese Lebensbilder verbreitet worden. Für die Zukunft sind Lebensbilder von Dr. Laurenz Sonderegger, von Gotthelf und Thomas Masaryk vorgesehen.

Dass die abstinenter Lehrer und alle Kollegen, die praktisch mit ihnen zusammenarbeiten, stets gerne *Ferienwanderungen*, Ferienlager, Skilager, Jugendherbergen und Gemeindestuben fördern und unterstützen, dürfte selbstverständlich sein. Dank unermüdlicher Arbeit auf der ganzen Front der Alkoholbekämpfung steht heute sozusagen die gesamte Lehrerschaft diesen Bestrebungen sympathisch gegenüber. Sie erkennt die Gefahren, die der Jugend im Verkehr und Berufsleben, in Gesellschaft und Freizeit aus der Berührung mit dem Alkohol erwachsen, sie sucht in Verbindung mit Kirchen und Jugendvereinen die Auswüchse der heute besonders unverschämten *Alkoholreklame* (Plakate für Liköre, hygienische Anpreisungen von Spirituosen, besondere Reklame unter der Schulpflicht usw.) zu bekämpfen.

Moritz Javet.

Kantonale Schulnachrichten

Thurgau.

Die neue Verpflichtung für den Lehrer, entweder Feuerwehrdienst oder Ersatzsteuer zu leisten, beginnt erst mit dem 1. Januar 1949. Ein Bericht über unsere Sektionsversammlung folgt in der nächsten Nummer der SLZ.

W. D.

Schweizerischer Lehrerverein

Zur neuen Ausgabe des Schweizerischen Lehrkalenders

Vor wenigen Tagen ist die Ausgabe 1949/50 des Lehrkalenders erschienen. Allein schon die Tatsache, dass dieses auf die Bedürfnisse des Lehrers besonders zugeschnittene Notizbuch in der 54. Auflage vorliegt, bedeutet eine Empfehlung. Die bewährte Ausstattung des Kalenders mit seinen 192 Seiten Notizpapier ist auch für die neue Auflage beibehalten worden. Trotz seines beträchtlichen Umfangs ist das Bändchen dank der praktischen Ringheftung, die ein Auswechseln der Blätter nach Belieben gestattet, und der weichen Kunstlederhülle in Brieftaschenform überaus handlich und verhältnismässig leicht. Seitdem der «Schweizerische Lehrkalender» in der neuen Gestalt erscheint, haben immer mehr andere Kalender diese Form auch übernommen.

Der Verkaufspreis von Fr. 3.65 ist im Vergleich zu den Preisen anderer Veröffentlichungen dieser Art recht bescheiden. Der Kalender kann auch ohne Portefeuille bezogen werden und kostet dann Fr. 3.—. Zudem sei erwähnt, dass der Ertrag des Kalenderverkaufs voll-

ständig der Schweizerischen Lehrerwaisenstiftung zufließt. Diese wohltätige Institution konnte im vergangenen Jahr, wie im Jahresbericht zu lesen ist, 27 650 Franken an 53 bedürftige Lehrersfamilien, die ihren Ernährer verloren haben, ausrichten.

Dem Kalender ist ein kleines Textheft beigegeben, das auf seinen 48 Seiten viele nützliche Angaben für den täglichen Gebrauch in Schule und Haus enthält. So sei etwa auf die Angaben über den Postverkehr verwiesen, welche den Leser über die neuesten Tarifänderungen orientieren. Im Hinblick auf das bevorstehende hundertjährige Jubiläum des Schweizerischen Lehrervereins bringt das Textheft im Eingang eine beachtenswerte Rückschau auf die Entwicklung unserer grössten Standesorganisation. Sehr aufschlussreich für das Wirken des Verbandes ist z. B. die Zusammenstellung aller schweizerischen Lehrertage mit den jeweiligen zur Behandlung stehenden schulpolitischen Problemen. Aus dem übrigen Inhalt sei noch hervorgehoben eine Gegenüberstellung der Volkszählungen 1850 und 1941 nach Kantonen, die zu interessanten, auch im Unterricht verwertbaren Vergleichen Anlass gibt.

Da wegen der hohen Druck- und Materialkosten nur eine auf den vorjährigen Verkauf begrenzte Auflage erstellt wurde, sei den Freunden des Lehrerkalenders empfohlen, sich rechtzeitig ein Exemplar zu sichern. Die Bestellungen sind an das Sekretariat des Schweizerischen Lehrervereins, Beckenhofstrasse 31, Zürich 35, zu richten. H.

Schriftleitung: Dr. Martin Simmen, Luzern; Dr. Willi Vogt, Zürich; Büro: Beckenhofstr. 31, Zürich 6; Postfach Unterstrass, Zürich 35

Süßmost

nach neuzeitlichem Verfahren hergestellt, ohne zweifelhafte Konservierungsmittel, ein Energiespender, eine Kraftquelle erster Güte, gehört heute zum täglichen Brot

Sorgfältige Lieferung

Mosterei Bern-Bümpliz

Telephon 7 60 70

Pestalozzianum Zürich Beckenhofstrasse 31/35

Ausstellung

Vertiefte Heimatpflege

Geöffnet: 10—12 und 14—18 Uhr. Samstag und Sonntag bis 17 Uhr. Eintritt frei. Montag geschlossen.

Veranstaltung:

Samstag, 30. Oktober, 15 Uhr:

Das Tagblatt. Lehrprobe der 4. Klasse, von Dr. Walter Klausner, Zürich.

Schulfunk

Dienstag, 2. November: **Alte Ländler.** Dr. Max Zulauf, Bern, zeigt, wie der Ländler im «Ländle» (Niederösterreich) entstanden ist und wie er durch die grossen Wiener Komponisten Beethoven, Schubert und Bruckner zu künstlerischer Hochform gestaltet wurde. Anhand vieler Beispiele führt der Autor die Jugend an den frischen Quell der schlichten Volksmusik (ab 5. Schuljahr).

Freitag, 5. November: **Mexiko, das Land der 7 Millionen Indianer.** Dr. Ernst Frei, Zürich, der als Erdölgeologe interessanten Einblick in das wilde mexikanische Leben erhielt, schildert seine Erlebnisse an der Küste, im Urwald und auf der Hochebene des Landes, und bietet damit einen lebendigen Beitrag zum Geographieunterricht (ab 7. Schuljahr).

Zu verkaufen wegen Uebernahme eines grösseren Betriebes,

Saisonbetrieb

ob dem Thunersee, rechtes Ufer, in 1100 m Höhe. 30 Zimmer, ca. 50 Betten, Speisesaal und Restaurant, mit 9 Jucharten Land. Das Objekt ist sehr preiswürdig und würde sich vorzüglich als Ferienheim für Behörde von Stadt oder Land eignen. Kann mit oder ohne Landwirtschaft erworben werden. 298

Offerten an Familie Schertenleib, Schwanden ob Sigriswil, Telephon (033) 5 72 10. P. 6224 T.

Jetzt kommt die Zeit

da Ihr Rasenmäher revidiert und geschliffen werden muss! Das Zuwarten bis im Frühling könnte die Folgen haben, dass Ihr Mäher eingeroestet ist und kein Liefertermin eingehalten werden kann. Auf Wunsch kann Ihr Mäher bei mir überwintert und auf gewünschten Termin geliefert werden. Es empfiehlt sich daher, diesen Ende Schnittsaison an mich zu senden.

Ich danke für Ihr Verständnis u. zeichne mit den besten Grüßen

**E. Osterlag-Petermann
Brugg (Aarg.)**

spez. Schleiferei f. Rasenmäher
Tel. (056) 4 21 16

297 SA 9898 A

3 kleine Marken-

FLÜGEL

C. Bechstein	165 cm lang
Bösendorfer	175 cm lang
Schiedmayer	170 cm lang

KLAVIERE

Bechstein, Sabel, Steinway & Sons, Rordorf, Hüni usw.

Verlangen Sie unsere Preisliste!

Bachmann & Cie.
Pianobau

Feldeggstrasse 32, Tel. 24 24 75.



- MATURA - die weiche, herrliche Kreide für die Schweizer Schule.

Weiss und farbig.
Konisch, eckig, zylindrisch.
Weiche, intensive Farben.
Gleichmässige, absolute Reinheit.
Gift- und fettfrei.

In neuer einzigartiger Packung, ohne Staub und Sägemehl.

Für höchste Ansprüche verlangen Sie bitte ausdrücklich die Marke



FABRIK FÜR SPEZIALKREIDEN
R. ZGRAGGEN

DIETIKON-ZÜRICH TEL. (051) 91 81 73

Reissbretter

liefert günstig und in bester Qualität, mit Randleiste aus Hartholz,
speziell für Schulen konstruiert

Ernst Bosshard, Schreinerei, Hinwil (Zch.)

HOBELBÄNKE bei **F. HOFER**
Strengelbach — Zofingen
zu günstigen Preisen Telefon (062) 8 15 10

Ein Sprach-, Korrespondent-, Sekretär- oder
in 3-4 od. 6 Monaten (durch Fernunterricht in 6 od. 12 Monaten).
Handelsdiplom
GARANTIE: Verlängerung ohne Preiserhöhung bis zum erfolgreichen Diplomabschluss.
Ecoles Tamé, Luzern, Neuchâtel, Zürich, Limmatquai 30, Bellinzona, Sion, Fribourg.

Buch- und Heftumschläge

10 verschiedene Sujets
Preis Fr. 3.— pro 100 Ex.

Schweizerischer Verein abstinenter Lehrer und Lehrerinnen
Kirchbühlweg 22 BERN Postcheck III 8294

JAKOB WEIDMANN

Der Zeichenunterricht in der Volksschule

Die neue, reichhaltige Unterrichtshilfe des erfahrenen
Praktikers. — 196 Seiten Text mit Zeichnungen und
32 Bildertafeln. Preis gebunden Fr. 10.—.

Verlag H. R. Sauerländer & Co., Aarau
Erhältlich in jeder Buchhandlung.

Märwiler Obstsäfte

süss und vergoren
sind vorzüglich!

MOSTEREI MÄRWIL (Thurgau)

Alle Farben für Schüler, Künstler und Dekorateure

Auserlesene schöne Formen
in Keramik und Holzwaren
zum Bemalen
Grosse Auswahl

Farben
F. SOLLBERGER BERN
Kramgasse 8

Besuchen Sie die 2. grosse

Handarbeits-Ausstellung



MONATSZEITSCHRIFT
FÜR MODISCHE HANDARBEITEN

hervorgegangen aus einem Wettbewerb

SCHAFFHAUSEN

Restaurant Falken, Vorstadt 5

2. bis 5. November,
durchgehend geöffnet von 9 bis 21 Uhr

Täglich praktische Vorführungen und Anleitungen
aller Handarbeitstechniken durch diplomierte Hand-
arbeitslehrerin, nach Stundenplan.

Eine Bitte an die Handarbeitslehrerinnen: Falls Sie
mit Ihrer Klasse die reichhaltige Ausstellung zu besuchen
wünschen, bitten wir um Voranmeldung Tel. (051) 23 77 44
Für geführte Schulklassen Eintritt frei.

MÄRWILER



mild und aromatisch

ist anerkannt und beliebt, weil vorteilhaft
in Preis und Qualität

Verlangen Sie „Märwiler“ bei Ihrem Spezierer

DER PÄDAGOGISCHE BEOBACHTER IM KANTON ZÜRICH

ORGAN DES KANTONALEN LEHRERVEREINS • BEILAGE ZUR SCHWEIZERISCHEN LEHRERZEITUNG

29. OKTOBER 1948 • ERSCHEINT MONATLICH EIN- BIS ZWEIMAL 42. JAHRGANG • NUMMER 15

Inhalt: Zum Antrag des Regierungsrates auf Ausrichtung einer Teuerungszulage pro 1948 an die Volksschullehrer — Reallehrer-Konferenz des Kantons Zürich: Waldtagung am Uetliberg — Aus den Vorstandssitzungen der Sekundarlehrerkonferenz

Zum Antrag des Regierungsrates auf Ausrichtung einer Teuerungszulage pro 1948 an die Volksschullehrer

Am 23. September a. c. beantragte der Regierungsrat dem Kantonsrat, gestützt auf das Ermächtigungsgesetz vom 16. Juni 1940 folgenden Beschluss zu fassen:

I. Den Lehrern an der Volksschule wird für das Jahr 1948 auf dem Grundgehalt, den Dienstalterszulagen, den ausserordentlichen Staatszulagen und der obligatorischen Gemeindezulage eine Teuerungszulage von 60% ausgerichtet.

II. Staat und Gemeinde teilen sich in die Zulage im gleichen Verhältnis, in dem sie das Grundgehalt aufbringen. Bei Lehrern, denen von der Gemeinde ein festes Gesamtgehalt ausgerichtet wird, wird der staatliche Anteil an der Teuerungszulage der Gemeinde ausbezahlt.

III. Für den staatlichen Anteil an der Teuerungszulage bleibt im Einzelfalle der bisherige Besitzstand gewahrt.

IV. Der Regierungsrat erlässt die erforderlichen Vollziehungsbestimmungen.

Der Vorschlag der Regierung bringt gegenüber der bisherigen Lösung einige wesentliche Änderungen, deren Auswirkungen weder allgemein noch in jedem Einzelfall voll überblickt werden können. Klar ist die Situation bei den Verwesern; ihre Besoldungen erfahren eine Erhöhung um 22% der Nominalbesoldung (Leistungsgesetz vom 14. Juni 1936). Nicht direkt berührt werden, wie dies schon bei allen früheren Neuregelungen der kantonalen Teuerungszulagen der Fall war, die Lehrerbesoldungen in jenen Gemeinden, in denen den Lehrern ein festes Gesamtgehalt ausgerichtet wird. In allen übrigen Fällen ist die Lage deshalb unabgeklärt, weil sich die vorgesehene Teuerungszulagen-Regelung nicht auf die freiwillige Gemeindezulage bezieht, und daher nicht mehr wie bis anhin die Gesamtbesoldung umfasst. Dort, wo sich die Gemeinde möglicherweise ihrer moralischen Pflicht zur Ausrichtung einer ausreichenden Teuerungszulage auf der freiwilligen Gemeindezulage entzieht, wirkt sich die scheinbar namhafte Erhöhung der staatlichen Teuerungszulage nur in einem sehr geringen Masse aus. Dazu kommt, dass mit der Neuregelung die bisherigen Sozialzulagen (Familien- und Kinderzulagen) wegfallen, was beim Zusammentreffen mit einer ungenügenden Gemeindefeuerungszulage im Einzelfall möglicherweise zu einer Verschlechterung der heutigen Besoldungsverhältnisse führen könnte. Es ist deshalb verständlich, dass von seiten der Lehrerschaft Bedenken gegen die von der Regierung vorgeschlagene Lösung geäußert werden, und die starke Beunruhigung, die sich bei einem grossen

Teil der Landlehrerschaft bemerkbar macht, ist sicher nicht unbegründet.

Der Kantonalvorstand wurde schon kurz nach Bekanntwerden des Regierungsratsbeschlusses von verschiedenen Seiten auf die möglichen Folgen der vorgesehenen Regelung aufmerksam gemacht, wobei besonders auf die starke Mehrbelastung der Gemeinden hingewiesen wurde, welche die notwendige Anpassung der Gemeindefeuerungszulagen gefährden könnte. Im Zusammenhang damit wurde allgemein die Frage aufgeworfen, ob es nicht möglich gewesen wäre, für die befristete, nur für das Jahr 1948 vorgesehene Übergangslösung die bisherige Praxis, die allein allen Verhältnissen gerecht werden könnte, beizubehalten. Damit wurde die Kardinalfrage des ganzen Problems aufgegriffen. Von ihrer Beantwortung hing schliesslich die endgültige Stellungnahme des Kantonalvorstandes und der ausserordentlichen Delegiertenversammlung zur Regierungsvorlage ab. Es scheint uns daher vor allem notwendig, auf die genannte Frage etwas näher einzutreten.

Während in der Teuerungsperiode des Weltkrieges 1914/18 die Lehrer erst bedeutend später als das übrige Staatspersonal mit Teuerungszulagen bedacht wurden, die zudem meist wesentlich geringer waren als diejenigen für die kantonalen Beamten und Angestellten, kam die Lehrerschaft während des letzten Krieges immer gleichzeitig mit den andern Staatsfunktionären in den Genuss der gleichen Teuerungszulagen. Die Lehrerschaft verdankte dies einerseits dem Gesetz vom 16. Juni 1940, durch das der Kantonsrat ermächtigt wurde, bei allgemeinen Veränderungen der Besoldungen der staatlichen Beamten und Angestellten die gesetzlichen Besoldungen der Volksschullehrer den durchschnittlich gleichen Veränderungen zu unterwerfen. Andererseits hatte die wesentliche Besserstellung der Lehrer gegenüber 1914/18 ihre Ursache darin, dass die Teuerungszulagen jeweilen in Prozenten der Gesamtbesoldung, also auch der freiwilligen Gemeindezulagen ausgerichtet wurden, wodurch die Lehrerschaft auf der ganzen Linie dem Staatspersonal gleichgestellt war.

Wie kamen die Behörden dazu, die Teuerungszulagen auf der Gesamtbesoldung auszurichten, obwohl das Ermächtigungsgesetz nur eine Anpassung «der gesetzlichen Besoldungen» im Ausmass der Besoldungsänderungen bei den Beamten und Angestellten vorsah?

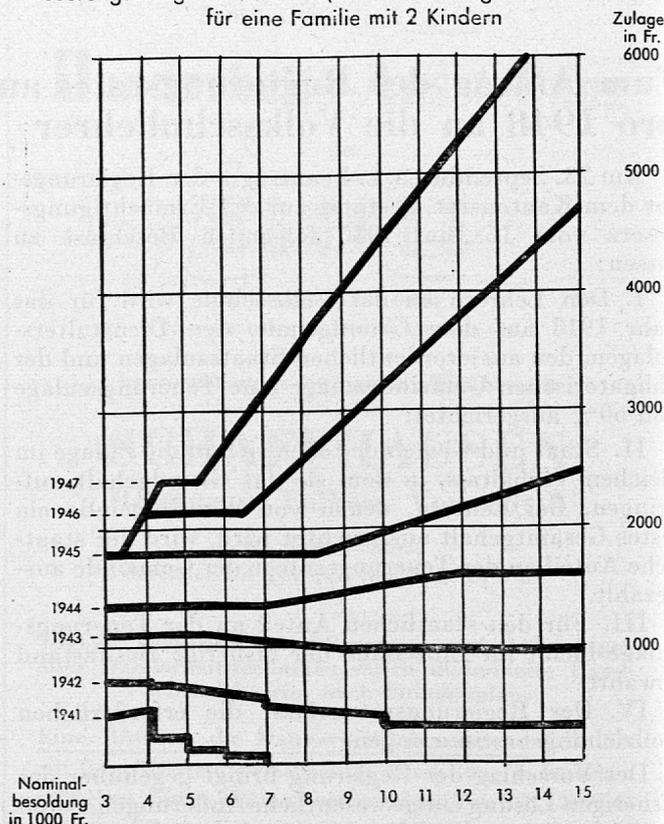
Wenn man von der Aufhebung des 5%igen Lohnabbaus im Jahre 1941 absieht — tatsächlich handelte es sich hier gar nicht um eine Teuerungszulage im eigentlichen Sinne —, bestanden die ersten Teuerungs-

