

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 33 (1957-1958)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Grundsätzliche Betrachtungen zum hauswirtschaftlichen Unterricht  
**Autor:** Schohaus, Willi  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1073441>

### **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:** 02.04.2026

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

# F R A U U N D H A U S H A L T



## Grundsätzliche Betrachtungen zum hauswirtschaftlichen Unterricht

von Willi Schohaus

Die meisten Kantone haben für die im Sekundarschulalter stehenden Mädchen den obligatorischen hauswirtschaftlichen Unterricht eingeführt.

Niemand bestreitet, daß den Mädchen solcher Unterricht ausgiebig zu erteilen sei. Sie sollen vor allem als zukünftige Gattinnen und Mütter einen geordneten Haushalt führen können. Es besteht hier aber ein im Ganzen noch ungelöstes psychologisches Problem und demzufolge eine innere Schwierigkeit, die heute noch fast allgemein übersehen wird:

*Der hauswirtschaftliche Unterricht:  
eine langweilige Fron — — —*

Nach einer allgemein verbreiteten Ansicht kommt man mit diesen Fächern (Kochen und allgemeine Hauswirtschaftslehre) den Bedürfnissen und Wünschen der Töchter entgegen. Man meint, das sei nun so etwas spezifisch Weibliches, was den Mädchen Freude machen und das für sie ein überaus wohltuender Ausgleich zu den mehr theoretischen Fächern bedeute. Wer aber die Augen offen hat und die Dinge kritisch betrachtet, weiß, daß dies in bezug auf die große Mehrzahl dieser Schülerinnen eine Illusion ist. Diese Töchter gestehen einem später — wenn sie ehrlich sind — der Hauswirtschaftsunterricht sei ihnen eine Fron gewesen, vor allem langweilig; sie seien nie recht mit dem Herzen dabei gewesen und hätten in der aufgewendeten Zeit viel lieber Sport getrieben, Bücher gelesen oder — der Mutter zu

Hause geholfen! Sie hätten denn auch von diesem Unterricht nicht gerade viel profitiert.

Das ist geschlechts-psychologisch durchaus verständlich. In der Psychologie der Geschlechtsunterschiede hat man folgendes erkannt: Die Knaben drängen in ihren Vorstellungen, Wünschen und Phantasien über die Gegenwart hinaus. Sie leben weitgehend in der Zukunft. Sie sind voller Pläne und erleben die Gegenwart vielfach nur als Vorstadium und Vorbereitungszeit auf eine spätere, definitivere, für ihr Bewußtsein wichtigere Lebensphase hin. — Die Mädchen aber leben im Gegensatz dazu vorwiegend in der Gegenwart. Das Heute ist ihnen wichtiger als das Morgen. In der Gegenwart suchen sie ihr sinnerfülltes Dasein. In die Zukunft wachsen sie vertrauend, aber ohne jede faustisch-drängende Spannung hinein.

So verstehen wir ihr relativ geringes Interesse am hauswirtschaftlichen Unterricht. Sie haben ja vorläufig noch keinen eigenen Haushalt zu betreuen, ach, noch so lange nicht; und eine eigene Küche haben sie auch noch nicht zu verwalten.

*— — — denn nur das Haushalten und  
Kochen für andere bereitet Freude*

Dazu kommt noch eine andere geschlechtsbedingte Eigenschaft der Mädchen: Das weibliche Wesen ist viel mehr auf liebende Identifikation und Fürsorglichkeit eingestellt als das männliche. Haushalten und Kochen, das hat für die weibliche Natur seinen eigentlichen und

**Noredux**  
*Weichstärke*

- die Stärke -  
für  
Herrenhemden!

(Alli Tag es  
Sunntigs-Hämp!)

