

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 32 (1942)
Heft: 32

Rubrik: Rezepte

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

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

Nachhilfestunden

Immer wieder bekommt man Inserate zu lesen, wo besorgte Eltern für ihre Kinder gut ausgewiesene Leute suchen „... für Beaufsichtigung und Hilfe bei den Hausaufgaben“. Nicht selten sind auch jene Fälle, wo Studenten oder stellenlose Lehrer ihre Dienste anbieten. Der kleinste Teil aller Angebote und Gesuche erscheint allerdings im Inseratenteil der Zeitungen. Es ist daher schwierig, festzustellen, wie verbreitet diese Art Privatunterricht ist. Und doch wäre es interessant, etwas Genaueres zu vernehmen über die Zahl solcher Anstrengungen und über die Ergebnisse.

Nachhilfestunden sind in einem Falle ohne weiteres gutzuheissen, wenn nämlich ein normal begabter Schüler durch Krankheit oder aus irgendeinem andern Grunde während einiger Zeit dem Schulunterricht hat fern bleiben müssen.

Es kann auch vorkommen, dass ein gewöhnlich befriedigend arbeitendes Kind durch eine vorübergehende seelische Störung für einige Zeit aus dem Gleichgewicht geworfen wird. Bei unserem Schulbetrieb, wo ein durchschnittlich begabter Schüler alle seine Kräfte einsetzen muss, um dem Unterricht gut folgen zu können, vermag schon ein geringes Nachlassen verhängnisvolle Folgen zu haben. Sind die Schwierigkeiten des Schülers rechtzeitig erkannt worden, so vermögen einige Privatstunden die Lücke bald auszufüllen. Die Massnahme muss aber von Eltern und Kind als vorübergehender Eingriff von kurzer Dauer betrachtet werden.

Anders liegen die Dinge, wenn ein Schüler aus mangelnder Begabung den Anforderungen der Schule nicht zu genügen vermag. Hier ist es mindestens fraglich, ob ein Privatunterricht, der neben der Schule herläuft, empfehlenswert sei.

„... für Beaufsichtigung und Hilfe bei den Hausaufgaben“.

Welches ist eigentlich der Zweck der Hausaufgaben?

Sie dienen zur Hauptsache der Sicherung des in der Schule erarbeiteten Stoffes. Dabei bieten sie eine vorzügliche Gelegenheit, wo die nach und nach entstehende Selbständigkeit des Kindes gefördert werden kann, durch rechtes Einteilen seiner verfügbaren Zeit und Gewöhnen an ein Arbeiten ohne fremde Hilfe.

Was nun beim normal begabten Kinde normale Hausarbeit erfordert, steigert sich beim Schwachen oft bis zur Unerträglichkeit. Erstens verlangen die eigentlichen, von

der Schule gestellten Aufgaben, mehr Zeit und eine grössere Anstrengung. Dazu kommt aber fast immer noch Spezialarbeit, meist von den Eltern verlangt, um dem Unterricht als solchem folgen zu können. Wird dies vernachlässigt, so erhöht das Nichtfolgenkönnen im Unterricht die Anstrengungen für die Schulaufgaben. Der schwache Schüler wird in einen Teufelskreis gezogen.

Um die Schwierigkeiten zu beheben, bieten dann die Eltern dem Kinde ihre Hilfe an, beauftragen eines der älteren Geschwister oder versuchen, mit Privatunterricht nachzuhelfen. Das aber ist gefährlich! Mit einigen Stunden kann die Sache nicht eingerechnet werden. Monatlang, vielleicht sogar jahrelang wird der Schüler durch fremde Kraft gestützt und gestossen. Er bringt möglicherweise ein wenig bessere Zeugnisse heim, rutscht mit Ach und mit Krach von einer Klasse in die andere, zahlt aber diesen Scheinerfolg viel, viel zu teuer. Er lernt nie selbständig arbeiten!

Ich erinnere mich, einem Schüler aus dem Progymnasium geholfen zu haben, dessen eigene Sorge um die Schwierigkeiten in der Schule auf Null gesunken war. Er liess vollständig die Eltern sorgen. Er arbeitete nur, was diese oder der Privatlehrer als nötig erachteten.

Heute, wo jede berufliche Tätigkeit bis in engste Arbeitsgebiete spezialisiert ist, muss die Enge des Bewegungsraumes durch Tiefe ausgeglichen werden. Fast jeder Mensch kommt schliesslich zu einem Punkte, wo er durch selbständiges Arbeiten aus eigenem Antrieb seine Kenntnisse und Fertigkeiten erweitern muss, sei er Möbelschreiner, Buchhalter oder Ohrenarzt. Wer nicht selbständig arbeiten kann, wird den Vorteil, den eine höhere Schulbildung zu bieten vermag, nie ausnutzen können.

Ja, was denn, wenn der Fritzli nicht recht nachkommt in der Schule? Verhocken lassen? Ihn gar in die Primarschule schicken?

Es mag schwer sein für viele Eltern, wenn es so weit kommt. Für den Fritzli ist es aber besser.

Leider ist die Einsicht noch nicht überall durchgedrungen, dass der Wert eines Menschen nicht in seiner sozialen Stellung liegt, sondern darin, dass er den ihm zugewiesenen Posten möglichst vollkommen auszufüllen vermag. Und doch fühlt das jeder gesunde Mensch. Er wird bei ungenügender Erfüllung einer Lebensaufgabe in sozial höherer Stellung weniger Befriedigung erlangen, als bei guter Erfüllung einer Aufgabe an weniger bedeutender Stelle.

Und das wird einmal auch beim Fritzli so sein.

Rezepte

Schnitzmehl.

Nicht gerade fein, aber sättigend und süss!

Das Schnitzmehl ist ein Nebenprodukt der Mosterei. Die nicht ganz ausgepressten Obstschnitzel werden getrocknet und zu Mehl gemahlen.

Schnitzmehl kann überall verwendet werden, wo Mehl gebraucht wird. Der Zuckergehalt beträgt 20%. Es ist ein wertvolles, sättigendes Streckmittel in Süssspeisen, Fruchtbrei, Fruchttaufauf, Fruchtomeletten, Backwerk usw. Vorteilhaft ist das Anfeuchten mit Süssmost, Fruchtsaft oder Konzentrat.

Kuchen.

100 g Mehl, $\frac{1}{2}$ dl Milch, 200 g Schnitzmehl, 2 dl Konzentrat, Haselnüsse, Orangeat, Zitronenrinde, $\frac{1}{2}$ Backpulver, 1 Ei oder $\frac{1}{2}$ Päckchen Pektin mit etwas Zucker und Milch vermischt. Mehl und Milch glatt verrühren,

Schnitzmehl daruntermengen, dann die andern Zutaten zugeben. Der Teig wird auf ein gefettetes, bemehltes Kuchenblech gestrichen und zirka $\frac{3}{4}$ Stunden in gut erwärmtem Ofen gebacken.

Linzertorte.

50 g Schnitzmehl, etwas Konzentrat, 30 g Mehl, 30 g Zucker, 1 dl Wasser. Alles zu einem Teig verarbeiten, Kuchenform mit dem Teig auslegen, Preiselbeeren- oder Johannisbeerenkonfitüre daraufstreichen, Teiggitter darauf. Backen.

Brotaufstrich (roh).

1 Esslöffel Schnitzmehl wird mit 2 Esslöffel heissem Wasser und einem Esslöffel Konzentrat oder 3 Esslöffel Obstsaft angefeuchtet. Man lässt die Masse 24 Stunden quellen und rührt vor Gebrauch 5—10 g Butter darunter.