

Zeitschrift: Annuaire de l'instruction publique en Suisse
Band: 9 (1918)

Artikel: Canton de Zurich
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-110476>

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: 14.04.2026

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

Lois et Règlements cantonaux.

Canton de Zurich.

I. Plan d'études pour l'enseignement des travaux à l'aiguille à l'école populaire du canton de Zurich.

(Du 9 mai 1916.)

But et directions générales.

L'enseignement des travaux à l'aiguille a pour tâche d'inculquer aux élèves filles les éléments du tricotage, du crochetage, de la couture, du raccommodage et de la broderie. En attendant que soit atteint un certain degré d'habileté, on se servira, pour les premiers ouvrages, de petits objets pouvant être employés à l'école et à la maison.

En copiant et en dessinant des patrons, en les moulant et en prenant elles-mêmes les mesures, les jeunes filles apprendront à confectionner elles-mêmes des vêtements simples d'un usage quotidien. En leur faisant dessiner, puis exécuter des ornements simples, on développera leur sens esthétique; ces deux activités leur procureront l'amour d'un travail manuel utile.

On accordera une importance particulière à de nombreux exercices de raccommodages et à un travail soigné et consciencieux; on fortifiera par là le sens de l'exactitude, de l'ordre, de la propreté et de l'économie.

L'enseignement se donnera par classe. Chaque exercice élémentaire, chaque partie d'un objet devront être commencés et exécutés en même temps par toutes les élèves, divisées éventuellement en sections. Par de brèves explications basées sur l'intuition, on renseignera les élèves sur le but, la forme et la matière de chaque

objet ; au moyen de modèles appropriés et en exécutant le travail devant elles, on leur apprendra à l'exécuter elles-mêmes. On tendra toujours à ce qu'elles travaillent avec intelligence et autant que possible sans aide.

Les travaux supplémentaires nécessités par un enseignement donné en classe doivent être à la portée de toutes les élèves et de difficulté égale ; on s'en occupera, au moment voulu, avec l'ensemble de la classe et on les fera exécuter par les élèves désignées. On fournira l'occasion aux jeunes filles d'appliquer dans ces ouvrages ce qu'elles ont déjà appris dans les leçons précédentes, de même qu'elles pourront faire la preuve de leurs capacités dans le dessin. On choisira ces ouvrages de manière à ce que la maîtresse trouve le temps nécessaire pour s'occuper des élèves faibles.

Les objets à employer à la maison seront choisis, dans le cadre du présent plan d'études, en tenant compte des circonstances locales. Après que le sens des formes aura été éveillé par le moulage des patrons (sur des élèves, des bustes d'enfants, des poupées), on fera établir tous les patrons d'après le « Manuel des travaux à l'aiguille », de J. Schärer, obligatoire pour toutes les écoles d'ouvrages du canton de Zurich.

II. Plan d'études pour l'enseignement ménager à l'école populaire du canton de Zurich (du 14 novembre 1916). (8^{me} classe primaire et 2^{me} classe secondaire.)

1. L'enseignement dans les écoles pourvues de cuisines scolaires. 4 leçons.

A. BUT.

L'enseignement doit former la base de tous les travaux de ménage qui peuvent être exécutés dans la cuisine scolaire. Il doit fournir aux élèves les indications pratiques propres à servir d'introduction à l'hygiène de l'alimentation, développer en elles le goût et l'amour des occupations ménagères et les habituer à la ponctualité, à l'ordre, la propreté et l'économie.

B. DIRECTIONS GÉNÉRALES.

1. La théorie marchera de pair avec la pratique. On enseignera aux élèves à ne pas travailler machinalement. L'enseignement sera toujours basé sur les notions déjà acquises. Des expériences nouvelles seront provoquées par des observations personnelles faites par les élèves dans les différents travaux de ménage.

2. Dans les travaux de cuisine, ce n'est pas au nombre et à la

variété des plats qu'on attribuera le plus d'importance, mais bien à l'exposé détaillé, systématique et progressif de la manière la plus simple de préparer les mets.

3. Pour l'exécution des travaux pratiques, les élèves seront divisées en groupes de deux, pour autant que cela sera possible, afin qu'elles aient toutes l'occasion de s'y consacrer d'une manière égale. On leur fournira ainsi l'occasion d'acquérir, par des exercices et des expériences variés, une certaine habileté dans les travaux du ménage.

4. En vue de ces exercices, il ne faut pas que les classes comptent trop d'élèves. Elles ne compteront plus de 16 élèves que lorsqu'on disposera d'assez de potagers et d'ustensiles. Dans aucun cas, il ne faudra dépasser le maximum de 24.

