

Zeitschrift:	Bündner Schulblatt = Bollettino scolastico grigione = Fegl scolastic grischun
Herausgeber:	Lehrpersonen Graubünden
Band:	13 (1953-1954)
Heft:	1
Rubrik:	Berichte und Mitteilungen

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: 21.02.2026

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

J. G. Salis: Pflügerlied; Traute Heimat; Elegie an mein Vaterland; M. Schmid: In ein Augustfeuer zu singen; K. Stamm: Bergdörfchen.

Dies sollen lediglich einige Hinweise und Anregungen sein; jeder wird den gegebenen Verhältnissen entsprechend vorgehen. Die Hauptsache aber ist, daß das Jahr 1953 nicht verklingt, ohne daß in jeder Bündner Schule das denkwürdige Ereignis in irgendeiner Form gefeiert worden ist.

Quellennachweis

- Dr. Fr. Pieth: Vom rätsischen Freistaat zum Kanton Graubünden. Jahrbuch 1927 der Historisch-antiquarischen Gesellschaft und Jubiläumsnummer des «Freien Rätier», Mai 1953.
- R. Tognina: Die Beziehungen zwischen den Drei Bünden und dem Veltlin. Jubiläumsnummer der «Neuen Bündner Zeitung», Mai 1953.
- Deportirten-Lied. Bündner Monatsblatt 1858.
- Antwortschreiben Napoleons. Staatsarchiv Chur.
- J. G. Salis: Heil Dir und dauernde Freiheit, ... Aus der «Elegie an mein Vaterland». Eröffnungsrede von Bürger J. U. Sprecher. Bündner Monatsblatt 1903.
- F. Bargetzi: J. U. Sprecher von Bernegg. Jubiläumsnummer «Bündner Tagblatt», Mai 1953.
- G. Deplazes: Georg Anton Vieli; Johann Baptista von Tscharner; Peter Anton Riedi. Jubiläumsnummer «Bündner Tagblatt», Mai 1953.

Die Klischees stellten uns zur Verfügung:

- Bündner Tagblatt: Bildnisse Sprecher, Planta, Vieli, Tscharner, Riedi und Napoleon, ebenso die Napoleon-Urkunde;
- Verlag Bischofberger & Co.: Bildnis des Dichters Salis;
- Bündner Kantonsbibliothek: die Siegel der Bünde und des Kantons.

Die Redaktion des Schulblattes dankt allen recht herzlich für ihr freundliches Entgegenkommen.

Berichte und Mitteilungen

Zur Eröffnung der Beratungsstelle für das Jugendtheater im Pestalozzianum Zürich

Die Kantonale Kommission für Jugend- und Volksbibliotheken begann nach einjähriger Vorarbeit einer Arbeitsgruppe von kundigen Lehrkräften mit der praktischen Tätigkeit der Beratungsstelle Samstag, den 31. Oktober 1953, im Pestalozzianum (Pestalozzi-Zimmer), Beckenhof, Zürich. Sprechstunden 14.15—17.00 Uhr.

Die wohlgeprüfte Sammlung zeigt Spiele für die mannigfältigsten Anlässe der Jugend und berührt das Kindergartenalter, die Schulzeit bis zum gepflegten Theater der Jugendlichen. Ein gedrucktes Verzeichnis wird auf Frühling 1954 vorbereitet. Eine Abteilung von Handbüchern zur Spielpraxis, von Photos wohlgefunder Aufführungen werden im Verein mit den Regie-Erfahrungen der Berater ermöglichen, dem guten, jugendeigenen Theaterspiel einen neuen Auftrieb zu verschaffen und dem bloßen Blendwerk zu wehren.

Die Beratung ist unentgeltlich und steht Eltern, Lehrern, Pfarrern, Leitern von Jugendgruppen und nicht zuletzt der spielfreudigen Jugend selber offen.

Die Kantonale Kommission und das Pestalozzianum Zürich bitten alle um das so wertvolle jugendliche Theaterspiel sich Mühenden um rege Benützung der

neuen Beratungsstelle. Sie sind Tagesblättern und Zeitschriften ganz besonders dankbar um eine baldige Mitteilung in ihren Spalten.

