Zeitschrift: Schweizerische Lehrerinnenzeitung
Herausgeber: Schweizerischer Lehrerinnenverein
Band: 40 (1935-1936)
Heft: 6

Artikel: Vom Rezeptwissen zur Wissenschaft
Autor: Siemsen, Anna
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-313190

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: 01.12.2025

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

am Epiphanientag mehr als 200 Schüler, Knaben und Mädchen aus 85 Schulen und 15 verschiedenen Gemeinden als fröhliche Gesellschaft zusammen. Den ganzen Tag dröhnte der Saal an der Grand'Place, wo das Fest stattfand, von den Vorbereitungsarbeiten.

Die Schülerinnen der Berufsschule Frans Fischer, des Athenäums und der Mittelschule für Mädchen von Ixelles beschäftigten sich fieberhaft mit der Organisation des Festes. Vier lange Tischreihen mit weissen Tüchern und mit Blumendekorationen der gewandten Dekorateurinnen der Schule Frans Fischer erwarteten die Gäste. Auf der kleinen Bühne im Vordergrund wurde eine Menge von Spielsachen aufgebaut. Um drei Uhr kamen sonntäglich gekleidet die Scharen von Knaben und Mädchen daher und begannen den Saal zu füllen und sich gegenseitig kennen zu lernen. Die Vorstellungen begannen mit einigen lustigen Szenen, welche durch die Pfadfinder von Mollenbeek und St. Josse ausgeführt wurden, und Tänzen in Kostümen verschiedener Länder, welche von den Junioren der Jugendzentrale getanzt wurden.

Bald servierten die Junioren der Schule Frans Fischer heisse Schokolade, die sie selbst zubereitet hatten, dazu gab es unzählige Kuchen und Törtchen. In einem derselben war die traditionelle Bohne versteckt, welche den Finder als den König des Festes bezeichnete. Sie landete bei einem kleinen Knaben, der dann gar nicht streng regierte, nachdem er sich eine kleine Königin erwählt hatte, die unglücklicherweise so schüchtern war, dass sie ihren Herrn gar nicht küssen wollte.

Mittelst einer Tombola wurden alle Spielsachen verteilt unter die Anwesenden, die sich für den Heimweg damit beluden, und die glücklich waren über diesen schönen Nachmittag.

Solche Taten solidarischer Gesinnung kommen häufig vor und hier folgt noch ein typisches und rührendes Beispiel des Klubs der Wandervögel, der dem Jugendrotkreuz angegliedert ist, der Gruppe der Eleutera-Bia. Diese jungen Leute nahmen sich vor, an Weihnachten die Kranken des Sanatoriums von Brysinghem zu unterhalten. Ihre Lebensfreude, ihre ansteckende Fröhlichkeit, ihre Schlichtheit schufen bald eine Atmosphäre des Glückes. Während 20 Minuten erfreuten zwei von ihnen, Virtuosen im Lasso, den Saal mit ihren Produktionen. Dann veranstalteten sie mit Hilfe von irgendwelchen Gegenständen, die ihnen gerade erreichbar waren, Gesänge mit Mimik, Gespräche, Szenen, Chöre mit Schwung und verteufeltem Humor. Man hatte sie gebeten, die Kranken aufzuheitern: Während zwei Stunden kamen sie nicht aus dem Lachen heraus. Durch das Zusammensein mit soviel Jugend, soviel ansteckender Fröhlichkeit vergassen die Kranken ihre Leiden und Nöte und Weihnachten war für sie wirklich ein Tag des Gelöstseins und des Friedens. L. W.

Vom Rezeptwissen zur Wissenschaft

Vor mir liegt ein Buch: Grundlegender Kochunterricht von E. Mettler, Haushaltungslehrerin. I. Teil: Einführung in die Grundlagen der Ernähungslehre. II. Teil: Grundlegender Kochunterricht. Verlag Ernst Ingold & Co., Herzogenbuchsee. Es ist ein durchaus prosaisch aussehendes, typisches, stattliches Schulbuch. Und es kommt mir doch vor wie die Erfüllung eines Wunschtraums.

Ich bin keine Haushaltungslehrerin. Und meine hauswirtschaftliche Ausbildung geht noch auf die typischen alten Rezeptebücher zurück: « Man

nehme... Mehl, ... Butter, ... Eier, ... Zucker, ... Milch ... Zitrone usw.» Und darauf die Vorschrift, wie diese diversen Zutaten physikalisch und chemisch miteinander zu verbinden seien. Neben den gedruckten und modernen, gab es noch altväterisch geschriebene Kochbücher, deren Rezepte sich dadurch unterschieden, dass sie teilweise sehr unorthographisch abgefasst, und ausnahmslos sehr viel opulenter waren. Zwanzig Eier für einen Kuchen war da aber gar nichts, und mit dem Fleisch für eine Mahlzeit hätte man eine Familie eine Woche lang ernähren können schon in meiner Kindheit, von heutigen mageren und halbvegetarischen Zeiten ganz zu schweigen.

Dann kam die Kriegszeit. Und nicht nur die schönen Rezepte der Grossmutterzeit, sondern auch die bescheideneren der modernen Kochbücher entwichen in das Reich der Ideale, die um so schöner erscheinen, je weniger sie sich verwirklichen lassen. Die Künstlerinnen aber brachten es immer noch fertig, überraschende, neue Kompositionen zu erfinden, Mais und Sojabohnen, Muscheln und Fischkonserven, Zichorie und Erdnüsse und, was weiss ich alles, einzusetzen, wo die gewohnten nahrhaften und genussreichen Substanzen fehlten, und die Werte beispielsweise eines Eis wahrhaft schöpferisch zur Entfaltung zu bringen. Diese Künstlerinnen haben ohne Handwerksrezepte und selbst gegen sie das Erstaunlichste geleistet. Daneben keimte leise die Wissenschaft. Sie war zunächst stark entstellt durch den ihr gesetzten Zweck des «Durchhaltenmüssens», und ihre Objektivität liess nicht selten gar sehr zu wünschen übrig. Aber sie keimte in dieser Zeit der Not. Sie wuchs, gerade durch die Not befruchtet, von einer Laboratoriumtheorie aus in die Küchenpraxis hinein. Damit geschah in der Ernährung und in der Haushaltführung ein Schritt, der auf andern Gebieten viel früher getan wurde. Alle menschliche Arbeit entwickelt sich ja von dem traditionsgebundenen, handwerklichen Rezept nach den zwei Seiten der phantasiebestimmten Kunst und der erkenntnisbestimmten wissenschaftlichen Technik (wobei diese zwei Richtungen sich nicht ausschliessen, sondern gegenseitig befruchten). Der Haushalt hat in all seinen Arbeitsmethoden sehr lange Halt gemacht auf der Stufe des Rezeptwissens, während alle Arbeiten, die ihm genommen und der Industrie überwiesen wurden, unter dem Zwang des Konkurrenzkampfs zu wissenschaftlich begründeter Technik aufstiegen. Das Eindringen wissenschaftlicher Methoden in den Haushalt ist ein wesentlicher Zug unserer Gegenwart.

Die Schule, soweit sie Arbeits- und speziell Haushaltungsschule ist, trägt sehr dazu bei. Es liegt in ihrem Wesen, dass sie ihre Stoffe wissenschaftlich durchdringt und systematisch ordnet. So hat sich der Kochunterricht seit seinen ersten Anfängen wesentlich gewandelt. Und auch die Ausbildung der Lehrerinnen durchläuft die gleichen Wandlungen. Aber noch nirgends habe ich ein Unterrichtswerk gefunden, das so durchaus Ernst macht mit der Aufgabe das Küchenhandwerk zu einer Ernährungswissenschaft umzugestalten.

Man braucht darüber keinen Schrecken zu bekommen. Wissenschaftliches Forschen ist zwar eine schwere Arbeit. Aber wissenschaftlich durchgeführte Methodik vereinfacht und erleichtert, wie Klarheit ja immer vereinfachend und erleichternd wirkt. So wird auch diese Arbeit nach meiner Überzeugung eine sehr grosse Erleichterung für den Unterricht herbeiführen. Man kann viele Wiederholungen sparen, vielen Ballast über Bord werfen. Vor allen Dingen aber, man gewinnt die Möglichkeit, die grosse Aufgabe jedes Unterrichts zu erfüllen, nämlich die Schüler zu selbständiger Tätigkeit denkend und handelnd anzuregen und zu befähigen. Ein Gewinn, der stets der bedeutendste ist in

jedem Unterricht, heute aber, in unserer bewegten Zeit, welche die Menschen in immer neue Lagen bringt, vor nie gelöste Aufgaben stellt, wird er zur unbedingten Notwendigkeit.

Aber ist ein solches Lehrbuch nicht ausschliesslich eine Angelegenheit der Haushaltlehrerinnen? Ich glaube nicht. Ich bin der Überzeugung, dass die Frage der menschlichen Ernährung und (davon nicht zu trennen) der Gesundheitspflege so überragend wichtig ist, dass sie einen Bestandteil jeder grundlegenden Bildung ausmachen sollte. Es ist schlimm, dass unsere Buben noch ganz unberührt davon bleiben und ihre höchst unberechtigte Verachtung der « Weiberarbeit » unbefleckt von Sachkenntnis mit ins Leben nehmen. In jeder Mädchenschule aber sollte die allerengste Verbindung zwischen « Ernährungsunterricht » und den anderen « theoretischen Fächern » vorhanden sein. Chemie und Physik, Biologie, Geographie, Kulturgeschichte und Rechnen können gegenseitige Befruchtung bieten. Und endlich ist ja das Problem des Deutschunterrichts als Unterricht im sprachlichen Ausdruck nicht anders zu lösen, als dass wir die Kinder an die sprachliche Gestaltung ihrer Erlebnisse gewöhnen. Wesentliche Erlebnisse aber sind die gegenwärtige Arbeit und die für später zu erwartenden Lebensaufgaben. Also . . .

Ich halte es nicht für die Aufgabe einer Buchanzeige, den Inhalt des Buches kompendiös vorwegzunehmen. Ich glaube, man soll hinweisen auf die Aufgabe, die es sich stellt, und sagen, ob sie gelöst wurde. Das tu ich hiermit. Die Aufgabe einer Ernährungslehre ist lebenswichtig. Sie wird in dem Buche von E. Mettler gelöst mit wissenschaftlicher Exaktheit, methodischer Klarheit und Zielsicherheit. Es kann ein grosser Gewinn für den Haushaltsunterricht daraus erwachsen.

Anna Siemsen.

Mitteilungen und Nachrichten

Ferien in Casoja, Lenzerheide. Jetzt, wo man im Tiefland tagelang im Nebel steckt, im Gehetz und Getriebe der Stadt sich müht, erinnert man sich immer wieder sehnsüchtig an schöne Wintertage in den Bergen. Auf der Lenzerheide liegt jetzt schon viel Schnee; eine strahlende Sonne lockt zu Skitouren, Wanderungen, zu Ferien und Ruhe. Man möchte es jedem gönnen, wenn es ein paar Tage oder auch längere Zeit der Stadt den Rücken kehren und Tage der Ruhe und Klarheit geniessen könnte!

Junge Mädchen haben immer Gelegenheit im Volkshochschulheim Casoja, Lenzerheide-See, Ferien zu machen. Ferien und Ruhetage zum Ausspannen und zum Neuaufnehmen, Ferien, wo man neben all den üblichen Skifreuden auch sonst noch etwas mitnehmen kann: Man nimmt an all den theoretischen Stunden, an den gemeinsamen Sing- und Leseabenden der Kursmädchen teil, man gehört überhaupt ganz mit zur Casoja-Gemeinschaft. Wer richtig zur Erholung kommen muss, hat Gelegenheit, auf einer geschützten, nach Süden offenen Liegehalle regelmässig Liegekur zu machen.

Es gibt aber noch eine andere Möglichkeit. Einzelne und ganze Gruppen, die sich ihre Ferien selber einrichten wollen, können das in der dem Haupthause Casoja angebauten Herberge tun. Man kann hier auf einem elektrischen Herde gut selbst kochen, die Lebensmittel, Milch und Brot, aus dem Haupthause beziehen, wenn man es nicht vorzieht, sich ganz vom Haupthause verpflegen zu lassen. In der gemütlichen Herbergsstube sitzt man am Abend fröh-