5. Il est loisible à l'institutrice d'opérer des changements dans le programme à condition toutefois que ceux-ci n'aillent pas à l'encontre du but. Les leçons de nettoyage et de lessive, par exemple, seront intercalées suivant les circonstances; mais on devra les traiter à plusieurs reprises. En outre, les maîtresses ont pleine et entière liberté de remplacer par des mets équivalents l'un ou l'autre des mets indiqués, suivant les circonstances locales et les exigences du moment.

6. Les travaux d'entretien et de nettoyage seront exécutés par les élèves divisées en groupes dont chacun vaquera à ces occupations pendant un mois. Ils forment une partie importante de chaque leçon. Dans chaque leçon, on calculera en outre le prix de revient des mets et on inscrira les dépenses dans le livre des comptes de ménage.

7. Les mets préparés formeront les repas des élèves; ces repas permettront de donner des instructions sur le service de table.

C. PROGRAMME.

a) Branches d'enseignement.

1. La cuisine et son installation.
2. Eau froide et eau chaude et leur emploi à la cuisine et dans le ménage.
3. Aliments et substances alimentaires; leur importance pour le corps humain; aliments de luxe.
4. Digestion et organes de la digestion.
5. Conditions que doit remplir la nourriture quotidienne; composition de menus pour une table simple.
6. Principaux procédés chimiques de la cuisson.
7. Arithmétique et comptabilité domestiques.
8. Notions essentielles de la cuisine des malades.

9. Travaux pratiques :

- a) Entretien du fourneau et de la cuisine.
- b) Cuisson d'un certain nombre de mets simples.
- c) Service de table.
- d) Lavage et dégrossissage du linge de cuisine.
- e) Tenue des comptes de ménage.

b) Répartition des branches d'enseignement en 40 leçons.

1. Introduction à la cuisine scolaire. Etablissement des comptes de ménage. Distribution des emplois. Premiers exercices.

2. Fourneau. Batterie de cuisine. Allumage du fourneau. Effet produit par le feu sur l'eau et sur les aliments. Mets du jour : consommé à la pâte. Service de table. Desservir. Remettre en place les objets et ustensiles employés.

3. Les aliments, leur rôle, leur composition. L'eau dans le ménage et à la cuisine. Mets du jour : soupe aux pommes de terre. Travaux de nettoyage. Répétition.

4. Substances alimentaires. Leur importance, la composition du lait servant de point de départ. Sortes de lait. La cuisson du lait. Mets du jour : bouillie au maïs ou pouding à la semoule au sirop ou avec des fruits cuits.

5. Le lait. Répétition et suite. Moyens de contrôler le lait, prix. Conservation. Lait pour enfants, manière de le leur présenter. Traitement du biberon. Mets du jour : bouillie au riz, fruits séchés (autocuiseur).

6. Produits lactés. Le beurre. Fromage mou. Petit lait. Comparaison entre la valeur nutritive et le prix. Importance du beurre pour la cuisine des malades. Mets du jour : fromage mou, beurre obtenus à la cuisine, petit lait et pommes de terre en robe de chambre.

7. Produits lactés. Le fromage. Rôle du fromage mou, du fromage gras et du fromage maigre dans l'alimentation. Mets du jour : beignets au fromage et salade.

8. Les céréales. Espèces, culture, moisson, caractères distinctifs. Importance comme aliment. Avoine : ce qu'on en fait ; valeur pour la cuisine. Valeur pour adultes et enfants. Mets du jour : bouillie à l'avoine et pruneaux cuits ; cuisson dans l'autocuiseur.

9. Les céréales. Suite. Le froment : caractères distinctifs, produits de la mouture et leurs éléments. Rôle du gluten et de l'amidon. Altération de la farine sous l'influence de la graisse et de la chaleur (sautés, rôtis). Mets du jour : soupe à la farine rôtie et fromage.

10. Aliments préparés avec la farine. Pâtes alimentaires. Importance et préparation du pain. Valeur alimentaire, digestibilité, prix

des sortes de pain les plus usitées. Valeur des pâtes alimentaires. Notions essentielles à la base de leur préparation. Mets du jour : consommé aux pâtes d'Italie, quenelles et rhubarbe.

11. Les œufs. Substances et valeur nutritives. Prix. Importance des œufs dans la cuisine des malades. Moyens d'apprécier les œufs. Conservation, cuisson (œufs durs et œufs à la coque). Mets du jour : œufs pochés et épinards.