Für das Pestalozzianum Zürich und
die Kantonale Kommission für Jugend- und Volksbibliotheken,
Der Präsident: Fritz Brunner,
Rebbergstr. 31, Zürich 37.

Anmerkung der Redaktion: Die Beratungsstelle ist sicher für viele Bündner Lehrer eine sehr willkommene Einrichtung. Wir möchten es deshalb nicht unterlassen, Kollege Fritz Brunner für seine erfolgreiche Arbeit auf diesem Gebiet herzlich zu danken.

Mitteilung an die Arbeitslehrerinnen

Das Materialdepot ist ab 20. August 1953 für den Schulanfang gerüstet und täglich offen, außer am Mittwochnachmittag. Muster und Preislisten stehen zur Verfügung, und telephonische und schriftliche Bestellungen werden umgehend ausgeführt. Telephonische Aufrufe sind womöglich vor abends 8 Uhr erwünscht.

Adresse der Depotleiterin: Frau E. Marti, Salisstr. 6, Chur, Tel. (081) 2 45 40.

Hauswirtschaftlicher Teil

Die Generalversammlung in Klosters

hat uns wieder bewiesen, wie wertvoll es ist, daß wir uns von Zeit zu Zeit treffen. Vor allem der Vortrag von Herrn Lehrer Brüesch, Churwalden, hat uns viel mitgegeben für unsere Schule, und wir möchten Herrn Brüesch auch an dieser Stelle herzlich dafür danken.

Es wurde beschlossen, daß die Stundenpläne auch dieses Jahr, zwecks gegenseitiger Schulbesuche, an die Aktuarin, M. Accola, Arosa, eingesandt werden sollen. Wir erbitten sie bis Ende November.

Der Vorschlag einer Stellenvermittlung ist allgemein befürwortet worden. Für dieses Amt wurde Frl. J. Haas, Feldis/Veulden, gewählt.

Wir bitten Sie, die ausstehenden Jahresbeiträge für das laufende Vereinsjahr bis spätestens 1. Dezember an unsere Kassierin, Fr. J. Haas, Feldis/Veulden, zu senden, ansonst sie per Nachnahme erhoben werden.

Die nächste Generalversammlung wird im Frühjahr 1954 wieder in Chur stattfinden, und wir hoffen, Sie dort vollzählig begrüßen zu dürfen.

Inzwischen wünschen wir allen einen guten Schulwinter und grüßen herzlich

Der Vorstand des HWLV.

Über die Veränderungen der Lebensmittel beim Lagern

Die meisten Lebensmittel «altern» im Laufe ihrer Lagerung, d. h. sie machen bestimmte Veränderungen durch, die dann erwünscht sind, wenn sie eine Wertsteigerung zur Folge haben. Als Beispiele seien das Ausreifen des Obstes, das Reifen des Warmblüterfleisches (die durch Milchsäure hervorgerufene Totenstarre wird durch Fermente gelöst) erwähnt. In gewissen Fällen stellen sie einen Teil des Fabrikationsprozesses dar, so beim Ausbau des Weines und des Bieres, beim Fermentieren von Tee, Kakao, Vanille, Tabak und beim Reifen des Käses.

Im Gegensatz dazu stehen die unerwünschten Veränderungen, durch die eine Wertverminderung eintritt. In einem Lande, das, wie die Schweiz, auf den Import angewiesen ist, wird die Aufbewahrung von Lebensmittelvorräten besonders in Mangelzeiten wichtig. Verluste, die durch unsachgemäße Behandlung eintreten, können dann wirtschaftlich und politisch entscheidend sein. An unerwünschten Veränderungen stellen wir z. B. fest, daß die Lebensmittel bei längerem Lagern ihren Frischezustand verlieren: Brot wird altbacken und trocknet aus; Gewürze und Kaffee «verriechen». Eier erfahren durch Abbauprozesse geschmackliche Veränderungen. Bei Milch können Geschmacks- und Farbänderungen eintreten. Bei der

Fettverderbnis sind die verschiedensten Stufen zu unterscheiden. Verdorbene Fette können talig, fischig, seifig, ranzig sein.