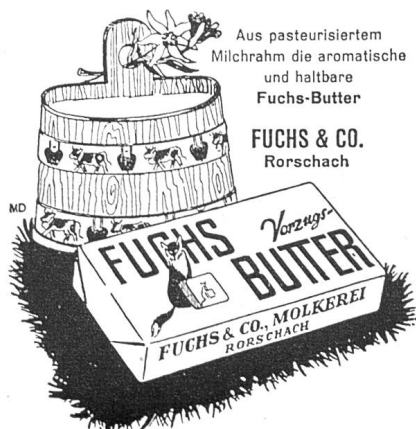
Paket: 1.40

BLATTMANN+CO. WÄDENSWIL

höchsten Reiz darin, daß man damit für andere sorgen kann, das heißt praktisch, daß man es als Liebesdienst für Mann und Kinder entfalten darf. Aber wie weit ist man davon im achten oder neunten Schuljahr noch entfernt – und man weiß ja noch nicht einmal, ob man je in diese glückliche Lage kommen wird! Da ist eine Verlobte, eine Braut, in einer grundsätzlich anderen Lage, wenn sie etwa noch diesen und jenen hauswirtschaftlichen Kurs absolviert. Besonders gilt dies fürs Kochen: Sie, die Braut, schwingt den Kochlöffel begeistert im ständigen Gedanken an ihren Geliebten, dem sie bald bald ein Lieblingsplättlein vorsetzen wird.

Zur Problematik des Kochens allgemein noch dies: Man hat sich in unseren Verhältnissen daran gewöhnt, es als typisch weibliche Angelegenheit zu betrachten. – Es ist aber doch so, daß das männliche Geschlecht fürs Kochen unvergleichlich besser talentiert ist als das weibliche. Durch die Jahrhunderte hindurch hielten sich die Fürsten und Reichen aller Erdteile nicht Köchinnen, sondern Köche. Heute noch wird in allen guten Hotels und besseren Speisewirtschaften von Männern gekocht. Die meisten Junggesellen sind wahre Künstler im Kochen. Eine Hauswirtschaftslehrerin, die verschiedentlich Sekundarschülern (Buben) Kochkurse für den Gebrauch in Ferienlagern usw. erteilt hatte, erzählte mir, diese Knaben hätten einen Feuereifer entwickelt und Begabungen entfaltet, wie sie das in den vielen Jahren ihrer Berufstätigkeit noch nie mit Mädchen erlebt habe.

Nun, die Sache ist eigentlich selbstverständlich: primär will und kann gut kochen, wer sich für Gut-Essen interessiert. Das aber ist vorwiegend beim männlichen Geschlechte der Fall. Der Mann ist von Natur ein Gourmet (mehr oder weniger natürlich); den Frauen aber ist der Gaumenkitzel viel weniger wichtig. – Nun gibt es freilich sehr viele Frauen, die ausgesprochen gut kochen können. Es handelt sich dabei aber durchwegs um eine sekundäre Fähigkeit: um ein rührendes Wunder der Liebe! Sie kochen gut, diese Frauen, für ihren Gatten, ihre Söhne, ihre männlichen Gäste – um anderen Freude zu machen und Wohlbehagen zu verbreiten. Für Mädchen zwischen 14 und 16 Jahren kann es aber diese sekundäre Befriedigung in den üblichen Kursen noch kaum geben; sie haben deshalb auch von dieser Seite her kein richtiges Interesse am Kochen.



Man muß das verstehen und nicht, wie es oft geschieht, über mangelndes weibliches Empfinden und unernste Lebensauffassung klagen, wenn die Töchterchen solchen Unterricht nicht recht lieben und bejahen.

Trotz diesen Einsichten wollen wir am Obligatorium des Kochunterrichtes für unsere Stufe festhalten, aus lebenspraktischen Gründen. Aber man sollte auf Grund dieser elementaren psychologischen Einsichten dafür sorgen, daß die Mädchen mehr Freude daran gewinnen. Ich sehe nur diesen Ausweg: Sie sollten das Gekochte nicht selber (nicht nur selber) essen müssen, sondern für andere kochen, die ihnen lieb sind. Praktisch heißt das, sie sollten zum Essen am Kochschultag regelmäßig Lehrer und eine Gruppe von männlichen Mitschülern einladen dürfen, in einem Turnus, so daß dabei alle Kameraden drankommen. So – und nur so – käme ein beglückender Elan in diesen problematischen Fachbetrieb hinein. – Auf ähnliche Weise könnte wohl auch eine Note beglückender Lebensbezogenheit in den allgemeinen hauswirtschaftlichen Unterricht, den wir ja ebenfalls trotz seiner Problematik bejahen, hineingebracht werden.

«*Grau, teurer Freund, ist alle Theorie*»

Durchaus allgemeinverbindlich ist die Regel: Aller Unterricht mit ausgesprochen praktischem Lehrziel soll auch konsequent praktisch (das heißt eben nicht theoretisch) gestaltet werden. Das gilt auch für die Handarbeits-, Hauswirtschafts- und Kochkurse an unseren Schulen. Es wird, wie man weiß, viel und mannigfaltig gegen diesen Grundsatz gesündigt.

Es ist noch nicht gar lange her, als mir bei einer befreundeten Familie das Nähschul-Diktatheft einer Sekundarschülerin in die Hände geriet. Da waren wirklich erstaunliche Dinge zu lesen. Ich habe mir folgende Kostprobe herausnotiert:

Flicken.

Ich muß zuerst schauen, wodurch der Schaden entstanden ist. Ist er durch Gewalt entstanden, so ist es ein Riß; dann fällt das Schadenprüfen weg. Ist er aber durch Abnutzung entstanden, so ist es ein Loch, und ich muß den Schaden prüfen. Ich kann das auf drei Arten tun:

1. Die Reißprobe. (Die machen wir in der Arbeitsschule nicht, denn wir könnten leicht zu weit reißen.)



# Sofortkaffee INCA in 3 Sorten!



Ein Produkt der Thomi + Franck A.G. Basel

INCA, volllöslicher Extrakt aus reinem, feinem Kaffee für den «Schwarzen» 41 gr. Fr.

**2.90**

INCA-KOFFEINFREI, volllöslicher Extrakt aus reinem, koffeinfreiem Kaffee 41 gr. Fr.

**3.25**

INCAROM, volllöslicher Extrakt aus 27% Bohnenkaffee und 23% Cichorie (Franck Aroma) mit 50% Kohlenhydraten für einen rassigen Milchkaffee 82 gr. Fr.

**2.10**



die  
vorteilhafte  
Haushalt-Dose

FÜR HAUS UND SPORT  
**NIVEA  
CREME**  
ZUR HAUTPFLEGE

Fr. 3.60 + L.

schützt  
und  
pflegt

Photo: G. G. H. H. H.

## Eine vielseitige Küchenhilfe

so kann man Paidol ohne Übertreibung nennen. Ob zur Verfeinerung von Suppen, Saucen und Fleischgerichten oder zur Herstellung von delikaten Puddings und anderen Süßspeisen, zum Backen von Torten und Kuchen — immer bewährt sich das altbekannte Paidol, weil es den Gerichten die letzte Abrundung, den letzten «Schliff» verleiht und in seiner Zusammensetzung den neuesten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft entspricht.

**Paidol**

für die sorgfältige Küche

2. Die Lichtprobe. Wir halten den Gegenstand gegen das Licht, und soweit es stark durchschimmert, müssen wir flicken.

3. Die Gefühlsprobe. Wir fühlen mit den Fingern, und soweit es sehr dünn und weich ist, müssen wir flicken.

Die Schülerin versicherte mir übrigens, daß diese tief sinnigen Texte wörtlich auswendig gelernt werden müßten.