12. Les légumineuses. Espèces, caractères, culture, modes de conservation. Substances nutritives, règles générales à observer dans leur préparation. Mets du jour : soupe aux petits pois et au sagou (autocuiseur), croûtes aux fruits.

13. Aliments tirés des légumineuses. Espèces, valeur, manière de les préparer. Mets du jour : légumineuses en côtelettes et poires cuites.

14. Légumes frais. Valeur nutritive et prix des différentes espèces. Règles générales à observer dans leur préparation. Mets du jour : soupe aux légumes.

15. Légumes frais (répétition et suite). Manières de conservation. Travail du jour : mettre des haricots au sel ; préparatifs pour le séchage. Mets du jour : haricots verts et pommes de terre au sel.

16. La pomme de terre. Culture, récolte, espèces, substances et valeur nutritives, manière de les préparer. Mets du jour : pommes de terre à la fribourgeoise, salade aux haricots et aux carottes.

17. Fruits. Espèces ; leur valeur dans l'alimentation des personnes bien portantes et des malades ; prix ; emploi ; modes de conservation. Mets du jour : pruneaux étuvés et quenelles de maïs.

18. Graisses. Rôle de la graisse dans notre corps et dans la cuisine. Manière de la conserver ; espèces. Mesures à prendre quand la graisse prend feu. Modes de conservation de graisses mélangées. Mets du jour : pommes de terre grillées et salade pommée ou aux choux.

19. La viande. Valeur et substances nutritives. Achat, manières de la préparer à la cuisine. Viande de porc ; valeur nutritive ; digestibilité ; emploi. Cuisson de la viande ; daube. Mets du jour : porc garni ; choux et pommes de terre cuites avec la viande.

20. La viande, répétition et suite. Viande de bœuf ; achat, valeur nutritive, digestibilité. Règles pour la cuisson. Mets du jour : bouillon, bœuf bouilli garni.

21. La viande. Catégories. Viande hachée. Saucisses. La grillade. Mets du jour : biftecks hachés et choux frisés étuvés.

22. La viande. Suite. Dépouilles. Valeur nutritive, prix. Notre appareil de digestion et la digestion. Mets du jour : poumons et cœur en sauce avec riz ou foie rôti avec salade aux pommes de terre.

23. Les os. La colle forte. Mets spéciaux pour malades. Règles pour leur préparation et la manière de les servir. Mets du jour : potage à la crème d'orge, soufflée au lait. Soin à donner aux malades; la chambre du malade; les pansements, écharpes, compresses, etc.

24. Aliments de luxe : *a)* épices, *b)* boissons. Leur influence utile et nuisible. Succédanés. Achat et emploi. Mets du jour : thé noir et pommes au pain.

25. Composition de repas. Principes à observer. Mets du jour : soupe aux légumes d'hiver, boulettes de viande en sauce blanche, raves étuvées.

26. Jours de fête dans la famille. Préparatifs et surprises. Pâtisserie de Noël. Mets du jour : cacao et pain.

27-28. Le nettoyage. L'amour de l'ordre et de la propreté et leur importance pour l'individu, la famille et la maison. Règles générales à observer dans les nettoyages. Travail du jour : nettoyage de la cuisine et des ustensiles. Mets du jour : soupe aux pois ou aux lentilles.

29. 30. 31. La lessive. Importance du linge propre pour le corps et le ménage. Matières employées pour la lessive. Triage du linge et, si possible, manière de le tremper comme travaux préparatoires. Lavage du linge trempé, étendage. Remise en état de la chambre à lessive. Mets du jour : lard, haricots et pommes de terre.

32. Les céréales. Répétition et notions supplémentaires. Mets du jour : croûtes au maïs et compote de poires ou de pruneaux secs.

33. Lait et produits lactés. Répétition. Mets du jour : café au lait avec gâteau au séret ou au fromage.

34. Légumes frais et pommes de terre. Répétition et notions supplémentaires. Légumes printaniers et tardifs. Mets du jour : beignets aux pommes de terre et salade aux choux.

35. Les œufs. Répétition. Mets du jour : omelettes et marmelade de pommes.

36. La friture et les sautés. Règles fondamentales. Mets du jour : cornettes aux œufs et café au lait.

37. Intestins et graisses. Répétition. Mets du jour : tripes et pommes de terre frites. Modes de conservation des graisses mélangées.

38. Nettoyage du printemps à la cuisine. Mets simples.

39. Préparation d'un repas du dimanche en répétant les règles y relatives.

40. Conclusion. Revision des comptes de ménage et du matériel de cuisine. Mets du jour : rôti de bœuf ou de porc avec purée de pommes de terre.