zulagen (1941, 1942 und 1943) lediglich in einer festen Grundzulage nebst Familien- und Kinderzulagen. Diese Zulagen waren zudem degressiv abgestuft, d. h., sie wurden nur den untersten Besoldungskategorien im vollen Umfange ausgerichtet; bei einer gewissen Einkommensgrenze hörten sie zum Teil ganz auf (Siehe Tabelle). Die Degression begann in den Jahren 1941 und 1942 bei einem Vorkriegseinkommen von Fr. 4000.—, im Jahre 1943 bei einem solchen von Fr. 5500.—. Bei der Festsetzung der Zulagenhöhe erhob sich die Frage, ob für die Lehrer die gesetzlichen Besoldungen oder die Gesamtbesoldungen massgebend sein sollten. Da die Zugrundelegung der gesetzlichen Besoldung eine offensichtliche Bevorzugung der Lehrer gegenüber dem übrigen Staatspersonal bedeutet hätte, wurde bei der Berechnung der Zulagen die Gesamtbesoldung berücksichtigt, was auch von der Lehrerschaft als durchaus gerecht empfunden wurde. Im Jahre 1944 wurde zum erstenmal neben den festen Zulagen eine prozentuale Teuerungszulage in der Höhe von 4,5% ausgerichtet. Es war daher naheliegend und mindestens moralisch durchaus gerechtfertigt, dass auch jetzt, in Analogie zu den Überlegungen in den früheren Jahren, die Gesamtbesoldung der Lehrer berücksichtigt wurde, da eine andere Lösung praktisch einer ebenso ungerechten Benachteiligung der Lehrer gegenüber dem übrigen Staatspersonal gleichgekommen wäre, wie seinerzeit bei der Festsetzung der Degressionsgrenzen eine Zugrundelegung der gesetzlichen Besoldung eine ungerechtfertigte Bevorzugung der Lehrer bedeutet hätte. Die aus diesem Beschluss resultierende Mehrbelastung des Staates konnte bei der geringen Zulage von nur 4,5% um so weniger in Betracht fallen, als in den vorhergehenden Jahren dem Staate durch die Berücksichtigung der Gesamtbesoldung bei der Degression wesentliche Einsparungen ermöglicht wurden. Für die Familien- und Kinderzulagen konnte ohnehin nach der frühern Einstellung der Behörden eine andere als die bisherige Praxis nicht in Frage kommen. Diese Lösung wurde dann auch für das Jahr 1945 bei einer Zulage von 10% beibehalten.

Die weitem Teuerungszulage-Beschlüsse fallen in die Zeit nach dem Weltkriege. Man rechnete bereits mit einer baldigen Stabilisierung der Preisverhältnisse und somit auch mit einer raschen definitiven Besoldungsregelung für das gesamte Staatspersonal. Man sah schon die Teuerungszulagen pro 1946 (25%) als eine letzte Übergangslösung an, und praktische Gründe sprachen dafür, die bisherige Regelung für die Lehrer noch einmal beizubehalten, was um so eher geboten war, als durch die Zulagen die damalige Teuerung von ca. 52% völlig ungenügend ausgeglichen war. Ein Ausschluss der freiwilligen Gemeindezulage bei der Ausrichtung der Teuerungszulagen hätte sich daher in jenem Zeitpunkt bedeutend schlimmer ausgewirkt als heute. Mitbestimmend für die Beibehaltung der bisher üblichen Regelung war aber auch der Umstand, dass bei allen Teuerungszulagen die untern Besoldungsklassen gegenüber den mittlern und obern Kategorien relativ stark bevorzugt waren. Für die Berechnung der Betreffnisse auf den stark unterschiedlichen Lehrerbesoldungen konnte auch im Hinblick auf die übrigen Staatsangestellten praktisch nur die Gesamtbesoldung der Lehrer in Frage kommen, was andererseits gerechterweise wiederum die Ausrichtung von Teuerungszulagen auf der Gesamtbesoldung bedingte. Die gleiche Situation lag auch vor bei den

Teuerungszulagen für das Jahr 1947 (38%). Eine wesentliche Änderung der Verhältnisse trat indes mit der definitiven Neuregelung der Besoldungen des Staatspersonals auf 1. Januar 1948 ein, durch welche die Vorkriegsverhältnisse unter Berücksichtigung der eingetretenen Teuerung wieder hergestellt wurden. Die Neuregelung brachte allen kantonalen Beamten, Angestellten und Arbeitern den vollen Teuerungsausgleich, womit auch die bisherigen Sozialzulagen zwangsläufig wegfielen.

Teuerungszulagen 1941–1947 (exkl. Aufhebung des Lohnabbaus) für eine Familie mit 2 Kindern



Leider wurde eine gleichzeitige definitive Regelung der Besoldungsverhältnisse der Volksschullehrer durch die Verwerfung des neuen Ermächtigungsgesetzes am 11. Juni 1948 verunmöglicht. So musste für die Volksschullehrerschaft auf Grund des noch gültigen Ermächtigungsgesetzes vom Jahre 1940 eine neue Lösung für 1948 gesucht werden. Nach dem Wortlaut des erwähnten Gesetzes war dies nur möglich durch eine Änderung der *gesetzlichen Besoldung* der Lehrer im Umfange der durchschnittlich *gleichen Veränderungen der Besoldungen des übrigen Staatspersonals für 1948*. Im vorliegenden Falle somit durch eine *Rückkehr zu den gesetzlichen Vorkriegsbesoldungen unter Berücksichtigung der eingetretenen Teuerung*, analog der Besoldungsregelung beim übrigen Staatspersonal. Damit war aber die Ausrichtung von kantonalen Teuerungszulagen auf der freiwilligen Gemeindezulage praktisch verunmöglicht. Aus dem gleichen Grunde mussten auch die Sozialzulagen wegfallen.

Der Kantonalvorstand und die Delegiertenversammlung des ZKLV vom 9. Oktober 1948 mussten die angeführten Gründe für die von der Regierung vorgeschlagene Lösung für 1948 als richtig und durchaus stichhaltig anerkennen, da die Beibehaltung des bisherigen Modus, wonach die Teuerungszulagen auf der Gesamtbesoldung ausgerichtet wurden, den Bestimmungen des Ermächtigungsgesetzes, auf das sich der Teuerungszulagebeschluss stützt, in mehrfacher Hin-

sicht widersprüche. Als ausschlaggebend für die Ablehnung der bisherigen Lösung wurde von der Regierung ferner die Erwägung erwähnt, dass die Ausrichtung von staatlichen Teuerungszulagen auf Leistungen, die dem Einfluss des Staates entzogen sind, nicht weiterhin verantwortet werden könne. Die Gewährung des vollen Teuerungsausgleichs von seiten des Staates schloss auch ein Begehren der Lehrerschaft auf Weiterausrichtung der Sozialzulagen völlig aus. Die Delegiertenversammlung und der Kantonalvorstand sind sich bewusst, dass die vorgeschlagene Regelung den berechtigten Wünschen der Lehrerschaft nicht in allen Teilen gerecht werden kann, da durch die Wiederherstellung der vollen Gemeindeautonomie hinsichtlich der freiwilligen Gemeindezulage im Zusammenwirken der Mehrbelastung der Gemeinden und dem Wegfall der Sozialzulagen da und dort Verhältnisse geschaffen werden können, die möglicherweise im Einzelfalle zu krassen Ungerechtigkeiten führen. Im Bestreben, gewisse Härtefälle möglichst auszuschliessen, gelangte daher der Kantonalvorstand im Einverständnis und Auftrage der Delegiertenversammlung mit der nachfolgenden Eingabe an die kantonsrätliche Kommission zur Beratung der Besoldungsverhältnisse der Volksschullehrer:

Zürcher Kantonaler Lehrerverein

Zürich, den 9. Oktober 1948.

*An die Kantonsrätliche Kommission
zur Beratung der Besoldungsverhältnisse der Volksschullehrer*

Sehr geehrter Herr Präsident!
Sehr geehrte Herren Kantonsräte!

Der Vorstand des Zürcher Kantonalen Lehrervereins gestattet sich hiemit, Ihnen die nachfolgenden Bemerkungen zum «Antrag des Regierungsrates vom 23. September 1948 über die Ausrichtung einer Teuerungszulage an die Lehrer der Volksschule» zu unterbreiten und Sie zu bitten, diese bei der Beratung der Vorlage berücksichtigen zu wollen.

1. Die Formulierung des Abschnittes I lässt den Schluss zu, die Ausrichtung der Teuerungszulage sei auf das Jahr 1948 befristet. Eine solche Interpretation des Textes hätte zur Folge, dass bis zum Eintritt einer definitiven Neuregelung, die im günstigsten Falle auf den Monat März 1949 zu erwarten ist, hinsichtlich der Besoldungsverhältnisse eine durchaus unklare und unsichere Situation entstehen müsste. Sollte das neue Leistungsgesetz verworfen werden, so würde dies die Lage noch mehr komplizieren. Der Vorstand des ZKLV legt daher Wert darauf, dass der erwähnte Abschnitt eine Fassung erfahre, die eindeutig Gewähr bietet, dass der Beschluss bis zum Eintritt einer neuen Regelung Geltung habe. Dies dürfte wesentlich zur Abklärung der Rechtslage und damit zur Beruhigung der Mitglieder unseres Verbandes beitragen.

2. Abschnitt III stipuliert die Wahrung des Besitzstandes auf dem staatlichen Anteil der Teuerungszulage. Nun kann aber der Besitzstand in allen Fällen nur dann garantiert werden, wenn auch die Ergänzungszulage 1947 einbezogen wird. In einigen wenigen Fällen hätte ein Nichteinbezug ein Absinken der Besoldung unter den bisherigen Stand zur Folge, was im Hinblick darauf, dass es sich dabei ausschliesslich um verheiratete Lehrer mit mehreren Kindern handelt, eine grosse Härte bedeuten würde. Die Aufnahme der Ergänzungszulage

1947 in die Besitzstandsgarantie liesse sich um so eher rechtfertigen, als die vorgesehenen Teuerungszulagen nicht auf der Gesamtbesoldung ausgerichtet werden und gerade in den von uns angezogenen Fällen kaum damit gerechnet werden darf, dass die betreffenden Gemeinden auf ihren freiwilligen Zulagen einen ausreichenden Teuerungsausgleich gewähren werden.

Abschliessend erlauben wir uns, Ihnen davon Kenntnis zu geben, dass es den Vorstand des ZKLV grosse Mühe gekostet hat, einen erheblichen Teil der Landlehrer für die vorgeschlagene Lösung zu gewinnen. Die Landlehrerschaft befürchtet nämlich, dass infolge der stärkern Belastung der Gemeinden der Teuerungsausgleich auf der freiwilligen Gemeindezulage ungenügend bleibe. Wir bitten Sie daher, den Kantonsrat zu veranlassen, er möchte durch einen entsprechenden Appell an die Gemeinden diese zur Ausrichtung der vollen Teuerungszulage einladen.

Mit vorzüglicher Hochachtung.

Für den Vorstand des ZKLV:
der Präsident: *H. Frei,*
der Aktuar: *J. Haab.*

Reallehrer-Konferenz des Kantons Zürich

Waldtagung am Uetliberg

4. September 1948.

Ungefähr 80 Teilnehmer, darunter einige ausländische Gäste, konnte der Präsident an jenem nebligen und regendrohenden Herbstmorgen auf einer feuchten Waldwiese unterhalb der Manegg zu dieser Tagung begrüssen.

Auf steilem, glitschigem Weg stieg man zuerst in den Rütshlibach hinauf, einem uns Laien harmlos erscheinenden Bächlein, dessen Einzugsgebiet von den steilen Hängen der Fallätsche gebildet wird. Mitten im Tobel, in einem mit zahlreichen Sperren durchsetzten Gebiet, erläuterte uns Herr Prof. Bagdasarjanz, wie sehr ein solches Bächlein fortwährende Betreuung durch die Organe des Wasserbauamtes erfordert, hat es doch schon gedroht, mit seinem Geschiebe das Bett der Sihl zu stauen. Auch in seinem oberen Teil vermag es bei Hochwasser Ausschwemmungen und Rutschungen zu verursachen, die viel Schaden anrichten können. Eingehend erläuterte man uns am Beispiel dieses Baches die Prinzipien einer Bachverbauung, die, von unten beginnend, fortschreitend aufwärts führt und erst mit der Verbauung der Zuflüsse ihren Abschluss findet. Wie in enger Zusammenarbeit mit dem Wasserbauingenieur der Forstingenieur zur vollständigen Zählung eines Wildbaches mithelfen muss, vernahmen wir von Hr. Prof. Leibundgut, der uns über die Bepflanzung und Aufforstung in den Einzugsgebieten orientierte. Ein Forstingenieur, der sich für wissenschaftliche Studien das Gebiet der Fallätsche zu einem mehrmonatigen «Studienaufenthalt» ausgewählt hatte, vermittelte uns interessante Details über die botanischen, klimatischen und geologischen Verhältnisse dieser Gegend und demonstrierte sehr anschaulich an den vor unsern Augen liegenden Waldpartien die einzelnen Entwicklungsstadien der Bepflanzung, vom kahlen Boden bis zum eibenreichen Laubmischwald, der in dieser Gegend gewissermassen das Endglied der Entwicklung bildet.

Mit vermehrtem Interesse und mit offeneren Augen betrachtete man nun im Aufstieg auf den Grat die Bodengestaltung und den Pflanzenwuchs des steilen Nordhangs des Uetliberges. Unermüdlich waren die Herren Professoren bereit, unterwegs auf alle möglichen Fragen zu antworten, so dass auch der wissensdurstigste Kollege auf seine Rechnung kommen konnte.

Beim guten und reichlichen Mittagessen auf dem Uto-Kulm mögen wieder vermehrt Schul- und Besoldungsfragen diskutiert worden sein. Eine Tagung der RLK bietet ja stets neben den Darbietungen des Programms noch die recht selten gewordene Gelegenheit, dass sich Kollegen der gleichen Stufe aus dem ganzen Kanton zusammenfinden und sich einmal über «ihre» Sorgen und Probleme aussprechen können.

Am Nachmittag durchwanderte man das Gebiet der Lehrwäldchen der ETH am Nordfuss des Uetliberges, wo Hr. Prof. Leibundgut an einzelnen Stellen, die immer unmittelbarste Anschauung zu den einzelnen Themen boten, über Aufforstung, Versuche mit Jungföhren, geschichtliche und wirtschaftliche Fragen und über das *waldbauliche Erziehungsprinzip* orientierte. Wunderbar verstand es der Vortragende in seinen Ausführungen, die die Entwicklungsstufen eines Baumes von der Gemeinschaftserziehung beim Jungwuchs bis zur Betreuung des einzelnen Individuums bei den grösseren Bäumen darlegten, die Parallelen mit *unserer* Erziehungsarbeit aufzudecken. Hier wie dort finden sich gleiche Gesetze, die eben überall Geltung haben, wo sich Leben regt und entwickelt. Wie oft wurde man an Pestalozzi erinnert, wenn man hörte, dass die Arbeit des Forstingenieurs eben auch darin besteht, «dem Haschen der Natur nach ihrer Entwicklung Handbietetung zu leisten». Auch im Waldbau soll ein gesundes Milieu dem heranwachsenden Individuum ermöglichen, seine gesunden Kräfte zu entwickeln, damit es später, seiner Veranlagung gemäss, den richtigen Platz in der natürlichen Gemeinschaft seiner Umgebung finden kann.