Zwei andere Beispiele entnehme ich einem Briefe einer jungen Frau, die einst meine Schülerin war:

«Als meine Schwester in ihrem hauswirtschaftlichen Unterricht zum Thema ‚Abstauben‘ kam, diktierte die Lehrerin der Klasse folgenden Satz: ‚Unter Abstauben versteht man die Entfernung fester Fremdkörper in kleinster Form, die sich in unseren Wohnräumen abgelagert haben.‘ Und die erste theoretische Erklärung über das Kochen, welche die gleiche Klasse zu hören bekam, lautete folgendermaßen: ‚Kochen ist die chemische oder physikalische Veränderung von natürlichen oder künstlichen Lebensmitteln mittels Wärmeerzeugung, mit der Absicht, diese Nahrungsmittel leichter verdaulich, schmackhafter und auch präsentabler zu machen.‘»

Angesichts der Unnatur solcher Tendenz zu «wissenschaftlicher» Systematisierung muß ich auch immer wieder an folgendes Geschichtchen aus einem anderen Bereiche weiblicher Ausbildung denken. Eine angehende Kindergärtnerin wird nach Abschluß des ersten Jahreskurses ihrer Berufsschulung (diese dauert bekanntlich volle zwei Jahre) gebeten, anlässlich einer Veranstaltung ein Schärlein Kinder zu betreuen und mit ihnen Ball zu spielen. Das Fräulein lehnt aber verlegen ab — sie habe leider im Seminar das Kapitel «Einführung in den Ball» noch nicht gehabt.

Man mag über solche Verschrobenheiten lachen. Die Sache hat aber doch eine sehr ernste Seite.

### *Hüten wir uns vor Verschulung*

Gewiß, die Motive solchen Abgleitens ins Theoretische sind verständlich; sie wurzeln nicht in der menschlichen Bosheit. Man will gründliche Arbeit leisten, und man meint, eine «wissenschaftliche» Stoffdarbietung sei das Kennzeichen der Gründlichkeit und gebe dem Unternehmen eine höhere Weihe. Und so will

man denn all diese Anliegen mit Chemie und Physik, mit Biologie und Hygiene, mit Psychologie und Soziologie in Beziehung bringen, – als ob die anzustrebenden Kenntnisse und Fertigkeiten nicht auf gesundem Menschenverstand, auf etwas Intuition und alltäglicher Lebenserfahrung völlig ausreichend aufgebaut werden könnten. Ganz allgemein handelt es sich hier um eine Erscheinungsform des Hanges zur Verintellektualisierung der Bildung, um den neuzeitlichen Aberglauben, Bildung vollziehe sich nur dort, wo das Bildungsgut in theoretischer Verpackung verabreicht wird.

Die Schäden solcher Verschulung sind mit Händen zu greifen. Die Leidtragenden sind die Schüler, bei den Näh-, Koch- und Hauswirtschaftskursen die Mädchen. Sie empfinden diese pseudowissenschaftlichen Stoffauswahlen als entsetzlich langweilig. Man kommt ja nicht vorwärts. In dieser Unnatur und Starre erstirbt jeder Elan. Und der Bildungsgewinn bleibt bedenklich dürftig, eben weil die Kräfte falsch eingesetzt wurden.

Ganz besonders nachteilig wirkt sich diese verkehrte Methode für diejenigen Mädchen aus, die immer schon Schulschwierigkeiten hatten. Gerade sie haben sich wohl auf diese Fächer gefreut und gehofft, hier nun endlich zu einem beglückenden Erlebnis ihrer eigenen Brauchbarkeit zu gelangen. Nun kommen sie

wieder nicht zum Zuge; wieder werden sie von den mehr theoretisch Begabten überspielt. Statt sich endlich einmal dem Drucke ihrer schulischen Insuffizienz erlöst zu sehen, stehen sie vor neuen Schwierigkeiten. Sie werden auch diesen Anforderungen gegenüber ängstlich und befangen und verlieren den Rest ihres Selbstvertrauens – ausgerechnet dort, wo sie sich bei sinnvoller Führung ausgezeichnet bewähren könnten. Und dabei weiß doch jeder Mensch, der im Leben die Augen offen hat, daß es unter den Frauen, die einst im Bereiche jeglicher Theorie versagten, unzählige gibt, die ein vorzügliches Kochtalent besitzen und auch den übrigen Anforderungen einer guten Haushaltsführung durchaus gewachsen sind.

Wissenschaft fördert den Menschen dort, wo seine Probleme ohne systematisch-theoretische Denkarbeit nicht zu lösen sind. Sie behindert und lähmt ihn aber, wo sie sich in den Kompetenzbereich instinktbezüglicher Lebenspraxis einmischet. Machen wir uns frei von aller Verschulung, die dem Menschen seine Unmittelbarkeit raubt!

*(Dieser Beitrag ist die umgearbeitete und erweiterte Fassung eines Kapitels aus der vom Erziehungsdepartement des Kantons Thurgau herausgegebenen Publikation des Verfassers «Aufgabe und Gestaltung der Abschlußklassen».)*

### Das hab ich gern:

Citrovin-Mayonnaise

*Mayonnaise*

mit Radiesli auf Brot

Citronensaft vom Sprayfläschli

*Lemosana*

in meinem Zuckerwasser

und Citronenessig

*Citrovin*

an jedem Salat!

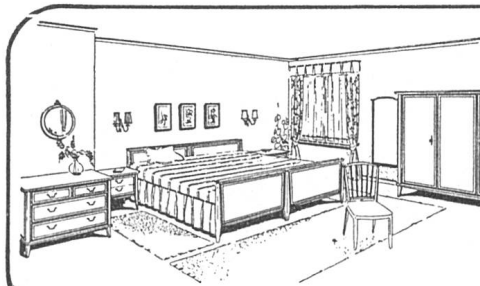
Bauingenieur P. LAMPENSCHERF

#### Handbüchlein für Baulustige und Hausbesitzer

Neudruck. 4.–6. Tausend. Gebunden Fr. 6.60

*Der Verfasser ist als Hausbesitzer, Verwalter und Ersteller zahlreicher Wohnhäuser berufen, alle den Bau oder Kauf eines Einfamilien- oder Mietshauses berührenden Fragen zu beantworten.*

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG ZÜRICH 1



SCHLAFZIMMER, schlicht, einfach und schön.  
Der Inhalt der Betten ist aus erstklassigem Material.

**MEER+CIE AG HUTTWIL**

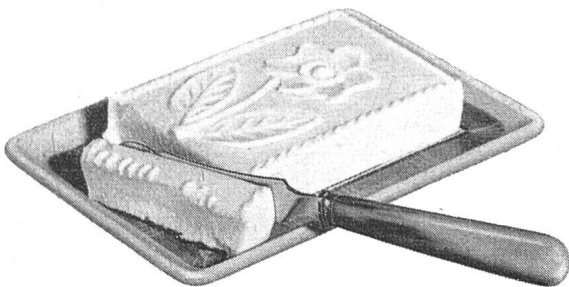
Verlangen Sie unseren neuen Gratiskatalog



## Punkto Kinder...

Unsere Liebsten müssen wachsen und widerstandsfähig werden. Für sie ist das Beste gerade gut genug. Dazu gehört Butter. Für jedes Pfund braucht es den Rahm von 12 l Milch! Darum ist Butter so gesund und vitaminreich. Butter verwenden bedeutet: eßlustige Kinder ... weniger Zwängen und

Zureden und nachts ruhigen Schlaf. Den Erwachsenen aber schenkt die Butterküche dazu Genuß par excellence, beschwingtes Wohlbefinden und dadurch immer frohe Stimmung. An der Butter sparen wäre sparen am falschen Ort. Wenn man an alles denkt, muß man wirklich sagen:



## Nimm Butter – es lohnt sich \*

PZM / B 2

\* Genuss

\* Gesundheit

\* Gute Laune