II. L'enseignement dans les écoles sans cuisine scolaire.

1-2 leçons.

En raison du temps limité qui est réservé à cet enseignement, il n'est pas possible de traiter à la fois l'hygiène de l'alimentation et la tenue du ménage. Il faut choisir entre les deux.

Les directions générales en vigueur pour le plan d'études qui précède sont applicables aux écoles qui ne consacrent qu'une ou deux leçons à cet enseignement, pour autant qu'il s'agit des procédés méthodiques et de l'influence éducatrice à exercer sur les élèves.

A. HYGIÈNE DE L'ALIMENTATION ET CHIMIE ALIMENTAIRE.

On traitera les aliments énumérés dans le plan d'études mentionné en suivant l'ordre qui y est indiqué. On supprimera seulement les exercices pratiques qui ne peuvent être exécutés qu'à la cuisine. On rendra l'enseignement plus vivant et plus clair par des démonstrations bien choisies.

B. TENUE DU MÉNAGE.

Les jeunes filles seront familiarisées avec les travaux d'entretien d'un appartement et les soins du corps conformes aux exigences de l'hygiène. Par l'enseignement théorique et par des exercices pratiques, elles seront initiées aux différents travaux du ménage.

Pour autant qu'il sera possible, l'enseignement théorique devra être complété par l'activité personnelle des jeunes filles. L'école devra, dans ce but, disposer des objets nécessaires.

Le programme comprend :

1. Amour de l'ordre, propreté, ponctualité, avec application aux élèves et à la salle d'école.
2. Conditions que doit remplir un appartement salubre. Indices et inconvénients d'un appartement humide.
3. L'air et la lumière dans l'appartement. Leur importance pour le corps et pour l'esprit. Enlèvement de la poussière des planchers, des murs et des meubles, à sec et avec un linge humecté. Eclairage naturel et artificiel. Nettoyage des fenêtres, entretien des lampes.
4. Aménagement et décoration d'un appartement simple. Soins à donner aux fleurs.
5. Distribution de la chaleur. Combustibles. Installations de chauffage. Le vêtement. Nettoyage de différentes étoffes, de vêtements, de souliers, de tapis.
6. Le repos. Les récréations. Le lit et ses parties au point de vue

hygiénique et économique. Soins de la literie. Entretien des meubles rembourrés.

7. Soins à donner aux malades soignés à domicile. La chambre du malade. Maillots et compresses ; pansements ; écharpes.

8. Soins à donner aux petits frères et aux petites sœurs.

Règlement pour l'École normale du canton de Zurich, à Küssnacht. (11 juillet 1916.)

Principales dispositions :

Les cours sont répartis sur quatre années. L'âge d'admission dans la classe inférieure est de 15 ans révolus.

L'examen d'admission a lieu à la fin de février. Pour être admis, il faut posséder les connaissances acquises par la fréquentation, pendant trois ans, d'une école secondaire zuricoise.

L'admission définitive n'est accordée qu'après trois mois d'essai.

Les leçons sont gratuites pour les Zuricois et les Confédérés domiciliés dans le canton depuis dix ans au moins. Les étrangers au canton et les auditeurs paient une finance d'études de 60 fr. par an.

Les branches obligatoires sont : pédagogie et méthode, langue allemande, langue française, histoire, géographie, mathématiques, sciences naturelles et laboratoire, chant, violon ou piano, dessin, écriture, gymnastique.

Branches facultatives : histoire des religions, anglais, italien, latin. Un élève ne peut apprendre que l'une de ces trois dernières langues.

La conférence des maîtres décide si l'élève est assez avancé dans les branches obligatoires pour être admis à un cours facultatif.

Pour les exercices de piano, plusieurs instruments, placés dans des salles différentes, sont à la disposition des élèves, conformément à un horaire établi par la Direction. En outre, des pianos peuvent être déposés gratuitement dans certaines pensions, pour l'usage des élèves.

Les élèves sont assurés, aux frais de l'Etat, contre les accidents.

Un médecin, spécialement attaché à l'établissement, veille à la santé des élèves.

Les élèves qui ne demeurent pas chez leurs parents doivent faire approuver leur pension par le directeur.

Des bourses d'études sont accordées aux élèves dont les ressources sont modestes et qui font preuve d'application.

Plan d'études pour la section des chemins de fer du technicum cantonal de Winterthur. (10 octobre 1916.)