Recht eindrücklich wurde uns auch bewusst, welch grosser Reichtum dem Forstingenieur zur Pflege anvertraut ist, und welche Verantwortung es bedeutet, diesen zu erhalten und zu mehren.

Mancher Kollege mag mit gewissem Neid festgestellt haben, dass in diesem Lehrrevier die als richtig anerkannten Erziehungsprinzipien auch in der Praxis verwirklicht werden, während bei unserer Arbeit noch manche Lücke klafft zwischen dem Wissen um das, was nützt und dem, was sich in der Praxis verwirklichen lässt.

Genussreich war zum Schluss auch der Vortrag von Hr. Prof. Gutersonn, der uns vom geographischen Standpunkt aus, anhand des Dorfes Uitikon, darlegte, wie auch ein Dorf, eingebettet in eine natürliche Landschaft, in seiner jahrhundertelangen Entwicklung einen lebendigen Organismus darstellt. Auch für diesen gelten, wie z. B. für eine Waldgemeinschaft, ähnliche Gesetze, die nicht missachtet werden dürfen, ohne dass das Ganze dadurch Schaden leidet. Der Vortragende erläuterte uns die Art der Besiedelung und die einzelnen Stufen der Entwicklung, die sich heute noch an den einzelnen Haustypen erkennen lassen. Jahrhundertelang vollzog sich diese

Entwicklung stetig und natürlich, während heute nun die Stadt über den Sattel der Waldegg vordringt und störend in die bisher geschlossene Struktur dieser Gemeinde eingreift. Es gilt hier, die Gefahren einer solchen Entwicklung, die schon vielerorts in unserem Lande drohen, zu erkennen und zu bekämpfen. Auch die Jugend sollte mit diesen Problemen schon vertraut gemacht werden.

Gegen 5 Uhr abends fuhren die Teilnehmer, reich befrachtet mit einer Menge neuer Eindrücke, wieder in die Stadt zurück. Den Herren Professoren, Forstingenieuren und Gehilfen danken wir herzlich für die reiche Fülle von Wissen und Anregungen, die sie uns an dieser Tagung vermittelten. Dem Präsidenten der RLK, dessen Initiative wir nun schon eine ganze Reihe solcher anregenden Tagungen zu verdanken haben, möge die Begeisterung der Teilnehmer ein Ansporn sein, diese Tradition weiterzuführen. sg.

Sekundarlehrerkonferenz des Kantons Zürich

Aus den Vorstandssitzungen Juli bis Oktober 1948

1. In einer Sitzung mit den Präsidenten der Bezirkssektionen gedenkt Präsident F. Illi ehrend des kürzlich verstorbenen Prof. Dr. Alfred Specker, der 20 Jahre lang dem Vorstand der SKZ angehörte und die Konferenz während 9 Jahren präsiidierte. Durch die Mitarbeit an Lehrmitteln der Sekundarschule und durch seine erfolgreichen Bestrebungen, die Sekundarschule als Unterbau der Mittelschule zu erhalten, hat sich der Verstorbene grosse Verdienste um unsere Konferenz und unsere Schulstufe erworben. Zum ehrenden Gedächtnis des Verstorbenen wurde dem Blindenfürsorgeverein Zürich eine Gabe überwiesen.

2. In der Bezirkspräsidentenkonferenz wurden auch Fragen des Volksschulgesetzentwurfes besprochen und Wünsche aus den Sektionen entgegengenommen, so die Anregung, man möchte den Verfassern neuer Lehrmittel in vermehrtem Masse Gelegenheit geben, den Kollegen ihre Gedanken und Absichten bei der Gestaltung ihrer Bücher darzulegen. Daher wird für die Jahresversammlung eine Orientierung über die neuen Rechenbücher vorgesehen.

3. Die Jahresversammlung wird angesetzt auf den 13. November, 14.30 Uhr, Universität. Nach Erledigung der statutarischen Geschäfte wird die Konferenz zum Problem *wahlfreier Fächer an der Sekundarschule* Stellung nehmen: Nach diesem gemeinsamen Teil werden in zwei getrennten Versammlungen einerseits die Englischlehrer, andererseits die Kollegen der mathematischen Richtung zusammentreten, je zu kurzer Orientierung und Aussprache über einen neuen Lautkurs zum Englischbuch und über die Rechenbücher.

4. Vom *Englischbuch* von U. Schulthess wird eine unveränderte Neuauflage in Auftrag gegeben, und vom Schülerheft der *Aufgaben für Rechnungs- und Buchführung* von F. Frauchiger ein Nachdruck bestellt.

5. Vom *Jahrbuch 1948* wurden von unserer Konferenz 630 Exemplare versandt.

Walter Weber.

Redaktion des Pädagogischen Beobachters: H. Frei, Zürich, Schimmelstr. 12. Mitglieder der Redaktionskommission: J. Binder, Winterthur; H. Greuter, Uster; J. Haab, Zürich; L. Greuter-Haab, Uster; H. Küng, Küsnacht; E. Ernst, Wald