

Die Frauen — schule

Fachblatt
des Schweizerischen Vereins der Gewerbe- und Hauswirtschaftslehrerinnen

Inhalt

Pestalozzi in der Schulküche	272
Drei Kochbücher	286
Studienreise nach Paris	289
Internationaler Berufswettbewerb	290
Die Kostgeldfrage	295
Geschenke kosten Geld	298
Varia	301

11

Basel, November 1975
67. Jahrgang

Redaktion:

Gewerblicher Teil: Frl. Margot Gilgen, 4054 Basel, Rodrisstraße 7, Tel. 061 / 38 36 19
Hauswirtschaftsteil: Anna Elsing-Tomarkin, 3032 Hinterkappelen, Kappelenring 42 b,
Tel. 031 / 55 26 73

Redaktionsschluß: jeweils am 25. des Vormonats für Text
und am 5. des Erscheinungsmonats für Inserate
Druck und Versand: Buchdruckerei Haupt, 4051 Basel, Holbeinstraße 58
Tel. 061 / 23 18 84

Bezugspreis: Mitglieder und Sammelbestellungen der Seminarien:
Schweiz: Fr. 20.-, Ausland: Fr. 25.-
Nichtmitglieder: Schweiz: Fr. 30.-, Ausland: Fr. 35.-

Einzelnummer: Fr. 3.80 pro Exemplar

Abonnementsgebühren an den Schweiz. Verein der Gewerbe- und Hauswirtschafts-
lehrerinnen, Postcheck Basel 40 - 614

Adreßänderungen und Abonnementsbestellungen sind ausnahmslos an die Zentralkassierin
Frau M. Rutz-Rüdin, 9630 Wattwil/SG, Ebnaterstraße 33,
Tel. 074 / 7 10 73, zu melden

Inserate:

Inserat-Annahme: «Die Frauenschule» Inseratenverwaltung, 4051 Basel, Holbeinstr. 58,
Tel. 061 / 23 18 83, Postcheck Basel 40 - 31 660

Abrechnungsstelle: Frau M. Rutz-Rüdin, 9630 Wattwil/SG, Ebnaterstraße 33

Herausgeber: Schweiz. Verein der Gewerbe- und Hauswirtschaftslehrerinnen
Präsidentin: Frl. E. Zahner, Bündner Frauenschule, Loestraße 26, 7000 Chur,
Tel. 081 / 22 35 15

Kassierin: Frau M. Rutz-Rüdin, 9630 Wattwil/SG, Ebnaterstraße 33

*Zentralstelle für
Unterrichtsmaterial:* Frau Marlies Brunner, Heimgarten, 8180 Bülach,
Postcheck Olten 46 - 2550 (in den Ferienzeiten geschlossen)

Groupement romand: Madame E. Meli, 46 r. de Moutier, 2800 Delémont,
Tel. 066 / 22 63 03

Journal français: «Bulletin Joie et Travail»

Rédactrices françaises: Madame E. Meli, 46 r. de Moutier, 2800 Delémont,
Tel. 066 / 22 63 03

Mlle Cécile Pittet, Mail 18, 2000 Neuchâtel, Tel. 038 / 25 03 91

Abdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers.
Alle Rechte vorbehalten.

An jeder Delegiertenversammlung des SVGH laden wir Redaktorinnen Sie ein, fordern Sie auf, ermuntern oder bitten Sie, Sie möchten es doch einmal wagen, aus eigener Initiative einen Beitrag für die «Frauenshule» zu schreiben. Immer noch schwebt uns vor, unser Vereinsorgan könnte auch den Dialog pflegen, ein Blatt der gegenseitigen Verständigung und Information oder gar ein Mittel zur Koordination sein. Die Eigenständigkeit des kantonalen Schulwesens in Ehren, aber mehr denn je ist auch eine interkantonale Zusammenarbeit im Dienste einer gemeinsamen Sache und gleicher Zielsetzungen notwendig. Für viele Kolleginnen wäre es wichtig zu vernehmen, was es Neues in den Kantonen gibt, welche Reformbestrebungen im Gange sind oder welche Probleme im Vordergrund stehen. Manche wären dankbar für einen Hinweis auf ein wertvolles Buch und Lehrmittel oder auf einen Referenten, den Sie weiterempfehlen möchten. Diese und andere Fragen könnten in der «Frauenshule» mehr oder weniger ausführlich erörtert werden und so den Kolleginnen Hilfe, Anregung und Bestätigung geben. In der vorliegenden Nummer finden Sie einen solchen Beitrag «us eigenem Bode», für den wir herzlich danken. Frau Reinhard hat nicht nur verschiedene Bücher studiert, sondern sich mit deren Inhalt auseinandergesetzt. Sie hat es überdies gewagt, die gewonnenen Erkenntnisse in der Praxis zu erproben, im hauswirtschaftlichen Unterricht anzuwenden. Ihre Arbeit ist gleichzeitig auch ein Beispiel dafür, wie Gelesenes verarbeitet werden kann. Die Forderung, eine kritische Konsumentin zu sein, gilt ja nicht nur für den Sektor der materiellen Güter, sondern auch für den großen Markt der Geistesprodukte. Seit die Menschen schreiben und lesen lernten und Radio und Fernsehen die Welt beherrschen, schwimmen wir täglich in einer Flut von Informationen, Meinungen, Ideen und Ideologien. Aus eigener Erfahrung wissen wir aber, daß wir nur durch eine gezielte Auswahl und die persönliche Auseinandersetzung mit dem einen oder andern Geistesprodukt einen höchstmöglichen Gewinn oder gar eine Erweiterung des eigenen Horizontes erwerben. Erst durch die Selbsttätigkeit wird eine Sache in Besitz genommen. Wenn Sie verstehen, was wir meinen, und es sich aufs Neue überlegen, auch für die «Frauenshule» einmal selbsttätig zu werden, wodurch Sie selber den größten Gewinn davon tragen, so war das Beispiel in dieser Nummer ein guter Wegbereiter.

Von Selma Reinhard-Frey, Hauswirtschaftslehrerin, Unterseen BE

Nicht, daß ich den Namen unseres Nationalpädagogen für profane Zwecke mißbrauchen wollte – im Gegenteil: Es sieht so aus, als sollte das Bildungsideal, das Heinrich Pestalozzi vor bald 200 Jahren mit allen Kräften und oft unzulänglichen Mitteln zu verwirklichen suchte, in nächster Zukunft eine Renaissance erleben. Nachdem die Faszination des Stoffes, der Wissensvermittlung, im programmierten Unterricht einen vorläufigen Höhepunkt erreicht hatte, folgte die Ernüchterung: Trotzdem das Wissen sehr gekonnt in mundgerechte Bissen zerlegt und sehr attraktiv dargeboten wurde, mußte festgestellt werden, daß es von den Schülern nicht besser, williger und nachhaltiger aufgenommen und gelernt wurde, als bisher. Die Wissenschaft ist nun sehr darum bemüht, dem Geheimnis des «guten Lernens» auf die Spur zu kommen; in vielerlei verschiedenartigen Experimenten rund um die halbe Welt wurden beachtliche Erkenntnisse gewonnen, u. a. daß Gemüts- und Verstandeskräfte und praktische Geschicklichkeit gleichmäßig und individuell entwickelt und gefördert werden müssen, wenn Intelligenz, kreatives Denken und lebenslängliche Lernbereitschaft erreicht werden sollen.

Nun finde ich, daß sich unser Fach wie kaum ein anderes dazu eignet, dieses dreigeteilte Ziel anzustreben, daß wir die Möglichkeiten und Chancen unseres Unterrichts noch besser sehen und ausnützen sollten, und daß sehr wohl eine Art spätpestalozzianischer Schulreform von der Schulküche ausgehen könnte.

Dazu könnte es hilfreich sein, über einige didaktische Binsenwahrheiten nachzudenken: Was es alles braucht, bis eine gute Lernmotivation zustande kommt, welche Hilfe wir von neuen Lernzielen erwarten können.

Motiv — Motivation

Motive sind in der Psychologie jene geheimnisvollen Antriebskräfte, die den Menschen in Aktion versetzen und sein Verhalten steuern. Sie sind – wie die Seele, weder greifbar noch eigentlich beweisbar – ein Bestandteil der menschlichen Persönlichkeit.

Wichtige Motive sind: das Aggressionsmotiv, das Anschlußmotiv, das Leistungsmotiv und das Machtmotiv. In Ansätzen werden die Motive uns bereits in die Wiege gelegt; welche von ihnen dann entwickelt oder zurückgestutzt oder zur Entartung gebracht werden, hängt von der Sozialisation ab, d. h. von den Einflüssen der Umgebung (Elternhaus, Schule, Gesellschaft) während der Entwicklung des Kindes.

Motivation

Unter Motivation oder Motivierung versteht man in der Psychologie eine zeitlich begrenzte Bereitschaft eines Individuums, alle seine Kräfte und Fähigkeiten einzusetzen,

um auf die Erreichung eines bestimmten Zieles hinzuarbeiten. Ist das Ziel erreicht, erlischt die Motivation wieder.

Motivation kommt zustande durch eine Wechselwirkung eines persönlichkeits-eigenen Motivs mit den augenblicklichen Eigenschaften, dem «Aufforderungsgehalt» einer Situation. Um es bildlich auszudrücken: Nach einer Familienmahlzeit wirkt der Aufforderungsgehalt eines Berges von schmutzigem Geschirr solange auf mein Leistungsmotiv ein, bis sich bei mir eine Abwaschmotivation einstellt, die solange wirksam bleibt, bis kein schmutziges Geschirr mehr herumsteht.

Bei meinen Söhnen hat schmutziges Geschirr gar keine Wirkung auf das Leistungsmotiv; sie waschen zwar ab, wenn's absolut nicht zu umgehen ist, aber sicht- und hörbar unmotiviert: maulend und so flüchtig wie möglich. Anders bei meinen Schülerinnen: da hat schon ein herumliegender Kaffeelöffel genügend Aufforderungsgehalt, um eine Abwaschmotivation entstehen zu lassen. Manchmal habe ich das Gefühl, abwaschen sei ihre große Leidenschaft, und sie verdrecken absichtlich so viel Geschirr, damit sie nach Herzenslust abwaschen können.

Was uns hier aber im besonderen interessiert ist die Frage, wie eine gute *Lernmotivation* zustande kommt. Welche Faktoren da zusammenwirken müssen, möchte ich mehr aufzählenderweise vorbringen:

A.

Der *Schüler* selber steuert dazu in seiner individuellen Persönlichkeit drei wesentliche Faktoren bei:

1. *Das Leistungsmotiv.* Es ist nicht nur bei jedem Schüler verschieden stark ausgeprägt, es weist auch zwei entgegengesetzte Ausrichtungen auf das bevorstehende Ereignis auf: eine *positive* (Hoffnung auf Erfolg, erfolgsmotiviert) oder eine *negative* (Furcht vor Mißerfolg, mißerfolgsmotiviert). Daß mit erfolgsmotivierten Schülern leichter eine Lernmotivation aufzubauen ist, wird sicher klar sein. Ebenso klar dürfte sein, daß die Mißerfolgsmotivierten unsere Hilfe und Unterstützung ganz besonders nötig haben.
2. *Das Anschlußmotiv.* Seine Rolle ist nicht so augenfällig wie diejenige des Leistungsmotivs, wenn auch ebenso wichtig, besonders bei jüngeren Schülern. Daß es zu wenig berücksichtigt wurde, mag mit ein Grund sein, daß dem programmierten Unterricht nicht der erhoffte Erfolg zuteil wurde. Für die Lernmotivation kommen fünf verschiedene Ausrichtungen des Anschlußmotivs zum Zug:
 - Der Schüler kann den Wunsch haben, sich mit der Lehrperson zu *identifizieren*, ihr ähnlich zu werden.

- Der Schüler möchte vom Lehrer *anerkannt* und möglichst *gut beurteilt* werden.
- Der Schüler hat das Bedürfnis, vom Lehrer *abhängig* zu sein.
- Der Schüler hat das Bedürfnis, bei Mitschülern und Lehrern etwas zu *gelten*, er möchte seinen sozialen Status in der Klasse verbessern oder wenigstens halten.
- Der Schüler möchte so arbeiten, daß Strafe und ähnliche negative Maßregelungen nicht nötig sind.

Auch diese fünf Ausrichtungen des Anschlußmotivs sind nicht bei allen Schülern gleich oder gleich stark ausgebildet. Über das Anschlußmotiv hat der Lehrer viele Möglichkeiten, auf die Lernmotivation des Schülers einzuwirken – aber sie sind nicht unproblematisch. Ist das Anschlußmotiv zu stark am Entstehen einer Lernmotivation beteiligt, dann bleibt diese mehr an die Vermittlerperson als an die Sache, den Lehrstoff, gebunden. Wird diese Bindung gelöst, erlischt möglicherweise die Lernmotivation oder das Interesse an der Sache überhaupt.

3. *Die Wertschätzung*, die Zuneigung, die der Schüler für ein spezielles Fach empfindet: diese Einstellung kann davon abhängen, welches Ansehen dieses Fach daheim oder in der Öffentlichkeit genießt, wie groß die Zuneigung des Schülers zum Lehrer dieses Faches ist, ob das Fach zur Erreichung eines speziellen Berufszieles besonders wichtig ist.

B.

Die *Unterrichtssituation*, in der Hauptsache vom Lehrer gestaltet, sollte einen möglichst hohen *Aufforderungsgehalt* aufweisen, für den vor allem drei Komponenten maßgebend sind: Der Erreichbarkeitsgrad von gestellten Zielen, der Anreiz von Aufgaben und der Neuigkeitsgehalt des Lehrstoffes.

Der *Erreichbarkeitsgrad* von Zielen und der *Anreiz von Aufgaben* stehen in einem sich ergänzenden Zusammenhang: Je schwieriger eine Aufgabe sich darstellt, um so höher ist ihr Anreiz, sich an ihrer Lösung zu versuchen; fehlen aber die Voraussetzungen an Wissen und Problemlösungskönnen, ist die Unmöglichkeit, das Ziel zu erreichen offensichtlich, dann prallt ihr hoher Anreiz wirkungslos ab, es kommt keine Motivation zustande, sich gerade mit dieser Aufgabe zu beschäftigen. Umgekehrt verhält es sich mit den zu leichten Aufgaben: ihr Anreiz ist so gering, die Aussicht das Ziel mühelos zu erreichen so offensichtlich, daß sich auch hier keine Motivation ergibt.

Die beste Konstellation liegt in der Mitte: Die zu lösende Aufgabe soll so viel bekannte und unbekanntes Elemente enthalten, daß sie das Interesse zu wecken vermag, einen

mittleren Anreiz bietet; die Möglichkeit das Ziel zu erreichen, soll nicht allzu gewiß sein, ein kleines Risiko, daß das Ziel auch verfehlt werden könnte, muß vorhanden sein, damit eine sachinterne Motivation zustande kommen kann.

Nun haben wir in unserem Fach maßenhaft solche Aufgaben, besonders im Kochen, wir brauchen sie nur zu sehen und sorgfältig aufeinander zu beugen, so daß die nächsthöhere immer die richtige Menge fremder Elemente enthält, und die Motivationen steigen ins Uferlose – aber genau das tun wir doch schon fast lebenslänglich! – Wir haben es halt alleweil mit Menschen zu tun; ihre persönlichkeits-eigenen Voraussetzungen sind unterschiedlich. Stellen wir *eine* Aufgabe, und sei sie noch so ausgekügelt, motivieren wir im besten Fall etwa ein Drittel unserer Schülerinnen, das mittlere; die Tüchtigen langweilen, die Untüchtigen überfordern wir. Folglich hätten wir von jeder Aufgabe mindestens drei Varianten anzubieten: leichte, mittlere und schwierige. In Fächern wie Rechnen, Sprache, Zeichnen, Geschichte usw. läßt sich das sehr gut bewerkstelligen; im Kochen dagegen spielen Geschmacksnuancen bei der Wahl einer Aufgabe eine weit größere Rolle als Schwierigkeitsgrade. Wenn ich es trotzdem versuchte, mit Suppen, Saucen, Crèmes z. B., konnte ich eine Erscheinung feststellen, die auch den Kollegen in den andern Fächern zu schaffen macht: Die Erfolgsmotivierten unter den Schülerinnen wählen sehr geschickt die ihren Fähigkeiten angemessene Aufgabe, sie scheinen imstand zu sein, Schwierigkeitsgrad und Erreichbarkeitsgrad gegen einander abzuwägen, während die Mißerfolgsmotivierten sich fast immer überfordern. Sie scheinen sehr schnell dem höhern Anreiz der schwierigeren Aufgabe zu erliegen, ohne den Erreichbarkeitsgrad auch nur zu bedenken. Man könnte fast meinen, daß sie ihren Trend der Entmutigung bei jeder Gelegenheit einhalten müßten – vermutlich fehlt ihnen die Fähigkeit, sich selbst und ihre Möglichkeiten in einem realistischen Licht zu sehen. Diesen Schülerinnen muß unsere spezielle Aufmerksamkeit zukommen, wenn wir Aufgaben verschiedenen Schwierigkeitsgrades zur Wahl stellen. Indem wir ihnen helfen, eine für sie richtige Wahl zu treffen, oder, wenn sie falsch gewählt haben, ihnen so viel Hilfe zuteil werden lassen, daß sie trotzdem zu einem Erfolgserlebnis kommen, schaffen wir unter Umständen eine Möglichkeit, daß der Teufelskreis der Entmutigung durchbrochen wird. Die Schülerinnen könnten etwas mehr Selbstvertrauen gewinnen, die eine oder andere ihrer Fähigkeiten realer einstufen und zielgerecht einsetzen lernen und so mit der Zeit die negative Ausprägung ihres Leistungsmotivs abbauen.

Viel ist schon gewonnen, wenn die Schülerinnen lernen, daß sie keine Angst haben müssen, weder vor uns und eventuell unsern unberechenbaren Reaktionen, noch vor ihrem eigenen Versagen, daß Fehler machen keine Schande ist, sondern ein unvermeidlicher Begleitumstand experimentierfreudigen Lernens, daß gemachte Fehler durchaus ein Positivum darstellen können, indem sie zu sorgfältigerem Planen und Überlegen an-

regen, und daß sie außerdem mit meist geringem Aufwand verbessert werden können. Erfolge stellen sich auch viel leichter und häufiger ein, wenn unser Unterricht in entspannter, heiterer, produktiver Atmosphäre vor sich geht; alle Begleitumstände des Unterrichts, die positive Gefühlsassoziationen ermöglichen, fördern Lernfähigkeit und Lernmotivation.

Der *Neuigkeitsgehalt eines Lehrstoffes* wirkt ebenfalls motivierend; er darf aber nur mäßig dosiert ins Spiel gebracht und nicht zu billiger Effekthascherei mißbraucht werden, seine Wirkung stumpft sonst allzuschnell ab.

Noch zwei weitere Faktoren möchte ich erwähnen, die zwar nicht direkt mit Unterrichtsplanung und -gestaltung zu tun haben, sondern mehr mit der Einstellung des Lehrers zum Schüler und mit dem Unterrichtsstil, die aber sehr wesentlich zu sein scheinen für die Entwicklung der Motivationen und dadurch der persönlichkeits eigenen Motive: die Kausalattribution und das Verursacherprinzip.

Die Kausalattribution

Dieses schöne Wort – auf deutsch fast ebenso schön: «Ursachenzuschreibung» – umschreibt den Vorgang der Suche nach Erklärungen beim Beurteilen einer Leistung, eines Handlungsergebnisses. Zur Illustration wieder ein Beispiel aus dem täglichen Leben: Ich habe einen Kuchen gebacken. Er ist gut geraten, und ich erfreue mich eines angenehm befriedigten Erfolgsgefühls, und bei Gelegenheit werde ich den gleichen Kuchen wieder backen. Was aber, wenn der Kuchen mißraten ist? Leicht verärgert fahnde ich nach den Gründen des Mißlingens: ein schwer verständlich abgefaßtes Rezept – ein längeres Telefonat während des Teigrührens – ein Stromunterbruch während des Backens – lauter Umstände, die von mir nicht beeinflußbar sind; ich werde sie gut gebrauchen können als Entschuldigung, wenn mein Mann mich danach fragen sollte. Dieser könnte aber meine Fehlleistung ganz anders interpretieren, zum Beispiel: «Natürlich hat sie das Rezept wieder einmal nicht sorgfältig durchgelesen, überhaupt sind Frauen ja keiner logischen Überlegungen fähig, darum findet sie dieses simple Rezept mißverständlich; sie ist ja so ein Schussel, natürlich hat sie das Backpulver zweimal beigegeben...» Der Mann braucht diese Gedanken nicht einmal auszusprechen, ein langer Blick, ein verräterisches Zucken der Mundwinkel oder sonst ein wohlbekanntes Zeichen herablassender Mißbilligung zeigen mir deutlich, daß er nicht den äußeren Umständen, sondern meiner Unfähigkeit die Schuld am mißratenen Produkt gibt. Mein Selbstwertgefühl erhält dadurch einen solchen Stoß, daß ich bestimmt in nächster Zeit keinen Kuchen mehr backen werde.

Auf die Schulsituation übertragen, würde das bedeuten: Schreibt ein Lehrer die Mißerfolge seiner Schüler hauptsächlich deren mangelnden Fähigkeiten zu, treibt er sie damit in einen Teufelskreis des Selbstwertverlustes; die Schüler werden zuletzt selber an ihre Dummheit und Unfähigkeit glauben und sich nicht mehr anstrengen, um bessere Leistungen zu erbringen.

Anerkennt dagegen ein Lehrer die aufgewendete Anstrengung in einer Schülerleistung, auch wenn diese seinen Ansprüchen nicht genügt, akzeptiert er äußere Umstände als Entschuldigung (Pech, Indisposition, Überfordertsein durch die Aufgabe) und kann er dem Schüler zu verstehen geben, daß er nicht an seinen Fähigkeiten zweifelt, dann wird der Schüler sich vermutlich weiterhin anstrengen und dabei erleben, wie er durch seine Bemühungen seine Resultate verbessern kann. Er wird ein zuversichtlicheres Bild von sich selbst erhalten und erfahren können, wie größeres Selbstbewußtsein stimulierend auf die Entwicklung seiner Fähigkeiten einwirkt.

Durch Experimente mit gefälschten IQ-Werten konnte diese Wirkung nachgewiesen werden: Nach einem halben Jahr wiesen Schüler, deren IQ-Werte für den Lehrer erheblich emporfrisirt worden waren, nicht nur bedeutend bessere Schulleistungen, sondern effektiv höhere IQ-Werte auf.

Nach meinen Beobachtungen reagieren gerade meine 14- bis 16jährigen Schülerinnen spontan und positiv auf Andeutungen von Anerkennung ihrer noch so unsicheren Persönlichkeit, die außerdem noch allen möglichen Attacken ihrer Umwelt ausgesetzt ist. Seit ich gelernt habe, Pubertät nicht mehr als naturnotwendiges Schrecknis, als lästiges, nervenzermürendes, gottlob vorübergehendes Übel zu betrachten, sondern als einen vollgültigen Zustand menschlichen Seins, habe ich eigentlich kaum mehr Mühe, viele lebens- und anerkannteswerte Züge an den Persönlichkeiten meiner Schülerinnen zu finden, und ich hoffe, sie bekommen dies auch zu spüren.

Das Verursacherprinzip (Origin)

Bestimmt haben Sie sich schon an unzähligen Diskussionen beteiligt, in vielen Arbeitsgruppen mitgearbeitet; an welche dieser Ereignisse können Sie sich noch lebhaft erinnern? Sicher an jene, deren Themenkreis oder Zielsetzung Sie ganz besonders berührten, für die Sie sich engagieren konnten. Vielleicht hatten Sie Gelegenheit, im einen oder andern dieser Arbeitskreise als «Verursacher» aufzutreten, d. h. eine Idee, eine Anregung von Ihnen fand besonders fruchtbaren Widerhall im Kreise Ihrer Mitarbeiter; Ihre Initiative war der Anlaß einer zielgerichteten Tätigkeit einer ganzen Gruppe. Mit Sicherheit wird Ihnen jener Mitarbeiterkreis in angenehmster Erinnerung geblieben sein, und an dem Hochgefühl, ein Verursacher, ein Initiant und Promotor gewesen zu sein, können Sie sich heute noch erwärmen. Da Sie selber über so erfreuliche

Erinnerungen verfügen, wird es Ihnen ein Leichtes sein, die Gefühle nachzuvollziehen, die ein Schüler einem Fach gegenüber entwickelt, das ihm Gelegenheit bot, sich als Verursacher zu fühlen!

Unser Fach bietet sehr viel Raum und Gelegenheit für Schülerinitiative. Selbstverständlich heißt das nicht, daß wir nun die abwegigsten Geistesblitze ins Kraut schießen lassen sollen, im Gegenteil: da den Schülerinnen das Unterrichtsziel bekannt ist, werden nur jene Anregungen beachtet und verstärkt, die in der Linie der Zielerreichung liegen, wie z. B. Umstellungen im Speisezettel, Erfinden neuer Gerichte, Beschränkung oder Ausdehnung des Zeitaufwandes für einzelne Gebiete, Gelegenheiten für Gespräche usw.

Damit die Schülerinitiative überhaupt in Erscheinung treten kann, müssen gewisse Voraussetzungen erfüllt sein:

- die Zuwendung zum Fach muß beim Schüler ziemlich groß sein; wenn er nämlich nicht außerhalb der Schule von sich aus manchmal einen Gedanken an das Fach verschwendet, werden ihm kaum viel neue Ideen zur Mitgestaltung kommen.
- In der Klasse muß eine Atmosphäre des Vertrauens herrschen. Nur in einem Klima des Vertrauens und der Anerkennung werden auch die schüchternen und zurückhaltenden Schüler es wagen, mit eigenen Beiträgen hervorzutreten. Jeder Schüler muß die absolute Gewißheit haben, auch mit einem unpassenden Vorschlag oder einer falschen Antwort nicht der Lächerlichkeit preisgegeben zu werden.
- Von der Kunst des Lehrers, ehrliche Freude zu empfinden und auch zu zeigen über einen brauchbaren und originellen Schülervorschlag, hängen weitgehend Dichte und Qualität der folgenden Anregungen aus dem Kreis der Schüler ab.
- Der Lehrer darf nicht als alleinige Beurteilungsinstanz von Schülerideen auftreten. Besonders in unserem Fach scheint es mir wichtig, daß die Mitschüler mitreden und mitentscheiden, vor allem, wenn die Durchführung erhebliche Umtriebe, Umorganisation oder Verzichte mit sich bringen sollte.

So selbstverständlich dies alles aussehen mag, da wir uns ohnehin ständig in dieser Richtung bemühen, das Gelingen fällt uns trotzdem gar nicht selbstverständlich in den Schoß. Manchmal läßt sich in einer Klasse um keinen Preis ein Verursacherklima erzeugen, weil die Kinder es anders gewohnt sind und sie sich dabei wohlfühlen, oder weil sie als Klasse so uneins sind, daß kein Vertrauen aufkommen kann und sie auch in zwei Jahren, – halt nur einmal pro Woche –, nicht zu besserer sozialer Einsicht und Reife gebracht werden können. Dann schiele ich jeweils voller Neid nach den zutraulichen Erstkläßlern, die etwa im Gartenbauunterricht frägelnd, plaudernd und an-

bündelnd zu mir kommen, und ich wünsche mir, daß meine Vierzehnjährigen doch noch einen Hauch jener eifrigen Offenherzigkeit an sich hätten.

Zum Schluß dieses Kapitels möchte ich Ihnen noch einige Antworten aus einer amerikanischen Studentenbefragung zu überdenken geben (aus Robert F. Mager: «Motivation und Lernerfolg», Beltz-Verlag; lesenswert).

Die Studenten sollten feststellen, welches Vorgehen ihrer ehemaligen Lehrer ihnen ein positives Interesse am Fach vermittelte:

- Er lehrte uns, wie man ein Problem anpackt, um es dann allein lösen zu können, er gab uns die Lern-Werkzeuge in die Hand.
- Er verabreichte uns den Unterrichtsstoff in Portionen, die wir verdauen konnten. Wenn wir etwas nicht verstanden, versuchte er einen andern Zugang zu finden.
- Er bestärkte unsern Wunsch zu lernen, indem er uns Hilfestellung gab und persönliche Anteilnahme an unserem Tun zeigte.
- Er war immer imstande, dem Schüler verständlich zu machen, was von ihm erwartet wurde und wie weit er war.
- Er leitete Diskussionen, ohne uns zu bevormunden.
- Er erfragte und achtete die Meinung der Schüler, auch wenn er nicht immer mit ihr übereinstimmte.

Lernziele

In den Lehrplänen werden uns die Unterrichtsziele vorgesetzt, mehr oder weniger geschickt und eindrucklich formuliert.

Sind die Lehrpläne älteren Datums, so folgt nach den meist in gefühlvollen Sätzen in der Einleitung dargestellten Lernzielen eine Liste von Stoffgebieten, die in der zur Verfügung stehenden Zeit behandelt werden müssen oder können. Man brauchte dann eigentlich nur noch für eine zweckmäßige Reihenfolge besorgt zu sein, und wenn auf der Liste alle Gebiete abgestrichen waren, so hatte man das Lehrziel erreicht.

Bei den neueren Lehrplänen ist die Geschichte etwas weniger einfach; da wird etliches mehr an methodisch-didaktischer Denkarbeit von uns gefordert (z. B. Kanton Bern, Richtlinien für den hauswirtschaftlichen Unterricht im 8. und 9. Schuljahr der Primarschule).

Hier wird nun für jedes Teilgebiet angegeben, was unsere Schüler am Ende des Unterrichts wissen und können sollen, respektive die Schüler sollen durch ihr Verhalten zeigen, daß sie es gelernt haben. Über Gewichtung und aufzuwendende Zeit ist nichts vorge-

schrieben. Einerseits finde ich diese Art Lehrplan sehr schön; die Unterrichtsgestaltung wird wieder mehr zu einer schöpferischen Tätigkeit als vorher; jede Lehrerin wird sich ausgiebig überlegen müssen, mit welchen Aktivitäten sie das anvisierte Ziel zu erreichen hofft; eigentlich sollte es nicht mehr möglich sein, an fünf aufeinanderfolgenden Tagen fünf Klassen über den gleichen Leisten zu schlagen, sondern auf die unterschiedlichen Charaktere der verschiedenen Klassen sollte Rücksicht genommen werden – und nicht nur das: innerhalb der Klassen müßte auch vermehrt auf die individuellen Bedürfnisse und das unterschiedliche Lerntempo der einzelnen Schüler und Schülerinnen geachtet werden, denn jeder Schüler soll das Lernziel erreichen können. Hier ist es übrigens, wo ich einen Schimmer von Pestalozzis Geist aufscheinen sehe: er bemühte sich doch, jedes Kind nach seinen Gaben zu fördern, den ganzen Menschen zu entwickeln und nicht, wie seine Nachfolger, alle mit der gleichen konfektionierten Geistesnahrung zu überschütten, unverdaulich für die einen, unverträglich für die andern, bei den dritten unerwünschte Nebenwirkungen erzeugend.

Andererseits bleiben dabei einige wesentliche Probleme ungelöst: Wie können wir z. B. feststellen, daß unsere Schüler die Lernziele erreicht haben? Schulwissen kann man abfragen, gelernte Arbeitstechniken können vordemonstriert werden, aber wie überprüft man Lernziele, die verlangen, daß etwas erkannt, beurteilt, unterschieden, gesehen oder beachtet werden soll? Wo ist das Meßinstrument, das uns erlaubt, Einstellungen und Verhaltensweisen von Schülern gültig prüfen und beurteilen zu können? Auch wenn der Schüler am Ende des Unterrichts das angestrebte Verhalten *zeigt*, heißt das auch noch nicht, daß dieses Verhalten seiner Einstellung entspricht; er hat schließlich nicht umsonst neunjährige Übung darin, Verhalten zu zeigen oder zu mimen, das von ihm erwartet wird. Dabei schielt er vielleicht längst begehrlieh nach dem Markstein, der es ihm ermöglichen wird, den ganzen Karsumpel über Bord zu werfen und *der* Mensch zu sein, der er sein möchte.

Es existieren natürlich jede Menge Persönlichkeitstests, mit denen Einstellungen und Motivationen geprüft werden können; sie werden in der psychologischen Forschung und Praxis angewendet. Aber jene handliche Taschenausgabe davon, für den Gebrauch im hauswirtschaftlichen Unterricht bestimmt, ist mir bis dahin noch nicht begegnet.

Für die intellektuellen Schulfächer sind die Psychologen dabei, wenigstens in Deutschland, Lernzieltests zu konstruieren, aber ein so vielseitiges und schwer überblickbares Fach wie Hauswirtschaft liegt so weitab der allgemeinen Linie, daß wir noch lange auf unsere eigene Phantasie, Erfindungs- und Einfühlungsgabe angewiesen sein werden, wenn wir bei unsern Schülern noch andere erworbene Fähigkeiten überprüfen möchten außer Schulwissen und Arbeitstechniken.

Phantasie und Einfühlungsgabe brauche ich bereits, wenn ich die allgemeinen Ziele für den hauswirtschaftlichen Unterricht, die sicher überall ungefähr gleich aussehen,

in *meine* Sprache, für *meine* Schülerinnen und ihren realen Hintergrund – soweit ich diesen zu interpretieren vermag – übersetzen will: Vorerst gilt es, sich die Situationen auszumalen, in die meine Schüler nach dem Schulaustritt gestellt werden. Danach ist zu überlegen, was mein Unterricht dazu beitragen kann, damit sie den Anforderungen dieser Situationen besser gewachsen sind. Schließlich ist die Frage zu stellen, in welcher Form, an welchen Lehrstoffen, mit welchen Aktivitäten die Schüler das lernen sollen, was ich für sie als wichtig erachtet habe. Und zuletzt: wie stelle ich fest, ob sie alles gelernt haben, was ich als wichtig erachtet habe?

Einige wenige meiner Schüler (Primarschüler, im kleinen Dorf relativ wohlbehütet aufgewachsen), besuchen eine weiterführende oder eine Berufswahl- oder Haushaltungsschule. Bei ihnen ändert sich nicht sehr viel im Bereich ihres täglichen Lebens.

Ein Teil der Mädchen und fast alle Buben fangen sofort nach Schulaustritt eine Lehre an. (Wenn es irgendwie geht, mit Stundenplan und Klassengröße, unterrichte ich Mädchen und Buben gemeinsam, wenigstens ein Semester lang.) Ihnen könnte der hauswirtschaftliche Unterricht schon einige Hilfen bieten:

- *die Gewohnheit, vor jeder Arbeit*, besonders vor einer noch unvertrauten, *sich den Arbeitsablauf gedanklich vorzustellen*, danach die Vorbereitungen zu treffen, das Material zweckentsprechend zu wählen, dann die Arbeit methodisch und zielgerichtet in Angriff zu nehmen. Dieses Ziel ist meiner Erfahrung nach leichter zu erreichen, wenn wir nicht zu viele ausgeklügelte Arbeitstechniken vermitteln, sondern an wenigen ausgewählten die Überlegungen erläutern, die uns dazu geführt haben, diese Arbeit *so* und nicht anders anzugehen. Daneben finde ich es nötig, möglichst viele Gelegenheiten zum Experimentieren und zur Selbsterfahrung zu schaffen, damit jedes seinen persönlichen Arbeitsstil finden kann, den es womöglich auf den Lehr- und Arbeitsbereich übertragen kann.
- *Die Einsicht*, daß man Eigenschaften und Anwendungsmöglichkeiten von *Arbeitsmaterial und -geräten kennen muß*, wenn man sie zweckmäßig einsetzen will. Wenn die Schülerin sich nicht dafür interessiert, wie Küchenmaschinen und -geräte funktionieren und wie sie zu handhaben sind, welche Schwierigkeiten wird dann der KV-Stift mit der Vervielfältigungsmaschine haben? Wie viele Entscheidungen über zweckmäßiges Vorgehen können fast risikolos in der Schulküche übungshalber getroffen werden, wenn die Bewegungsfreiheit groß genug ist, die Vorschriften nicht zu eng sind und die Konsequenzen sich auch einstellen, als solche erkannt und ertragen werden!
- Das *Arbeiten in einem Team*, eine Arbeitsform, die den Lehrling mit großer Wahrscheinlichkeit erwartet, kann in der Küche auf schmerzlose Art eingeübt werden,

vorausgesetzt, es wird nicht nur beurteilt, *was* eine Gruppe zustande bringt, sondern auch *wie* sie die Leistung hervorbrachte: ob die Arbeiten gerecht verteilt wurden, ob die Anliegen und Bedürfnisse der Einzelnen berücksichtigt wurden, ob der Einzelne für seine Leistung in der Gruppe die nötige Anerkennung fand, ob die Koordinierung funktionierte, ob Befehle erteilt wurden oder ob Probleme gesprächsweise gelöst werden konnten. Möchte die Lehrerin hier korrigierend eingreifen und die Gruppen zu gut funktionierender Teamarbeit führen, ist eine gründliche Ausbildung mit genügend Selbsterfahrung notwendig. Als gute Übungsmöglichkeit in der Schule betrachte ich das Planen fürs nächste Mal: Die Themen für die Lektionen sind jeweils für ein Semester in der Küche angeschlagen. Abwechslungsweise hat nun jede Gruppe die Aufgabe, ein zum Thema passendes Menü zu komponieren; zu Zeiten hat sie auch die benötigten Zutaten zu errechnen und selber einzukaufen, für die ganze Klasse. Über die Menüzusammenstellung wird solange gesprochen, bis ein Konsensus erreicht ist. Manchmal ergibt das zähe Palaver, manchmal geht es spielend. Die Schüler kommen so nicht nur dazu, öfters Entscheidungen in einer Gruppe treffen zu müssen, sondern sie fühlen sich auch als Verursacher, da ja ihre Vorschläge von der ganzen Klasse ausgeführt werden.

- Da einige der zukünftigen Lehrlinge auswärts essen, oft auch wohnen müssen, ist es wichtig, daß sie genügend *Sicherheit erwerben im Umgang mit sich selbst*, ihren persönlichen Effekten, ihrer Gesundheit (Ernährung!), ihrem Geld und ihrer Freizeit. Daß sie sich in der Überfülle von Angeboten aller Art zurecht finden und in kühler Distanz ihre Wahlen und Entscheidungen treffen können. Dazu gibt es nur eins: immer wieder wählen und entscheiden lassen, auch in Kleinigkeiten, besonders in jenen, die die Konsequenzen in sich tragen, wo eine falsche Wahl durch eigene Einsicht und Erfahrung der Schülerin korrigiert wird (geeignete Pfannen, Messer, Rührwerkzeuge usw. wählen). Schwieriger wird es bei den «Glaubensartikeln» der Ernährungslehre: hier wird eine falsche Entscheidung nicht augenblicklich mit Mißerfolgen quittiert, die man leicht wieder gutmachen kann. Hier hilft nur üben, immer wieder üben, in immer neuen, abwechslungsreichen und vergnüglichen Variationen. Eigene und fremde Menüs werden anhand der «guten Sechs» kritisch überprüft, korrigiert und ergänzt. Als Klassenarbeiten (Lernzieltests) eignen sich Aufgaben wie: Die ausgehängten Menüs der Gaststätten in Hinsicht auf gesunde Ernährung verbessern; aus dem Angebot eines Selbstbedienungsrestaurants für eine Woche ausgeglichene Mahlzeiten zusammenstellen; aus einer Serie «Schlankheitsmenüs» die eingeschmuggelten, nicht geeigneten Gerichte herausstreichen usw.

Ein immer noch beträchtlicher Teil meiner Mädchen geht nach der Schule für ein Jahr ins Welschland, in Haushalte, die sie oft ganz selbständig zu betreuen haben. Für diese

Mädchen gestaltet sich der Wechsel Schule – Leben wohl am einschneidendsten: fremde Sprache, fremde Lebensgewohnheiten, auf sich allein gestellt sein – ein bißchen viel Unvertrautes für einen jungen Menschen. Welche Hilfen kann ihm da der hauswirtschaftliche Unterricht bieten? Sicher sind für diese Mädchen die gleichen Ziele wichtig wie für die zukünftigen Lehrlinge, wobei vielleicht etwas mehr Gewicht zu legen wäre auf den *Erwerb von Sicherheit und Selbstwertgefühl*; die *Erziehung zur Selbständigkeit* ist leider in unserem Unterricht nur in sehr beschränktem Umfang möglich, aber auch dieses Wenige kann vielleicht hilfreich sein.

Zusätzlich scheint mir für die Welschlandgänger wichtig, das *Planen und Einteilen von Zeit, Kraft und Geld* ausgiebig zu üben, und zwar nicht nur bei besonderen Gelegenheiten an eigens konstruierten Situationen, sondern wenn möglich als Dauerzustand, indem wir sie an der Planung und Gestaltung des Unterrichtes mitbeteiligen, nicht nur die Menügestaltung, sondern auch die Zeiteinteilung gemeinsam vornehmen. Wenn unsere Lektionen normalerweise gut organisiert sind, können wir anschauungshalber einmal ein Chaos verursachen, das wir nachher mit den Schülern zu analysieren versuchen, d. h. die Schüler versuchen unsere planerischen Fehlentscheide herauszufinden und ein besseres Konzept herauszuarbeiten. Meine Schüler scheinen solchen Anschauungsunterricht zu schätzen, da sie zur Abwechslung einmal aus *meinen* Fehlern lernen können, statt immer nur aus ihren eigenen.

Wenn ich so die Gesamtheit der hauswirtschaftlichen Lernziele überblicke, stoße ich noch auf ein anderes, schwer lösbares Problem: Die Fülle der erzieherischen Ziele und die heutige Form oder Organisation des Unterrichtes laufen sich so ziemlich zuwider: Vermutlich haben Sie auch schon die schmerzliche Erfahrung gemacht, daß bei Schülern, die man nur einmal in der Woche für kurze Zeit sieht, sehr schwer Verhaltensänderungen zu erzielen sind. Die gleiche Erfahrung machen auch andere Fachlehrer, obschon sie die Schüler öfters zu sehen bekommen, dafür in noch kleinern Zeit-Portionen.

Als beinahe ideal betrachte ich, im Gegensatz zu der bei uns üblichen Fächerzerstückelung, das Konzept der Odenwaldschule (für die Schweiz: Ecole d'humanité, Hasliberg): Die intellektuellen Fächer werden in Kursen unterrichtet, die ein paar Wochen dauern. In dieser Zeit hat der Schüler jeden Vormittag Unterricht nur in drei Fächern; die Nachmittage sind frei für Sport, Musik, Theaterspielen, Werken. Wie gut ließe sich in einen solchen Unterrichtsplan unser Fach eingliedern! Ich sähe den Unterrichtsstoff für das 8. und 9. Schuljahr aufgeteilt in sechs in sich geschlossenen Kursen, von denen drei obligatorisch, die übrigen fakultativ zu besuchen wären, und die sich in bestimmten Intervallen wiederholen würden. Schülern und Schülerinnen vom 5. Schuljahr an wäre der Zeitpunkt zum Besuch der Kurse freigestellt, logische Reihenfolge vorausgesetzt,

d. h. der eine erfolgreich abgeschlossene Kurs berechtigt zum Besuch des nächsten. Auch bei vielen andern Fächern wären Motivation und Unterrichtserfolg leichter zu erringen, wenn der Schüler sich nur auf wenige, statt auf 14 Fächer gleichzeitig zu konzentrieren brauchte!

Zusammenfassung

Zitat (J. Coleman, 1972)

«Die Schule, wie sie heute immer noch besteht, war ursprünglich für eine Gesellschaft und einen häuslichen Lebensraum entworfen, für die drei Dinge grundlegend waren: 1. Eine Armut an Information für alles, was den alltäglichen Erfahrungskreis übersteigt. Deshalb war Lesen- und Schreibenlernen *das* Tor zur weiten Welt. 2. Eine eingeeengte Auswahl der erziehungsleitenden Wertgehalte durch Familie, Kirche und Schule. 3. Ein Reichtum an Handlungsmöglichkeiten im häuslichen Lebensraum für die heranwachsenden Kinder.

Unter den heutigen Lebensumständen haben sich mittlerweile alle drei Dinge umgekehrt. 1. Die Armut an Informationen hat sich in einen Überfluß gewandelt. Mit dem Aufkommen der Massenmedien nehmen die Kinder heute außerhalb der Schule mehr Informationen über die weite Welt auf als in der Schule. 2. Die eingeeengte Auswahl an Wertgehalten hat einem breiten Wertpluralismus Platz gemacht. Die Schule ist heute nicht mehr in der Lage, gegen unerwünschte Wertgehalte abzuschirmen. 3. Der frühere Handlungsreichtum im häuslichen Lebensraum hat sich in extreme Armut verkehrt. Heranwachsende Kinder haben in ihren Familien heute keine handlungsangereicherten Aufgabenfunktionen mehr. Der Familienraum ist für sie so handlungsarm geworden, wie es die Schule immer schon war.»

Zum Glück ist unser Unterrichtsfach nicht gar so handlungsarm, wenn wir es nicht künstlich dazu machen. Umso mehr sollten wir bewußt alle Möglichkeiten nutzen, die Schüler *handelnd lernen zu lassen*. Wir könnten demonstrieren, daß es andere und effektvollere Arten des Erwerbs von Wissen gibt als konzentriertes Zuhören, daß eine Schul- und Bildungsreform von innen her möglich ist, wenn die Unterrichtenden ihre Unterrichtspraxis und ihr Verhalten den Schülern gegenüber ernsthaft und kritisch überprüfen und sich immer wieder bewußt machen,

- daß der Unterricht ein realisierbares *Ziel* haben muß.
- wie die *Welt* aussieht, in der ihre Schüler leben.
- daß sie es immer mit *Menschen* zu tun haben, andersartigen, aber keinesfalls minderwertigen.

- daß im Pluralismus und im immer rascheren Wandel *Sicherheit* nur in sich selbst, in *Selbstvertrauen* und *Selbstwertgefühl* gefunden werden kann.
- daß *kritisches Sichten* und Auswählen, daneben abschalten, das einzige Mittel ist, um sich vor der Sturzflut der Informationen zu schützen.
- daß mit *Humor* und ziemlich viel Selbstironie fast alle bedrohlichen Situationen, auch in der Schule, zu meistern sind.

Literaturnachweis

Ulrich Beer, Katzmann-Verlag, 1967: *Konsumerziehung gegen Konsumzwang*.

Rudolf Dreikurs, Klett-Verlag, 1971: *Soziale Gleichwertigkeit*.

Rolf Dubs u. a., Schweiz. Kaufm. Verein, 1973: *Lehrplangestaltung und Unterrichtsplanung*.

Peter Gasser, Beltz-Verlag, 1974: *Didaktik à la carte*.

Jochen Grell, Beltz-Verlag, 1974: *Techniken des Lehrerverhaltens*.

Robert F. Mager, Beltz-Verlag, 1970: *Motivation und Lernerfolg*.

Udo Perle, Katzmann-Verlag, 1972: *Arbeiten im Team*.

Fischer Taschenbuch: *Vorlesungstexte*.

Der Kanton Obwalden sucht

eine Hauswirtschaftslehrerin

- zum Aufbau des bäuerlich-hauswirtschaftlichen Beratungsdienstes;
- zur Erteilung des Unterrichtes an der Berufsschule für bäuerliche Lehrtöchter;
- zur Durchführung des «Offenen Kurses» und von Weiterbildungskursen für Bäuerinnen.

Diese Aufgaben dürften an zirka drei Wochentagen zu erledigen sein.
Besoldung nach Vereinbarung.

Eintritt: 15. August 1976.

Anfragen und Anmeldungen sind erbeten an das Landwirtschaftsdepartement
Obwalden, 6060 **Sarnen**.

Von Anna Elsing-Tomarkin, Bern

Riesig ist heute das Angebot an Kochbüchern! In allen Formaten sind sie erhältlich, vom Taschenbuch über das Quer- und Hochformat bis zur Rezeptkassette. Man kann sie wählen nach Kocharten als Back-, Brat-, Grillier-, Flambierbücher usw., nach Nahrungsmitteln als Salat-, Gemüse-, Fleisch-, Fischbücher usw., nach Ländern als Spezialitätenkochbücher aus Italien, Spanien, Österreich, Frankreich usw. und als Schlemmer- oder Schlankheitskochbücher. Auch fast jede Zeitschrift hat ihre Rezeptseiten und im Radio und Fernsehen wird ebenfalls eifrig gekocht. Man sollte also meinen, wer lesen, hören und sehen kann, müßte auch kochen können. Wie ist es dann möglich, daß es trotz der großen Auswahl an Rezeptvorschlägen noch so oft zu enttäuschenden Resultaten kommt? Ganz einfach deshalb, weil Kochen eine Kunst ist, die, wie jede andere Kunst gelernt sein will. Auch ein Instrument wird erst dann zum wohltuenden Erklängen gebracht werden können, wenn die Technik des Spielens keine Schwierigkeiten mehr bereitet. So wird auch derjenige, der die Grundlagen des Kochens beherrscht erst so richtig das reiche Angebot an Rezepten beurteilen, gebührend würdigen und zur Freude seiner Angehörigen erfolgreich verwirklichen können. Es soll deshalb auf drei Bücher hingewiesen werden, mit denen das Kochen gelernt werden kann und die sich durch Systematik auszeichnen.

Kochen, Braten, Backen

So heißt das neue, modern konzipierte Lehrmittel des Kantons Zürich für die hauswirtschaftliche Fortbildungsschule. Es ist ein ausgezeichnetes Werk, welches das Wesentliche der Ernährungslehre und der Nahrungsmittelkunde nach neuesten Erkenntnissen der Ernährungsforschung in verständlicher Weise darbietet, die Rezepte gemäß den drei Gesichtspunkten «Aufbau, Schutz und Betrieb» präsentiert und zahlreiche wertvolle Hinweise auf Krankenernährung, Vorratshaltung und Lagerfähigkeit einzelner Lebensmittel enthält. Das Buch ist grafisch außerordentlich ansprechend gestaltet und mit vielen farbigen Bildern illustriert. Die Regeln für die Kochvorgänge sind übersichtlich dargestellt und durch Signete gekennzeichnet, welche bei den entsprechenden Rezepten wiederkehren. Große Bedeutung wird der Zeit- und Arbeitsplanung und auch dem Einkauf beigemessen. Ausgangspunkt für jede Kochart und Nahrungsmittelzubereitung ist das Grundrezept, dessen Zusammensetzung durch die farbige grafische Darstellung mit einem Blick erfaßt werden kann. Dank dieser sorgfältig ausgearbeiteten Grundrezepte ist es ein leichtes, die entsprechenden Ableitungen vorzunehmen. Merkpunkte, Tips und allgemeine Regeln sind besonders hervorgehoben. Den Küchenkräutern und Gewürzen ist ein großes Kapitel gewidmet, das eingeteilt ist in

Name und Herkunft, verwendbare Pflanzenteile und Verwendungsform, Intensität des Aromas und Vorschläge für die Verwendung. Nicht nur auf die Zubereitung von Speisen wird Wert gelegt, sondern auch auf die Zusammensetzung der Mahlzeiten und die Zusammenstellung der Speisezettel im Sinne einer gesunden, ausgeglichenen Ernährung. Mit diesem Lehrbuch ist es ein Vergnügen, die Kunst des Kochens zu lernen. Für die Hauswirtschaftslehrerin aber ist es überdies eine große Hilfe für die Gestaltung eines methodisch aufgebauten Unterrichts. Das Lehrmittel ist zum Preis von Fr. 12.– im Lehrmittelverlag des Kantons Zürich, Räfelstraße 32, 8045 Zürich, erhältlich.

Das Berner Kochbuch

Letztes Jahr hat auch die Stadt Bern ihr bewährtes Lehrmittel neu herausgegeben (27. Auflage) und dessen grünes Gewand mit einem roten vertauscht. Sein Inhalt ist gründlich überarbeitet worden und viele Rezepte wurden den neuesten Erkenntnissen der Ernährungslehre, unter Berücksichtigung der neuen Handelsprodukte, angepaßt. Auch dieses Kochbuch ist nach den Grundsätzen der «guten Sechs» aufgebaut, die als Richtlinie für das Zusammenstellen einer ausgeglichenen Ernährung dienen. Die beiliegende farbige Tabelle, zum Aufhängen in der Küche geeignet, soll den Schülerinnen stets den «Nährwert der wichtigsten Nahrungsmittel» in Erinnerung rufen. Von der Gewichtstabelle, inkl. Verwendung des SIH-Löffels, über Mengenberechnungen und Verhältniszahlen, Kräuter- und Gewürztabelle bis zum Grundsätzlichen über das Zubereiten der Nahrungsmittel, die Vorratshaltung, das Konservieren und die Ernährungslehre ist alles vorhanden, um einen neuzeitlichen Kochunterricht erfolgreich durchführen zu können. Das Buch hat ein praktisches Format und, was auch wichtig ist, findet an einem kleinen Ort in der Küche Platz. Der Ringrücken erlaubt es der Köchin, das ganze Buch umzuschlagen, um nur gerade das gewünschte Rezept vor sich zu haben. Dieses Lehrmittel ist geeignet für den Unterricht in der Volks- und Fortbildungsschule. Wenn es auch nicht wie seine «junge Schwester» aus Zürich eine bestechende farbige und grafische Gestaltung aufweist, so ist es dennoch in seiner Bescheidenheit ein reichhaltiges, gutes und liebenswertes Kochbuch. Schülerinnen, die damit vertraut geworden sind, würden es nie mehr hergeben und verwenden es auch noch, wenn sie schon längst Hausfrau sind, als wertvollen Ratgeber. Und das ist auch der eigentliche Sinn dieses Kochbuches, daß es vom Schulkochbuch zum Familienkochbuch wird, das über Jahre hinaus Gültigkeit hat. Das Lehrmittel ist zum Preis von Fr. 6.– bei der Frauenschule der Stadt Bern, Monbijoustraße 11, 3011 Bern, zu beziehen.

Kochen rund um das Jahr

Wer sich zu den Fortgeschrittenen unter den Kochkünstlerinnen oder -künstlern zählt, wird seine Freude am neuen Kochbuch von *Agnes Amberg* haben. Frau Amberg ist bekannt als Leiterin der Privatkochschule in Zürich, ehemals Fülcher. Bevor sie sich an die Arbeit machte, hat sie zuerst nach der berühmten Marktlücke im Angebot der Kochbücher gesucht und festgestellt, «daß die meisten Kochbuch-Rezepte für den Alltag, wenn man am meisten nach Abwechslung sucht, zu kompliziert oder zu teuer sind. Oder daß die zeitsparenden Fertigprodukte und andere moderne Hilfsmittel aus falsch verstandenem Stolz übergangen werden. Oder daß stets nur einzelne Gerichte beschrieben werden, selten aber ganze, harmonisch abgerundete Menüs, geschweige denn Menüfolgen für eine ganze Woche, was einen geplanten Einkauf ermöglichte. Oder daß die meisten Gerichte kalorienmäßig heute noch so sind, als ob unsere Männer Bäume fällten und wir unsere Wäsche am nahen Bach schrubbten.» So offeriert sie uns nun Rezepte, die einfach und gut sind, ohne anspruchlos zu sein und die echte Abwechslung ins Alltagsrepertoire bringen. In ihren Menüfolgen sind aber auch immer wieder vorgefertigte Industrieprodukte eingebaut. «Denn», so schreibt Frau Amberg, «warum sollen wir auf die Dienstleistungen der Industrie verzichten, die uns soviele, oft langweilige, zeitraubende Vorarbeiten abnimmt?» Auch der Dampfkochtopf wird oft und bewußt eingesetzt, nämlich überall dort, wo ein Gericht darin nicht nur mindestens so gut, sondern sogar besser als in einer gewöhnlichen Pfanne wird. Attraktiv an diesem Kochbuch sind jedoch die Menüpläne für 365 Tage. Sie gehen dem Rezeptteil für jeden Monat voraus, können aber auch als farbiger, abwaschbarer Monats-Menüplan in der Küche aufgehängt werden. Die einzelnen Gerichte in diesen Plänen sind mit Vignetten versehen, die andeuten, ob dafür im Buch ein Rezept zu finden ist, ob es ein besonders kalorienarmes Gericht ist, ob es sehr schnell zubereitet werden kann und ob es für Feste und Gäste bestimmt ist. Für jeden Monat werden auch Akzente gesetzt. So ist z. B. der Januar der Monat des Sparens, der Februar den Zitrusfrüchten und Eintopfgerichten und der März dem ersten frischen Gemüse gewidmet. Im April soll das Tiefkühlgerät geleert werden und der Mai ist für das Schlankwerden bestimmt. So geht das weiter bis zum Dezember, der im Zeichen der Festtage steht.

Das große, schöne 288 Seiten umfassende und 500 Rezepte enthaltende Buch mit 12 farbigen Menüplänen ist im Orell Füssli Verlag erschienen. Es ist im Buchhandel zum Preis von Fr. 58.– erhältlich. Hauswirtschaftslehrerinnen erhalten jedoch 10 Prozent Ermäßigung und bei Bestellung einer höheren Stückzahl eine größere Reduktion, wenn sie direkt bei der Privatkochschule A. Amberg, ehem. Fülcher, Wettingerwies 7, 8001 Zürich, bestellen.

Organisiert von der Berufs- und Frauenfachschule Basel

Eine muntere Schar Töchter – 43 Damenschneiderinnen im zweiten und dritten Lehrjahr – verließ am 4. Oktober 1975, zusammen mit fünf Begleiterinnen, Basel. Eine Studienreise nach Paris war ihr Vorhaben.

Gegen Abend fuhr der Zug im Gare de l'Est ein. Eine charmante Pariserin begrüßte uns. Während den drei Aufenthaltstagen war sie unsere «Guide». Die Straßen der Stadt wurden durch Demonstranten blockiert, so daß ein Passieren mit dem Car unmöglich schien. Doch mit List und Gestikulationen, vorbei an lamentierenden Polizisten, gelang es dem Buschauffeur, uns innert kurzer Frist in die «Résidence international du Comité d'Accueil» zu fahren. Dort waren wir gut aufgehoben, eine stille Oase inmitten der verkehrsreichen Weltstadt! Alle entschieden sich bald, in die Horizontale zu gehen, denn der Sonntag verhielt ein reichbefrachtetes Programm.

Sonntag, 5. Oktober

Nach dem «petit déjeuner» führte uns der Carchauffeur nach Versailles. Ein herbstlich frischer Morgen! Zu Fuß gings vom kleinen Trianon durch die wunderbaren Wälder zum Hameau und großen Trianon. Wir hörten vom Leben und Wirken jener Könige und Königinnen, die hier gebaut und gelebt haben. Bald gelangten wir zu den großartig angelegten Gartenanlagen in herbstlicher Blütenpracht, den riesigen Wasserbecken, Springbrunnen, Skulpturen und dem majestätischen Schloß. Ein Rundgang durch die Innenräume ließ uns die Atmosphäre jener vergangener Zeiten etwas erahnen. Bald standen wir im erst vor kurzem authentisch restaurierten Schlafgemach der Königin Marie-Antoinette. Wandbekleidung, Vorhänge und Bettüberwurf sind aus einzigartigem, in fast greifbaren Blumendessins gewobenen Seidendamast, nach altem Muster in Lyon hergestellt.

Am Nachmittag bestiegen wir ein «Bâteau Mouche». Der Steuermann führte uns auf der Seine rings um die «Ile de la Cité», wo wir die zahlreichen Brücken, die umliegenden Gebäude und Kirchen kennenlernten. Weiteres Ziel war das Pariser Wahrzeichen, der Eiffelturm. Der Abend zeigte uns Paris im Lichtermeer. Während zirka zwei Stunden erlebten wir die Millionenstadt mit dem Car, ein unvergeßliches Bild, eine Stadt in der es nie Nacht, nie stille wird.

Montag, 6. Oktober

Zwei Gruppen gingen ihrer Wege! Das Musée du Costume, selbst für die meisten Pariser «inconnu», stand der einen Gruppe offen, die andere besuchte den Louvre. Gemessen an der Fülle der hier beherbergten Kunstschätze sahen wir einen kleinen Bruchteil. Doch dieser wurde so gut erläutert, daß alle zufrieden, nicht übersättigt, das Museum verließen.

Am Nachmittag formierten sich fünf Gruppen. Modeschauen in den berühmtesten Modehäusern standen auf dem Programm. Festlich gekleidet spürten alle eine gewisse Spannung. Überall wurden wir nett empfangen, durften nun an der Quelle sitzen und die Modelle der Haute Couture aus nächster Nähe betrachten. Sicher ein besonderes Privileg! Nachher wurden die Eindrücke unter den Gruppen ausgetauscht. Es herrschte Begeisterung, mitunter auch etwas Enttäuschung – weil vielleicht erwartete interessante Schnittlinien fehlten – und alle waren gespannt, in welches Défilé sie die Auslosung am Dienstag weisen würde.

Für den letzten Vormittag war eine Stadtrundfahrt vorgesehen. Längere Aufenthalte gestatteten uns, die «Notre Dame» und den «Montmartre» mit der Sacré cœur-Kirche zu besichtigen. Auf dem Place du Tertre hatten wir Gelegenheit, den malenden Künstlern zuzusehen. Hinter diesem belebten Platz durchstriefen wir stille, gepflegte Gassen und Straßen. Hier in dieser friedlichen Atmosphäre konnten wir begreifen, daß für zahlreiche Maler, Musiker und Sänger dieser Fleck Erde zur Heimat werden konnte.

Unser Interesse wendeten wir noch den nahegelegenen Stoffgeschäften und den großen Warenhäusern zu, wo allerhand eingekauft wurde. So ging diese Studienreise – für alle zum besonderen Erlebnis geworden – zu Ende. Wir durften sagen: «Paris war diese Reise wert!»

M. B.

für junge gelernte Berufsleute aus Gewerbe und Industrie
vom 12. bis 23. September 1975 in Madrid, Spanien

26 junge Leute aus der Schweiz reisten im September nach Madrid, um mit Berufskolleginnen und -kollegen aus aller Welt in einem Wettbewerb ihr Können zu messen. Als Damenschneiderin eiferte *Fräulein Christiane Porchet*, Absolventin der Ecole de Couture de la ville Lausanne mit acht Konkurrentinnen und Konkurrenten aus Deutschland, Österreich, Belgien, Spanien, Korea, China und Japan um Anerkennung. Bei dieser «Berufs-Olympiade» wird nicht eine wenige Minuten durchzustehende Parforce-Leistung in Hundertstel-Sekunden gemessen, sondern eine Arbeitskonzentration von 20 bis 30 Stunden wird mit Punkten bewertet. Die Schweizer Kandidatin hat sich bis auf 1,1 Punkte hinter die Medaillen-Gewinnerinnen aus Korea, Japan und China an die Spitze der Elite gestellt und eine mehr als nur verdiente Ehrenmeldung erhalten. Im Bericht des offiziellen Delegierten steht nämlich zu lesen, daß die Wettbewerbsaufgabe zu sehr auf den in den fernöstlichen Ländern spezialisierten Tailleurschneider ausgerichtet gewesen ist, obschon das Berufsbild für die internationalen Wettbewerbe auch die übrigen Gebiete der Damenschneiderin beinhaltet. *Fräulein Porchet* hat eine ausgezeichnete Arbeit geleistet, und sie kann sich mit Recht – trotz des entscheidenden minimalen Punktverlustes – über ihren Erfolg freuen. Wir gratulieren herzlich!

Ebenfalls als Meisterin eines Textilberufes hat sich als Gewinnerin der Goldmedaille *Fräulein Heidi Niederhauser*, Polsterin und Tapeziernäherin der Firma Ed. Brodbeck-Ramstein in Liestal, qualifiziert. In Modeberufen errangen sich eine weitere Gold- und Bronze-Medaille Luciano Polce, Damencoiffeur bei Valérie Ravasi, Yverdon, und Jean-Philippe Rossi, Herrencoiffeur bei Ludy et fils, Avenches.

Die gesamte Schweizergruppe stand mit 19 Auszeichnungen an der Spitze der Weltelite. Eine Leistung, zu der auch wir herzlich gratulieren! Ebenfalls gratulieren möchten wir dem offiziellen Delegierten der Schweiz, Ing. Ernst Schürch aus Bolligen bei Bern, der nach 15jähriger Arbeit anlässlich seiner Rücktrittserklärung vom internationalen Organisationsrat zum Ehrenmitglied ernannt worden ist. Wenn der Internationale Berufswettbewerb auch in Zukunft weitergeführt werden kann, so ist das ein Verdienst von Leuten vom Schläge eines Ernst Schürch's! Die «Rendite» seiner Arbeit faßt er mit folgenden Worten zusammen: «Wenn man die unbeschreibliche Freude, Begeisterung und Genugtuung bei der Bekanntgabe der erfolgreichen Wettbewerbsresultate persönlich miterlebt hat, so darf man feststellen, alles in allem, es hat sich gelohnt!»

Die stattliche Zahl von 3903 Teilnehmerinnen und Teilnehmer, die sich seit 1950 (damals waren es 24 Berufsleute) den Wettbewerbs-Anforderungen gestellt haben, würden dem scheidenden Ernst Schürch bestimmt Dank sagen, wenn sie wüßten, daß er zurücktreten will.

Um den Wettbewerbs-Verlauf besser bekannt zu machen, zitieren wir auszugsweise den Schlußbericht, den Ernst Schürch zusammengestellt hat.

Einleitung

Spanien hatte vor 25 Jahren die großartige Idee, für die besten jungen Fachleute aus Gewerbe und Industrie einen internationalen Berufswettbewerb ins Leben zu rufen. Diese Idee hat inzwischen ein weltweites Echo gefunden. Triumph des Kräftemessens in sportlichem Geiste der fachlich geschulten jungen Elite könnte man diesen Wettkampf nennen. An der diesjährigen Veranstaltung haben sich 290 Konkurrenten mit 31 verschiedenen Berufen aus 17 Ländern der drei Kontinente Europa, Asien und Amerika beteiligt.



Die Wettbewerbsarbeit besteht aus vornehmlich praktischen Prüfungsaufgaben, die im Vergleich zur Lehrabschlußprüfung erhöhte Anforderungen stellen und in einer Maximalzeit von 24 bis 28 Stunden beendet werden müssen. Die jungen Wettbewerbsteilnehmer haben sich in fremder Umgebung mit teilweise ungewohnten Maschinen und Werkzeugen zu bewähren. Die erfolgreiche Beendigung der Wettbewerbsarbeit verlangt höchste Konzentration und Ausdauer unter der Aufsicht fremdländischer Experten und oft unvermeidlicher Störung durch zahlreiche Beobachter und Besucher.

Die Wettbewerbsaufgabe wird aus Vorschlägen verschiedener Länder einige Tage vor dem Beginn des Wettbewerbes von den zuständigen Fachexperten ausgewählt und anhand von festgelegten Richtlinien nach Beendigung der Arbeit bewertet. Daß bei Grenzfällen auch nationale Auffassungen und Prestigedenken mithineinspielen ist wohl ähnlich wie bei sportlichen Olympiaden nicht ganz zu vermeiden.

Nationale Selektion

Die Auswahl der Teilnehmer erfolgte im Hinblick auf den in Lissabon im Jahre 1974 zur Durchführung vorgesehenen und dann wegen den politischen Vorkommnissen annullierten Wettbewerb bereits letztes Jahr. Da durch diese besonderen Umstände das Maximalalter für die Teilnahmeberechtigung ausnahmsweise von 21 auf 22 Jahre festgesetzt wurde, waren im Frühjahr 1975 lediglich ergänzende Ausscheidungsprüfungen notwendig, um inzwischen entstandene Ausfälle zu ersetzen. Die nationalen Selektionen erfolgten zu einem Teil durch

die zuständigen Berufsverbände, zum andern Teil unter der Mithilfe der kantonalen Ämter für Berufsbildung durch die Fach- und Berufsschulen sowie Werkschulen von Industriebetrieben. Die Experten sind möglichst aus den verschiedenen Landesteilen und Sprachgebieten zugezogen worden.

Vorbereitung der Teilnehmer

Die auserkorenen 26 Wettbewerbsteilnehmer aus verschiedenen Berufen wurden zusammen mit den Experten und Teamleadern zu einer Orientierungstagung am Samstag, den 14. Juni nach Bern ins zentral gelegene Bahnhofbuffet aufgeboten. Der erste Teil der Tagung war einer Besprechung mit den Experten reserviert. Mit den vollzählig aus allen Landesteilen aufmarschierten jungen Teilnehmern wurde unter der Assistenz der Experten die Aufgabenstellung anhand von Zeichnungen früherer internationaler Wettbewerbe besprochen. Ein Film über den seinerzeitigen Wettbewerb in Bern vermittelte einen Einblick in den Verlauf dieser Veranstaltungen. Eine Orientierung über die Mannschaftsbetreuung durch die beiden deutsch, französisch und italienisch sprechenden Teamleader diente besonders der Förderung des Mannschaftsgeistes.

Verlauf

Am späten Nachmittag des 12. September traf das Wettbewerbsteam auf dem Flugwege in Madrid ein und bezog unter der Führung der beiden Teamleader die Unterkunft im sechsten Stock des Studentenheimes Colegio Mayor San Juan Evangelista mit prächtiger Aussicht auf die Stadt und ihre Umgebung.

Am darauffolgenden Tage fand die Eröffnungsfeier in der Aula der Organizacion Sindical Espanol, Paseo del Prado statt. Spanische Mädchen in den verschiedenen Landestrachten führten die 17 Delegationen unter den Klängen einer Militärmusik an, ein farbenprächtiges Bild der verschieden gekleideten Delegationen. Der darauffolgende Sonntag diente einem Ausflug in die gebirgige Gegend des Valle de los Caidos und El Escorial. Leider beeinflusste das ungewohnt naßkalte Wetter diese Exkursionen. Es hielt auch während den am Montag begonnenen Wettbewerbsarbeiten im großen Schulungszentrum «Virgen de la Paloma» an. Die erwartete Hitze während den anspruchsvollen Wettbewerbstagen fand nicht statt, dafür etwas kalte Nächte in den für diese Witterung nicht eingerichteten Unterkünften. Erkältungen bei den Kandidaten und besonders auch bei einzelnen Experten mit zeitweisen Ausfällen waren leider nicht zu vermeiden.

Die Wettbewerbswerkstätten waren mit wenigen Ausnahmen gut eingerichtet, da und dort etwas eng und mit mangelnden Sicherheitsvorrichtungen. Ein längerer Stromausfall für ein ganzes Quartier von Madrid bewirkte auch für die Wettbewerbsarbeit einen mehrstündigen Unterbruch.

Die Wettbewerbsarbeiten, bestehend aus vorwiegend praktischen Prüfungsaufgaben, stellten erhöhte Anforderungen mit einem Schwierigkeitsgrad, der dem einer Meisterprüfung vielfach sehr nahe stand, wobei auch die zur Verfügung gestandene Zeit da und dort sehr knapp bemessen war, vom Kandidaten wurde bei höchster Konzentration größter Einsatz verlangt.

Freizeitanlässe

Eine Delegation jedes Teilnehmerlandes wurde im Rathaus vom Bürgermeister der Stadt Madrid empfangen, wobei als Erinnerungsgeschenk unseres Landes das große und prächt-

tig illustrierte Buch «Schweiz, Suisse, Switzerland» mit einer Widmung von Herrn Vize-direktor H. Dellsperger überreicht wurde. Im Gespräch stellte sich heraus, daß der Alcalde von Madrid ein guter Kenner und Freund unseres Heimatlandes ist. Ein Besuch des Prado, Abendanlässe in den großen Madrider Parkanlagen mit Tanz und Gesang eines Universitätschores sowie ein ganztägiger Ausflug nach der alten Kaiserstadt Toledo, Wirkungsstätte des Malers El Greco, boten Einblicke in die spanische Geschichte und Kultur.

Wettbewerbserfolg

Anläßlich der Schlußfeier im Palacio de Congresos y Exposiciones konnten 19 Wettbewerbsteilnehmern der Schweizergruppe vom designierten König von Spanien, Principe Don Carlos de Borbon im Beisein von zwei Ministern 9 Goldmedaillen, 5 Silbermedaillen, 2 Bronzemedaillen und 3 Ehrenmeldungen überreicht werden. Mit diesem einmaligen Goldmedaillensegen steht unser Land an der Spitze aller 17 teilnehmenden Länder. Dieser großartige Erfolg konnte nicht einmal bei der damaligen Veranstaltung in Bern erreicht werden. Wir durften denn auch von den verschiedenen Ländervertretungen spontane Gratulationen zu dieser Sonderleistung entgegennehmen, besonders auch vom Gastgeberland Spanien.

Unsere jungen Vertreter haben für die hochstehende Berufsbildung in unserem Lande und den Leistungswillen Zeugnis abgelegt, was gerade in der heutigen Zeit nicht hoch genug eingeschätzt werden kann.

Ein Glückwunschtelegramm von Herrn Bundesrat Ernst Brugger, ein großartiger Empfang bei der Ankunft in Genf durch den Chef des Berufsbildungsamtes des Kantons Genf, Monsieur Uldry und Monsieur l'Éplattenier vom BIGA, Empfänge durch die übrigen Kantone beim Eintreffen der Medaillengewinner, so in Bern durch Herrn Regierungsrat Dr. B. Müller, Herrn Dr. O. Nickler, Chef des Kantonalen Amtes für Berufsbildung und Herrn Vize-direktor H. Dellsperger vom BIGA, waren Zeichen der Freude und Anerkennung dieser einmaligen beruflichen Erfolge unserer jungen Elite aus Gewerbe und Industrie.

Seminar

Zwischen den eigentlichen Wettbewerbsarbeiten fanden Vorträge und Filmvorführungen über die Berufsbildung in Spanien, sowie über die allfällige Einführung des Automechanikers als weiterer Wettbewerbsberuf statt. Frankreich demonstrierte den Beruf des Dachdeckers (couvreurs), um das Interesse für dieses Fachgebiet bei den übrigen Ländern abzuklären.

Rückblick

Wie beim Sport ist die Befriedigung über den verdienten Erfolg dann am größten, wenn außerordentliche Schwierigkeiten überwunden werden müssen und der Einsatz besonders groß ist. Wie waren doch, um nur ein Beispiel anzuführen, anfänglich die fast unlösbar scheinenden Probleme für den aus der Offizierschule beurlaubten Zimmermann entmutigend. Nach erheblichem zeitlichem Rückstand durch das Suchen der fachgerechten Lösung der viele Tücken aufweisenden Zimmermannsarbeit bedingt, beharrte er richtigerweise auf einer einwandfreien Arbeitstechnik, ohne auf das Pröbeln und Nacharbeiten seiner Arbeitskameraden zu verfallen. Seine Verbindungen stimmten auf den ersten Anhieb, eine Leistung, die ihm schließlich mit Berücksichtigung eines kleinen Zeitabzuges die Sil-

bermedaille eintrug. Damit verwies er sogar den gut ausgewiesene deutschen Zimmermann unter Assistenz eines deutschen Fachexperten in die hintern Ränge.

Das ausgezeichnete Resultat der Schweizermannschaft beim weltweiten und besonders auch europäischen Vergleich ist das Ergebnis einer gründlichen, systematischen Berufsbildung in den Ausbildungsstätten privater Betriebe und öffentlicher Fach- und Berufsschulen. Die Schweizergruppe zeigte in Madrid eine Einsatzfreudigkeit und einen Kameradschaftsgeist, der wirklich einmalig ist. Unsere berufliche Elite hat damit beigetragen, den guten Ruf der Schweizer Qualitätsarbeit weltweit zu festigen, allein schon diese Tatsache rechtfertigt unsere Mitwirkung. Beigetragen zu diesem erfreulichen Ergebnis haben aber auch die fachlich ausgezeichnet ausgewiesenen und international anerkannten und geschätzten Fachexperten, die ein ausgewogenes und gut harmonisierendes Team bildeten.

Der Zuzug eines zweiten, die drei Landessprachen beherrschenden Teamleaders aus dem Tessin, zwecks Zusammenarbeit mit dem französisch und deutsch sprechenden Teamleader aus dem Neuenburger Jura hat sich bestens bewährt. Die ausgezeichnete Betreuung der Wettbewerbsmannschaft, besonders auch während der Freizeit, wurde denn auch in den Berichten der Teilnehmer lobend und dankend erwähnt.

Besonders gespannt war man allseits auf die Leistungen der erstmals am Wettbewerb beteiligten Gruppe der Vocational Industrial Clubs of America aus den USA, Wettbewerbsfolge blieben jedoch aus. Dies ist wohl auf die mit der unsrigen nicht vergleichbare Berufsbildungskonzeption zurückzuführen.

Ausblick

Ob im nächsten Jahr ein internationaler Berufswettbewerb stattfindet, ist mehr als fraglich. Sicher ist hingegen, daß sich Holland definitiv bereit erklärt hat, in der zweiten Hälfte des Monats Juni 1977 zu einem Wettbewerb in Utrecht einzuladen. Dabei müßten allerdings die einzelnen Länder außer den Reise- und Aufenthaltskosten für ihre Delegation zusätzlich noch gewisse Aufwendungen für das internationale Sekretariat und die Übersetzer übernehmen. Für den Wettbewerb im Jahre 1978 hat sich provisorisch Korea als Gastgeber angemeldet.

Der Kampf gegen die Tuberkulose muß weitergehen

Noch immer werden in der Schweiz jährlich 2000 unbekannte offene Tuberkulosen gefunden. Das sind Kranke, die Gesunde anstecken können und in deren Umgebung nach Infizierten gesucht werden muß. Über 3000 Tuberkulosekranke müssen jährlich eine Kur in einer Höhenklinik absolvieren und 20 000 Menschen suchen jedes Jahr wegen Tuberkulose den Arzt auf. Es ist von nationalem Interesse, daß der Kampf gegen

die Tuberkulose weitergeführt wird. Daß weitere Fortschritte möglich sind, beweisen folgende Zahlen: In der Schweiz sind die Todesfälle an Tuberkulose im Verhältnis zweimal so hoch wie in England und gar fünfmal so groß wie in Dänemark oder in Holland. Schirmbild- und Impfkationen, Kontrolle Kurentlassener und Betreuung Kranker und ihrer Familien sind also weiterhin notwendig. Ihr Beitrag an diesen Kampf ist wichtig.

Schweizer Spende für Tuberkulose- und Lungenkranke, die Sammelaktion mit den schönen Kärtchen.

Von Trudy Froesch-Suter, Budgetberaterin, Zofingen

Was kostet ein Kind?

Wußten Sie, daß ein Kind bis zur Volljährigkeit seine Eltern rund Fr. 103 000.– kostet? Bei drei Kindern reduziert sich diese Summe auf Fr. 92 000.–, immer noch ein schönes Stück Geld, welches sich aus folgenden Kosten zusammensetzt:

<i>Ernährung</i>	0 bis 20 Jahre (abgestuft)	Fr. 130.– bis Fr. 200.–
<i>Bekleidung</i>	0 bis 20 Jahre (abgestuft)	Fr. 50.– bis Fr. 80.–
<i>Wohnungseinrichtung</i> (Anteil)	0 bis 20 Jahre (abgestuft)	Fr. 100.– bis Fr. 130.–
<i>Nebenkosten</i> *	0 bis 20 Jahre (abgestuft)	Fr. 70.– bis Fr. 250.–
<i>Totalkosten</i>	0 bis 20 Jahre (abgestuft)	Fr. 350.– bis Fr. 660.–

* Nebenkosten = Krankenkasse, Versicherungen, Zahnarzt, Taschengeld, Sport, Schulausgaben, Vergnügen, Ferien usw.

Elternhaus und Schule haben die wichtige Aufgabe, den Jugendlichen das «Auf-eigenen-Füßen-stehen-lernen» beizubringen. Schon in meinem letzten Artikel habe ich erklärt, daß das Hinführen zur Selbständigkeit – zur wirtschaftlichen Selbständigkeit (Unabhängig-Sein) – und die Erziehung zur Entscheidungsfähigkeit zu den primären Erziehungszielen gehören. Deshalb plädiere ich auch dafür, daß dem Lehrling sein Gehalt zur eigenen Verwaltung überlassen wird, wobei sich die Eltern vorbehalten, daß nach einem gemeinsam abgesprochenen Plan (Budget) das Geld Verwendung findet. Im hauswirtschaftlichen Unterricht kann die Fachlehrerin viel dazu beitragen, daß diesbezügliche Differenzen im Elternhaus geglättet werden, indem sie beispielsweise mit ihren Schülerinnen obige Kostenrechnung durchgeht.

Hat ein Jugendlicher seine berufliche Ausbildung (Lehre oder Studium) beendet, und bezieht er sein erstes «großes» Gehalt, nimmt er als selbstverständlich an, daß ihm sein Geld zur freien Verfügung allein gehöre. Dies ist tatsächlich der Fall, wenn er mündig, also zwanzig Jahre alt ist (Artikel 295 des Schweizerischen Zivilgesetzbuches gibt den Eltern das Recht auf den Erwerb der Kinder bis diese volljährig sind).

Wurde der (die) Jugendliche richtig erzogen (zur Selbständigkeit hingeführt), betrachtet er es als selbstverständlich, von seinem Zahltag einen angemessenen Anteil an die Lebensunterhaltskosten – an Logis, Nahrung und Wäschebesorgung – zu bezahlen, sofern er noch im elterlichen Haus (Wohnung) verbleibt.

Als Budgetberaterin machte ich während den langen Jahren meiner Berufstätigkeit immer wieder die Beobachtung, daß es nur dort zu Auseinandersetzungen wegen des abzugebenden Haushaltbeitrages kommt, wo eben die Kinder zu stark verwöhnt und dadurch zu Egoisten wurden, die es als selbstverständlich finden, daß Eltern geben, Kinder nehmen. Oft ist in dieser Beziehung ein krasser Unterschied zwischen Jugendlichen die eine Lehre absolvieren und Studierenden festzustellen. Studierende können sich dermaßen an die Abhängigkeit vom Elternhaus gewöhnen, daß sie nicht nur ihr Studium in die Länge ziehen, sondern nachher nicht begreifen wollen, daß sie jetzt für ihre vollen Lebensunterhaltskosten aufkommen müssen.

Ein Beispiel: Hans Hefti (Name abgeändert) sparte erst einmal für ein Auto. Seiner Mutter gegenüber, die hier zu nachgiebig war, fand er stets eine Ausrede, wenn sie ihn mahnte, doch einen Haushaltbeitrag zu bezahlen. «Ihr habt es ja bisher auch ohne meine Bezahlung

machen können», lautete seine Antwort. Zu seinem Sportwagen kamen viele andere Wünsche wie Plattenspieler, Fotoausrüstung, teure Weekends usw. Bald baute Hans einen selbstverschuldeten Unfall, mußte mehrere tausend Franken innert kurzer Frist bezahlen. Damit er nicht verknurrt wurde, bezahlte der Vater vorläufig die Schulden seines Sohnes. Jetzt geht das Spiel weiter, denn Hans hat immer noch kein Geld für Kost und Logis zu Hause, sondern «muß» ja wieder für einen neuen Wagen sparen – von Abzahlen der Schulden keine Rede. Sieht man in solchen Fällen etwas hinter die Kulissen, sind fast immer die ehelichen Verhältnisse der Eltern gestört, das Familienleben unharmonisch. Da jedoch mit der Zeit den Müttern die Geduld ausgeht, sie sich mit einem mageren Haushaltsgeld viel versagen müssen, während die Jungen sich alles leisten, schreiben sie dann an die Budgetberatung für Kostgeldunterlagen.

Die Einigkeit der Eltern in Erziehungs- und Finanzfragen ist Voraussetzung für harmonische Familienverhältnisse.

Wird ein Kind volljährig und wirtschaftlich selbständig, hat es seinen eigenen Finanzbereich, völlig unabhängig von demjenigen der Eltern. Es soll von diesem Moment an für alle seine Lebensunterhaltkosten selbst aufkommen. Das bedeutet, daß es einen angemessenen Haushaltbeitrag im Elternhaus bezahlt. Selbstverständlich wird dieser Beitrag stets individuell angesetzt. In den Fortbildungsschulklassen lasse ich mit Vorliebe diesen Beitrag von den Schülerinnen selbst ausrechnen. Die Resultate sind erstaunlich. Sehr selten errechnen sie einen Betrag unter Fr. 450.– als niedrigstes Resultat, hingegen gehen die Zahlen bis über Fr. 900.–. Dabei gehe ich folgendermaßen vor:

Die Schülerinnen sagen mir für einfache, mittlere und höhere Ansprüche Beträge, die man für ein Zimmer mit Bad, Dusche, Heizung, Strom, Telefonbenützung (Gespräche extra), Wartung (Wohnungsanteil im Elternhaus) bezahlen muß (je nach Gegend sind die Preise unterschiedlich). Diese drei Ergebnisse schreibe ich an die Wandtafel. Wieviel kostet ein Morgenessen? Auch hier kommen drei abgestufte Preise für ein Morgenessen darunter geschrieben. (Die Ausrede «Ich esse nichts z'Morge» gilt nicht, da wir ja eine allgemeine und keine individuelle Kostenberechnung vornehmen.) Weiter geht es mit drei abgestuften Zahlen für je ein Mittagessen (Kantinepreis ist nicht annehmbar, da das Unternehmen die Kantine subventioniert). Dann folgt der Preis für die drei Nachtessen, wobei im Elternhaus bekanntlich auch noch die Zwischenverpflegung (Früchte, Getränke, Essen der Freunde und «Schätze» [!] gelegentlich inbegriffen ist). In der Regel haben die Töchter keine Ahnung, wieviel für die Besorgung der Wäsche gerechnet werden muß. Diese Zahlen setze ich ein, wobei stets gewisse Ansätze eines Waschsalons mir sehr dienlich sind, zum Beispiel: 1 Herrenhemd waschen und glätten, Fr. 2.80. Rechne ich nun diese Preise für Einzelmahlzeiten mal dreißig (30 Tage des Monats), ergeben sich die vorher erwähnten Summen. Es gibt Lehrerinnen, die nehmen die Zahlen aus der Steuererklärung als Ansätze für Kostgeldberechnungen. Man geht hier jedoch von einer total andern Lage aus, denn die dortigen Zahlen gelten für Angestellte und sind beispielsweise mit Fr. 6.80 im Tag so angesetzt, daß nur die reinen Nahrungskosten, jedoch weder Strom noch Arbeit, weder Verschleiß noch übrige Unkosten miteingerechnet sind.

Bei den heutigen Preisen darf in normal durchschnittlichen Haushalten der Beitrag der berufstätigen Kinder mit Fr. 450.– bis Fr. 550.– angesetzt werden. Das Kostgeld setzt sich bei einfachen Verhältnissen aus folgenden Positionen zusammen (Aus: Kostgeldberechnung TF-2, Eta Haushaltplanung, 4800 Zofingen):

Zimmer mit Wohnungsanteil inkl. Strom, Heizung, Wartung, Bäder, Duschen	Fr. 100.–
Morgenessen à Fr. 1.80 (aufgerundet)	Fr. 55.–
Mittagessen à Fr. 5.50	Fr. 165.–
Abendessen à Fr. 3.80 (aufgerundet)	Fr. 115.–
Zwischenverpflegungen, Früchte, Getränke, pro Tag Fr. 1.– (Minimum)	Fr. 30.–
Wäschebesorgung (ohne chemische Reinigung)	Fr. 35.–
Total	Fr. 500.–

Eltern, die in guten Verhältnissen leben, sollten aus erzieherischen Gründen einen Haushaltbeitrag verlangen. Sie können diesen auf ein Sparheft legen und dem Kind bei Gelegenheit (Heirat, Weiterbildung) schenken. Diese Geste wird sehr geschätzt, hingegen wird es in der Regel als selbstverständlich angenommen, wenn kein oder nur ein äußerst geringes Kostgeld abgegeben werden muß.

«Gute Rechnung macht gute Freunde!» heißt ein bekanntes Sprichwort. Und gute geregelte Finanzfragen tragen viel zum harmonischen Zusammenleben bei.

Gegen *Voreinsendung von Fr. 3.80 in Briefmarken* erhalten Sie vier Probemuster zugesandt: 1 Kostgeldberechnung für berufstätige Kinder im Elternhaus, 1 Kostgeldberechnung mit Zimmermietekosten (für Verwandte oder Fremde), 1 Merkblatt zur Bestimmung des Kostgeldes und eine schematische vierteilige Lohnaufteilung (Budget) für Ledige, Berufstätige, vom Eta Institut für Haushaltplanung/Budgetberatung, Postfach 56, 4800 Zofingen. Private Anfragen gegen entsprechende Rechnungstellung.

Wir liefern Ihnen neuzeitliche, fundierte Unterlagen und Hilfsmittel für den aktuellen Unterricht:

Budgetplanung

Schema- und Merkblättersatz 1975 (ca. 40 Budgetschema und Merkblätter)	22.–
Eta-Budgetkassette mit Ausgabenbuch (für die übersichtliche Geldeinteilung)	37.30
Hochzeitsfinanzmappe «Eta» (Was man in der Ehe über das Geld wissen muß)	16.–
Haushaltbudget in Bildern (für Demonstration und Vortrag)	12.50
Lehrmittel «Haushaltplanung» für Fortbildungsschülerinnen	8.50

Broschüre:

Auskommen mit dem Einkommen
(über 80 Unterrichtsbeispiele) 8.50

T. Frösch:

Vom Geld und von der Budgetplanung im privaten Haushalt 4.80

Versandspesen extra (Mengenrabatte)
Individuelle Budgetberatung,
Vorträge und Kurse

**ETA Institut
für Haushaltplanung / Budgetberatung**
Haldenweg 8, Postfach 56,
4800 Zofingen, Telefon 062 / 51 22 25,
PC 46 - 4355

Keine Ansichtsendungen

<i>Mutter</i> (aus Vaters Sackgeld)	Fr. --	Fr. --	Fr. --
<i>Kinder</i> und Patenkinder 6 x je 20.-/30.-/50.-	Fr. 120.-	Fr. 150.-	Fr. 300.-
<i>Grosseltern</i> 4 x je 10.-/25.-/50.-	Fr. 40.-	Fr. 100.-	Fr. 200.-
<i>Paten</i> , Patinnen, Freunde, Bekannte, die «gute Tat», 6 x 5.-/10.-/25.-	Fr. 30.-	Fr. 60.-	Fr. 150.-
<i>Nichten</i> , Neffen, Freunde	Fr. 20.-	Fr. 40.-	Fr. 100.-
<i>Weihnachtsbaum</i> /Schmuck, Festessen, Gutzlibacken Verpackungsmaterial, Porti, Bastelmaterial, diverse Trinkgelder, Unvorhergesehenes (dieser Betrag ist nach Wunsch aufzuteilen)	Fr. 90.-	Fr. 150.-	Fr. 250.-
<i>Weihnachtsgeld</i>	Total	Fr. 300.-	Fr. 500.-
			Fr. 1000.-

Selbermachen spart Geld

Geschenkvorschläge für «Ihn»:

Werkzeuge für Hobby, Garten und Haus. Aeschenbecher, Raucherwaren, Kosmetik, Schreibzeug, Kugelschreiber, Foto, Fotoalbum, Briefmarken, Jaßkarten, Campingartikel, Hüttenfinken, Socken, Mütze, Schal, Handschuhe, Fäustlinge, Manschettenknöpfe, Stempel, Notizbuch, Adressenbuch, Papierkorb, Mappe, Fischereiartikel, Reisegutschein, Autozubehör, Lieblingsgetränk, Süßigkeiten, Buch, Ringheft, Agenda, Lampe, Taschentücher, Gutschein.

Geschenkvorschläge für «Sie»:

Kosmetische Artikel, Toilettenäschchen, Frisiermänteli, Serviettenring, Mütze, Handschuhe, Schallplatte, Buch, Wäschebehälter, Taschensack, Badetuch, Wäsche, Klämmerlisack, Tasche, Hobbywerkzeug, Notizbüchlein, Adressen- oder Telefonbüchlein, Paketgarnitur (Schnur, Adresstiketten, Packpapier, Schere, Kleband, Kugelschreiber), Geschirr, Puppe, Glücksbringer, Schmuck, Blumen, Süßigkeiten, Lieblingsgetränk, Sportartikel, Reisegutschein, Eta-Budgetkassette, Geschenkgutschein, Filme, Zeitschriftenabonnement.

Schenken bringt Freude! Das Budget muß aber stimmen!

Haushaltungsschule Zürich, Zeltweg 21 a, 8032 Zürich

Die Stelle der

Leiterin der Haushaltungsschule

ist neu zu besetzen.

Aufgaben: Unsere Schule bildet hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen aus (Hausbeamtinnen). Daneben werden Mädchenfortbildungskurse von 1 Jahr Dauer sowie Hauswirtschafts- und Kochkurse für Realschülerinnen, Abendkochkurse und Spezialitätenkurse durchgeführt.

Die Gestaltung der Ausbildung sowie die Organisation der Schule sind der Leiterin in Zusammenarbeit mit der Lehrerschaft und der Schulkommission übertragen. Außerdem ist ein Wochenpensum von 4–6 Unterrichtsstunden zu übernehmen.

Anforderung: Abgeschlossene Ausbildung als Hauswirtschaftslehrerin oder als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin mit Schul- und Führungserfahrung, Pädagogin mit Führungsqualitäten oder ähnliche Ausbildung mit Praxis an leitender Stelle. Fähigkeit und Bereitschaft zur Zusammenarbeit mit der Lehrerschaft.

Geboten wird: Weitgehend selbständige führende Stellung, Kontakt mit jungen Menschen. Möglichkeit zum Beitritt der Kant. Beamtenversicherungskasse, zeitgemässe Besoldung, 5-Tage-Woche.

Anfragen und Offerten sind zu richten an:

Frau L. Schauenberg-Meyer, Schübelstraße 13, 8700 Küsnacht

Evangelische Haushaltungsschule Viktoria, 6082 Reuti-Hasliberg

- neuzeitlich eingerichtete Schule,
 - Internat mit 28 Schülerinnen,
 - an klimatisch bevorzugter, aussichtsreicher Lage des Berner Oberlandes, 1070 Meter über Meer,
- sucht auf 1. Mai 1976 eine

Haushaltungslehrerin

welche die intensive Auseinandersetzung der Schülerinnen im Internat nicht scheut.

Auskunft erteilt gerne die Leitung der Haushaltungsschule Viktoria,
Telefon 036 / 71 17 24.

Die Hand — das neue Plakat und Werbesujet der Pro Juventute



Als Auftakt zum diesjährigen Pro Juventute Marken- und Glückwunschkartenverkauf wird an Plakatwänden, in Schaufenstern, in Eisenbahnen, da und dort eine «Hand» auftauchen. Eine Hand in leuchtenden Farben, auf deren Innenfläche eine harmonische Gruppe von Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen dargestellt ist, Menschen, für die Pro Juventute sich einsetzt.

Das Plakat ist das Werk des Basler Grafikers Donald Brun, der mit der «Hand» ein Symbol gefunden hat, das für das vielfältige Wirken von Pro Juventute stehen kann: tätige Hand, gebende, schützende, offene, helfende Hand...

Das Plakat soll den Betrachter an Pro Juventute und deren ständigen Einsatz für die Jugend erinnern und die Bevölkerung auffordern, durch Kauf der neuen Marken und Glückwunschkarten ihr auch die notwendigen Mittel zur Verfügung zu stellen.

Die Marken werden ohne Zweifel die Sammler erfreuen. Kobi Baumgartner und

Vreni Wyss-Fischer haben die 15er-, 30er-, 50er- und 60er-Marken gestaltet. Sie zeigen uns das Leberblümchen, die Vogelbeere, die Goldnessel und den Bergahorn. Auf der 10er-Marke steht die Postbrente von Sarnen, in der letztmals im Jahre 1832 die Post vom Boten über den Renggpaß nach Alpnachstad-Hergiswil nach Luzern getragen worden ist.

Das goldene Markenbüchlein und die drei verschiedenen Kartenserien brauchen nicht mehr speziell vorgestellt zu werden.

Jedes einzelne von uns kann mithelfen, daß es der Pro Juventute durch die Spende unserer «offenen Hand» möglich sein wird, auch im kommenden Jahre dort zu helfen, wo Hilfe dringend notwendig ist. mg

Pestalozzi-Kalender 76

Das sich bäumende Pferd, das Hans Erni dem Pestalozzi-Kalender als Titelbild geschenkt hat, zeigt geradezu die Rasse an, mit der die Ausgabe 1976 zusammengestellt worden ist: Unternehmungslust, Spannung und Freude. Die Beiträge sind so verschiedenartig, daß jeder Leser irgend etwas findet, das zu den eigenen Interessengebieten gehört. Obschon der Pestalozzi-Kalender in seinem Aufbau stets der Gleiche ist, überrascht er jedes Jahr seine Freunde mit etwas völlig Neuem. Diesmal sind es die Seiten «English verbs», die dem Schatzkästlein, dem treuen Trabanten des Kalenders, eingefügt sind.

Wenn Sie den Pestalozzi-Kalender in Ihrer Papeterie, Ihrer Buchhandlung oder direkt beim Sekretariat Pro Juventute, Seefeldstraße 8, 8008 Zürich, für Fr. 10.90 kaufen, so tragen Sie ebenfalls dazu bei, daß Pro Juventute zielbewußt weiterarbeiten kann. Wenn Sie Näheres über diese Arbeit erfahren wollen, so verlangen Sie beim Sekretariat den Jahresbericht sowie den Veranstaltung- und Kurskalender 1975/76.

mg

Haushaltungsschule der Stadt Solothurn

Zufolge Demission der bisherigen Stelleninhaberin ist auf Beginn des Schuljahres 1976/77 (20. April 1976) die Stelle einer

Hauswirtschaftslehrerin

provisorisch neu zu besetzen. Das Vollpensum beträgt 30 Stunden an der Bezirks-, Sekundar- und Oberschule (8. und 9. Schuljahr). Besoldung gemäß kantonalem Lehrerbesoldungsgesetz zuzüglich maximal mögliche Ortszulage.

Anmeldungen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Ausweisen über Ausbildung und bisherige Lehrtätigkeit sind bis 6. Dezember 1975 an die Schuldirektion der Stadt Solothurn, Bielstraße 24, 4500 Solothurn (Telefon 065 / 22 82 11) zu richten, die auch nähere Auskünfte erteilt.

Kant. Land- und Hauswirtschaftliche Schule Weinland, Winterthur-Wülflingen

Auf Beginn des Sommerhaushaltungskurses 1976 suchen wir eine

Haushaltungslehrerin

Bewerberinnen sind gebeten, ihre Anmeldung unter Beilage eines Lebenslaufes mit Foto, der Zeugnisse und Ausweise über den Bildungsgang und die bisherige Tätigkeit bis **Ende November 1975** der Schulleitung einzureichen, die auch nähere Auskünfte über die Besoldung und die Anstellungsbedingungen erteilt.

Kant. Land- und Hauswirtschaftliche Schule Weinland
8408 Winterthur-Wülflingen, Telefon (052) 25 31 21

Schulgemeinde Weinfeldern

Infolge Verheiratung der jetzigen Stelleninhaberin suchen wir auf Frühjahr 1976 (Schulbeginn 19. April 1976) eine vollamtliche

Hauswirtschaftslehrerin

Bewerberinnen sind gebeten, Ihre Anmeldungen unter Beilage der üblichen Ausweise an Frau L. Kradolfer, Wilerstr. 22, 8570 Weinfeldern, Tel. (072) 5 19 82 zu richten.

Ölofen-Brände

Die Winterszeit bringt stets eine höhere Brandgefahr zufolge der Heizperiode mit sich. In letzter Zeit mußte festgestellt werden, daß sich die Brände, die sich wegen Ölofen ereignen, mehren.

Unachtsamkeit, falsche Bedienung, Nachlässigkeit, ungenügender Abstand von Möbeln, Wäsche und dgl., Verschütten von Öl und vielleicht atmosphärische Bedingungen sind häufig der Grund zum Brandausbruch. Oft gibt sich der Benützer zu wenig Rechenschaft darüber, daß der Ölofen ein Feuer, ähnlich wie ein Holzofen, enthält. Deshalb kann ein Ölofen nicht über längere Zeit sich selbst überlassen werden, sondern ist möglichst häufig auf sein Funktionieren, speziell nach dem Anfeuern, zu überwachen.

Um Personen- und Sachschäden zu verhindern, möchten wir bei der Bedienung von Ölofen folgendes in Erinnerung rufen:

1. Der Ofen soll stets gut gewartet und geputzt sein. Bei Störungen ist der Service-Dienst zu benachrichtigen.
2. Das Heizöl ist vorsichtig einzufüllen, ohne das Äußere des Ofens oder dessen Umgebung mit Öl zu verschmutzen.
3. Sollte zufällig trotzdem Öl verschüttet werden, so ist dieses vor Inbetriebsetzung des Ofens möglichst sauber mit einem Lappen zu säubern und der Lappen anschließend in den Kehricht zu werfen.
4. Auffüllen während der Ofen in Betrieb ist, darf nicht erfolgen.
5. Die Auffangwanne ist regelmäßig zu reinigen.
6. Unter dem Ofen muß eine nichtbrennbare Schutzplatte vorhanden sein.
7. Brennbare Gegenstände wie Kleider, Möbel, Vorhänge müssen wenigstens einen Abstand von 40 cm vom Ofen haben. Brennbares Material wie Abfälle, Zeitungen usw. gehört nicht in Ofennähe.
8. Bei Föhn und anderen böigen Winden ist der Ofen abzustellen oder wenigstens dauernd zu überwachen.
9. Ein Handfeuerlöscher in der Nähe des Ofens kann gute Dienste leisten.

BfB

Frauenschule der Stadt Bern

Infolge Rücktritts ist an unserer Schule im Frühjahr 1976 die Stelle einer

Gewerbelehrerin Fachlehrerin

mit variabler Stundenzahl

neu zu besetzen.

Das Pensum umfaßt ca. 18 Lektionen an Lehrtöchterklassen,

1. bis 3. Lehrjahr,

6—9 Lektionen an Weiterbildungskursen, ferner das Fachzeichnen am «Jahreskurs zur Vorbereitung auf die Meisterinnenprüfung».

Die Besoldung richtet sich nach der Verordnung des Kantons Bern (VOL).

Der Ferienanspruch beträgt 13 Wochen.

Bewerberinnen, die ein Fachlehrerinnen-Diplom erworben haben und sich über einige Jahre Praxis in der Couture ausweisen können, richten ihre Anmeldungen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Ausweisen über die bisherige Tätigkeit bis spätestens 5. Dezember 1975 an die Direktion der Frauenschule der Stadt Bern, Postfach 1406, 3001 Bern.

Nähere Auskünfte über die Lehrstelle erteilt Frl. Rita Peterli, Vorsteherin der Abteilung Berufsbildung, Telefon 031 / 25 34 61.

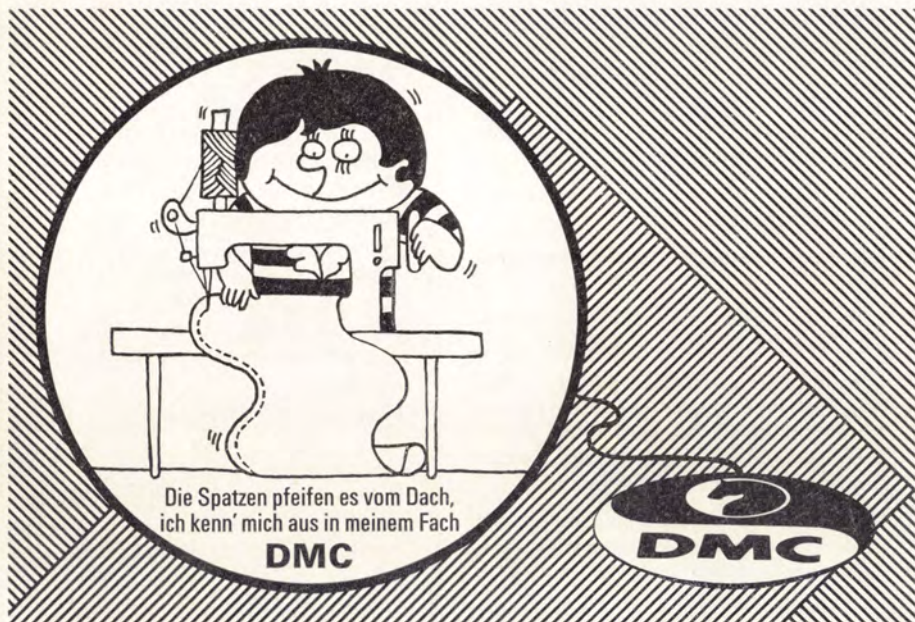
Schulgemeinde Frauenfeld

Auf Frühjahr 1976 suchen wir eine

Hauswirtschafts- und Handarbeitslehrerin

Interessentinnen sind gebeten, ihre Bewerbung unter Beilage der üblichen Ausweise zu richten an

Frau H. Tanner-Rohner, Weinackerstraße 23, 8500 Frauenfeld,
Telefon 054 / 7 32 73.



Zweientbehrliche Helfer ...

- seit Jahrzehnten bewährte Zuverlässigkeit.
- Gute und gleichmässige Porung des Gebäcks dank der vorteilhaften Doppelwirkung:
 - gelinder Vortrieb im Teig
 - starker Nachtrieb während des Backens

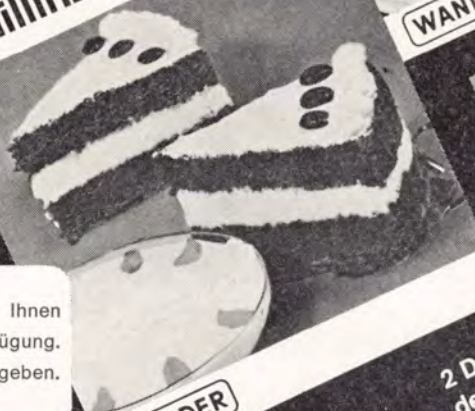
- zum Aromatisieren von Backwaren, Crêmen, Glacen, Puddings etc. (anstelle echter Vanillestengel)

poudre à lever
lievito artificiale
dawa
backpulver



WANDER

sucre vanilliné
zucchero vanillinato
dawa
vanillinzucker



WANDER

Für den Unterricht stellen wir Ihnen gerne GRATIS-MUSTER zur Verfügung. Bitte Schülerinnenzahl bekanntgeben.

2 Dawa-Spezialitäten
der Wander AG Bern

Kantonale Haushaltungsschule Schwand-Münsingen

Wir suchen auf das Frühjahr 1976 eine

Haushaltungslehrerin

zur Erteilung des Koch-, Näh- oder Hauswirtschaftsunterrichtes. Wir bieten in der neu erstellten Haushaltungsschule sehr interessante Unterrichtsbedingungen, die durch den Umstand, daß es sich bei unsern Schülerinnen um reifere Töchter handelt (Durchschnittsalter ca. 20 Jahre), noch aufgewertet werden. Die Lehrerinnen sind von den üblichen Internatspflichten weitgehend entbunden.

Amtsantritt: 15. April 1976

Besoldung: gemäß Kant. Besoldungsdekret

Tüchtige Bewerberinnen, welche mit den Bedürfnissen eines bäuerlichen Haushaltes vertraut sind, werden gebeten, ihre Anmeldung mit den Ausweisen über den Bildungsgang und einem handgeschriebenen Lebenslauf bis zum 20. Januar 1976 an die **Direktion der Kantonalen Landwirtschafts- und Haushaltungsschule Schwand, 3110 Münsingen**, einzureichen. Die Schule steht Interessentinnen für mündliche Auskunft gerne zur Verfügung. Telefon 031 / 92 20 31.

Landwirtschaftsdirektion des Kantons Bern

Hauswirtschafts- und Fortbildungsschule Meilen

Auf Frühjahr 1976 suchen wir gut ausgewiesene

Hauswirtschaftslehrerin

an die Oberstufe und Fortbildungsschule Meilen.

Wir bieten volle Stelle in aufgeschlossener Gemeinde mit moderner Schulküche und angenehmer Umgebung.

Die Besoldung entspricht den kantonalen Höchstansätzen.

Interessentinnen möchten sich mit den üblichen Unterlagen bei der Kommissionspräsidentin melden, wo weitere Auskünfte erteilt werden.

Frau E. Ruppert, Bruech 164, 8706 Meilen

Erziehungsdirektion des Kantons Zürich

Haushaltungs- Lehrerinnen

die gerne an der Volks- oder Fortbildungsschulstufe unterrichten möchten und Begeisterung und Freude an ihrem Beruf mitbringen, können wir für das Schuljahr 1976–77 interessante Lehrstellen im zürcherischen Schuldienst anbieten.

Unterrichtsfächer:

Kochen in Verbindung mit Ernährungs- und Nahrungsmittellehre; Hauswirtschaft, eventuell Flicken.

Lehraufträge:

Hauswirtschaftlicher Unterricht an der Oberstufe der Volksschule und an der obligatorischen Fortbildungsschule in Stadt- und Landgemeinden.

Internatskurse der hauswirtschaftlichen Fortbildungsschule in- und außerhalb des Kantons Zürich.

z. B. Weesen, Wetzikon, Affoltern a/A.

Dauer der Kurse je ein Monat,

ab Mitte April bis Ende September fortlaufend.

Zusätzliche Lehrkräfte werden für interne Haushaltungskurse für Mittelschülerinnen im Monat Juni/Juli und Juli/August benötigt.

Externe Sechswochenkurse der hauswirtschaftlichen Fortbildungsschule in größeren Landgemeinden;

ebenso in Zürich und Winterthur;

voraussichtlich vom 20. April bis 29. Mai 1976 und als Jahresbeschäftigung.

Wir bieten:

Kombination verschiedener Kurse zu einem Semesterlehrauftrag; gute Honorierung nach den kantonalen Besoldungsansätzen; freie Wohnung und Verpflegung in den Internatskursen.

Wenn Sie sich für den zürcherischen Schuldienst interessieren, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Darstellung des Bildungsganges, Zeugnisabschriften und Ausweisen über Ihre bisherige Tätigkeit.

Gedruckte Bewerbungsformulare können telefonisch verlangt werden.

Erziehungsdirektion des Kantons Zürich

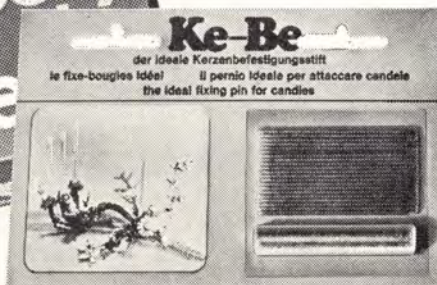
Abt. Handarbeit und Hauswirtschaft

Kronenstraße 48, 8090 Zürich, Telefon 01 / 26 86 86 / 26 40 78



Der bewährte **STECKY-BLUMEN-STECK-KITT** in neuer Verpackung!

Darum kein Trockenblumen-Arrangement ohne **STECKY** und **KE-BE**!



STECKY Steck-Kitt ist eine leicht knetbare und sehr klebfähige Masse. STECKY wird zur Kugel geformt auf die saubere, trockene Unterlage gedrückt und dient so zum Einstecken von getrockneten Blumen, Frucht- und Samenständen, Plastikblumen und Blumenkerzen.

Erhältlich in Hobby-Packungen von 250 g und 1 kg.

Der KE-BE Kerzenbefestigungsstift ist ein ideales Hilfsmittel, mühelos Kerzen auf einer

harten Unterlage, seien es Wurzeln, Äste, Korkrinde usw. zu befestigen. Ein besonders konstruierter Körner ermöglicht, einen beidseitig gespitzen Stahlstift mittels eines Hammerschlages in die gewählte Unterlage zu treiben. Die Kerze wird dann sorgfältig auf den Stahlstift gesteckt.

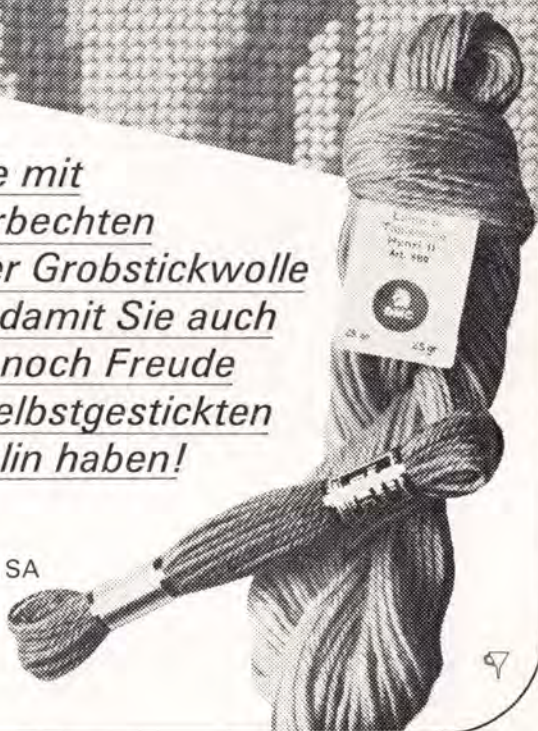
Erhältlich in Klarsichtpackung mit 40 Stiften und 1 Körner.

Genauere Gebrauchsanleitungen finden Sie auf den Packungen.



Sticken Sie mit
der farbechten
Tapissierie- oder Grobstickwolle
von DMC, damit Sie auch
nach Jahren noch Freude
an Ihrem selbstgestickten
Gobelin haben!

Filteries
DOLLFUS-MIEG & CIE. SA
Zweigniederlassung
9242 Oberuzwil SG



BERNINA Nähmaschinenmöbel

gibt es in verschiedenen Ausführungen, für mobile
Anordnung oder feste Fensterbankplatzierung.

Verlangen Sie die Prospektblätter über die verschiedenen
BERNINA-
Nähmaschinenmöbel
und Fensterbank-
Kombinationen.



Fritz Gegauf AG
Bernina-Nähmaschinenfabrik
8266 Steckborn

BERNINA

Ein gutes Lehrmittel

Vieltausendfach bewährt und empfohlen sind die Instruktionsblätter mit Mustern von allen wichtigen textilen Rohstoffen. Weitere Serien enthalten alle wichtigen Fabrikationsstufen. Dazu werden Ihnen die zu diesen Musterblättern passenden Texte und Schemata offeriert.

Serie 1	kleine Rohstoffkollektion	Fr. 8.40
Serie 11	große Rohstoffkollektion	Fr. 22.40
Serie 2-4, 6	Fabrikationsstufen für Baumwolle, Flachs, Wolle, Ramie, zu je	Fr. 4.60
Serie 5	Fabrikationsstufen für Seide	Fr. 7.40

Alle Musterblätter, Texte und Schemata sind auch einzeln erhältlich.
Überzeugen Sie sich selbst vom großen Wert dieses Lehrmittels.
Verlangen Sie sofort eine unverbindliche Mustersendung.

Wilhelm Strässle, Lehrmittel, Lätternweg 6, 3052 Zollikofen



Laib Yala Tricot AG

8580 Amriswil Weinfelderstraße

Telefon 071 / 67 31 31

Wir fabrizieren:

Modische Tricotstoffe

in den verschiedensten Materialien

für Wäsche und Damenoberbekleidung

Verlangen Sie unverbindlich die Musterkarten

**«Ja, ja, wir haben alles.
Und sogar von Ihrer
Lieblingsmarke.»**



Die kleine Verkäuferin ist ganz stolz darauf, dass sie jedem Kunden genau das anbieten kann, was er am liebsten hat.

Also zum Beispiel die beliebten Markenartikel und die exklusiven Coop-Produkte. Und frisches Obst und Gemüse. Und ... und ... und ...

Ehrlich gesagt: Auch wir von Coop sind ein ganz klein wenig stolz darauf, dass wir – genauso wie die kleine Verkäuferin – all das unseren Kunden bieten können.

Denn das ist es, was wir unter dem «Recht auf freie Auswahl» verstehen.

**Der Konsument hat das Recht
auf freie Auswahl.**