Parmi les leçons nous relevons :

| | | | |
|---|-------------------|---|----------|
| Connaissance des marchandises | 2 h. par semaine, | en 1 ^{er} et 2 ^e | semestre |
| Sténographie | 2 h. | » en » » | » |
| Questions d'expédition et de tarifs | 3 h. | » en 1 ^{er} , 2 ^e et 3 ^e | » |
| Législation ferroviaire | 2 h. | » en 1 ^{er} et 2 ^e | » |
| » » | 4 h. | » en 3 ^e et 4 ^e | » |
| Télégraphie. | 2 h. | » en 1 ^{re} et 2 ^e | » |
| Construction des chemins de fer | 2 h. | » en 2 ^e | » |
| » » | 4 h. | » en 3 ^e et 4 ^e | » |
| Economie politique | 2 h. | » en 3 ^e et 4 ^e | » |
| Instruction civique | 2 h. | » en 4 ^e | » |
| Caisses de secours | 2 h. | » en 3 ^e | » |
| Correspondance de service | 2 h. | » en 4 ^e | » |

Nombre d'heures par semaine : 34-36 (plus 2 heures facultatives d'anglais).

Statuts pour les étudiants et les auditeurs de l'Université de Zurich. (25 janvier 1916.)

Les articles suivants sont à noter :

Art. 4. Pour être admis à l'Université, il faut être porteur de l'un des diplômes ci-après : certificat de maturité fédérale, certificat de maturité d'un gymnase, d'une école industrielle ou d'une école de commerce du canton de Zurich, d'un brevet de capacité pour l'enseignement primaire ou de diplômes équivalents.

Art. 7. La finance d'immatriculation est de 17 fr. pour les Suisses et pour les étrangers dont les parents sont soumis à l'impôt cantonal. Les autres étrangers paient 62 fr.

En outre, tout étudiant doit payer chaque semestre une contribution de 12 fr. (étrangers 22 fr.) pour l'assurance contre la maladie et les accidents, la caisse des étudiants, la bibliothèque et les collections.

Chaque heure de cours se paie 6 fr. par semestre. L'étudiant doit suivre au moins six cours. Les auditeurs ne peuvent suivre, sauf autorisation du recteur, plus de 8 heures de cours par semaine.

Les sociétés d'étudiants qui favorisent le duel sont interdites.

Règlement de l'établissement cantonal pour aveugles et sourds-muets. (27 janvier 1916.)

Pour être admis, il faut avoir 7 ans révolus. Les parents ou le tuteur doivent s'engager à laisser l'enfant dans l'établissement jusqu'à la fin de sa scolarité ou jusqu'à sa « confirmation ».

L'admission définitive n'est prononcée qu'après un temps d'essai de cinq semaines

| | |
|---|-------------|
| Les élèves internes dont les parents sont Suisses et domiciliés dans le canton paient une pension annuelle de | Fr. 400-800 |
| Les élèves dont les parents ne sont pas domiciliés dans le canton | » 450-800 |
| Les élèves étrangers à la Suisse | » 500-800 |

Chaque élève doit apporter son trousseau.

Si le trousseau n'est pas renouvelé par les parents, ceux-ci doivent payer à l'établissement 100 fr. par an.

L'enseignement aux aveugles comme aux sourds-muets doit toujours avoir en vue la vie pratique. Filles et garçons sont initiés aux travaux manuels et à la culture du jardin.

Une classe d'aveugles ne doit pas compter plus de 8 élèves; une classe de sourds-muets plus de 10 élèves.

Les trois classes inférieures ont 24 heures de leçons par semaine, les classes supérieures 34 heures au maximum (y compris les travaux manuels et la gymnastique).

Les maîtres sont externes. — Les maîtresses de travaux à l'aiguille sont internes et doivent aider à la surveillance.

Les maîtres et maîtresses munis de leur brevet de capacité pour l'enseignement primaire reçoivent un traitement de 3500 fr. par an. Ils touchent en outre des augmentations pour années de service : les instituteurs de 400 à 1800 fr. par an; les institutrices de 200 à 1200 fr. au bout de 18 ans. — Après 30 ans de service, le personnel enseignant a droit à une retraite égale au 44 % du traitement; après 40 ans de service, 55 % à 60 ans.

Le directeur dirige l'internat avec sa femme.

Il y a une commission de surveillance de sept membres nommés par le Conseil d'Etat.

Canton de Berne.**Décret instituant une caisse de retraite en faveur des maîtresses de travaux à l'aiguille et d'écoles ménagères. (27 novembre 1916.)**

L'Etat fait à la caisse un versement annuel de 21 000 fr.