Als Ursachen wirken Faktoren, die einzeln oder gleichzeitig hemmend oder fördernd in Aktion treten können. Durch Zutritt oder Entzug von *Wasser* (Feuchtigkeitsgehalt der Luft, Lagern in Flüssigkeiten) kann Feuchtwerden, Austrocknung, Verfärbung erfolgen. Durch Hydrolyse, d. h. Spaltung in einfachere chemische Verbindungen unter Anlagerung von Bestandteilen des Wassers, tritt Abbau in andere Stoffe ein. *Luft*: Der Sauerstoff der Luft ist recht aktiv und sucht sich mit vielen chemischen Stoffen zu verbinden. Man spricht von Oxydation. Wir stellen als ihre Folge Ausbleichen, Verfärben, Aromaverluste fest. *Wärme* wirkt indirekt, indem sie erwünschte und unerwünschte Vorgänge beschleunigt. *Licht* lenkt und beschleunigt gewisse Abbauprozesse. Viele Reaktionen treten erst bei Gegenwart von Wirkstoffen anorganischer und organischer Natur ein. Es sind die sog. *Katalysatoren*. Meist nur in Spuren anwesend, entscheiden sie über die Geschwindigkeit von Reaktionen, die ohne sie nur langsam oder überhaupt nicht verlaufen würden.

Diese Faktoren führen vor allem zu chemisch-physikalischen Veränderungen und erleichtern besonders bei genügend Feuchtigkeit die Entwicklung von *Kleinlebewesen*, die ihrerseits Ursache von Abbauvorgängen sein können und durch eigene Stoffwechselprodukte zur Genußuntauglichkeit gewisser Lebensmittel führen können. *Tierische Schädlinge* (Insekten, Nager u. a.) ruinieren durch Fraß und Verschmutzung Stoffe verschiedenster Art.

Wie verändern sich die Nährstoffe?

Bei den *Eiweißen* erfolgt eine Änderung des Quellungszustandes auf chemisch-physikalischem Wege. Büchsenmilch dickt nach, Milchpulver wird schlechter löslich. Durch Mikroorganismentätigkeit tritt Fäulnis ein, d. h. es entstehen einfache stickstoffhaltige Verbindungen. *Fette* werden durch Lichteinwirkung talig, indem sich die ungesättigten Fettsäuren mit Sauerstoff sättigen (Autoxydation). Die Oxydation von freien, d. h. nicht an Glyzerin gebundenen Fettsäuren kann aber auch unter Einwirkung von Bakterien erfolgen. Daß Kleinlebewesen verschiedene *Kohlehydrate* zu Alkohol vergären, ist bekannt. Das vorwiegend Kohlehydrate enthaltende Trockengemüse und Trockenobst erfährt durch Lagern eine Änderung des Quellungszustandes. Kartoffeln werden süß, indem die Stärke durch Fermente in Glukose umgewandelt wird. Das Teigigwerden der Birnen wird erklärt durch Änderung des Pektinbefuges durch das Ferment Pektinase. Obst verliert durch Veratmung von Frucht- und Traubenzucker und Fruchtsäuren an Nährwert und schrumpft ein durch Wasserverlust.

Um unerwünschte Organismentätigkeit zu hemmen oder zu verunmöglichen durch Abtötung, bedient man sich physikalischer und chemischer Konservierungsmethoden.

Elisabeth Versell.

Bücherschau

Unterrichtsgestaltung in der Volksschule. 1. Band: Naturkunde.

Verlag H. R. Sauerländer & Co., Aarau. Preis Fr. 5.—.

Die mit dem genannten Band beginnende Schriftenreihe ist das Werk einer Arbeitsgemeinschaft, bestehend aus Dr. H. Roth, Rorschach, W. Hörler, St. Gallen, Louis Kessely, Heerbrugg, Alfred Roth, St. Gallen, H. Stricker, St. Gallen. In Vorbereitung sind die Hefte «Geographie», «Geschichte», «Sprache», «Rechnen, Raumlehre», «Zeichnen, Gestalten».

Der vorliegende Band I behandelt den Naturkundeunterricht vom 4. bis zum 6. Schuljahr. Im ersten Teil übt der Verfasser Kritik über althergebrachte Formen des Naturkundeunterrichtes, geht dem häufigen Versagen auf den Grund und stellt schließlich die Forderungen eines modernen Unterrichtes zusammen. Es folgen wertvolle Vorschläge über Stoffauswahl und Arbeitsformen. Die Grundsätze sind: