

**Zeitschrift:** Bremgarter Neujahrsblätter  
**Herausgeber:** Schodoler-Gesellschaft  
**Band:** - (1998)

**Artikel:** 33 Jahre Kochschule in Bremgarten : Aloisia Stocker erzählt aus ihrem Leben  
**Autor:** Stocker, Aloisia / Frei, Thomas  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-965490>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 03.04.2026

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

## *33 Jahre Kochschule in Bremgarten*

*Aloisia Stocker erzählt aus ihrem Leben*

PROTOKOLLIERT UND BEARBEITET VON THOMAS FREI

«Bevor ich 1943 offiziell als Hauswirtschaftslehrerin in Bremgarten meine Stelle antrat, befand sich die Kochschule im Keller des Stadtschulhauses. Meine Vorgängerin Margrit Gutzwiller unterrichtete vis-à-vis der öffentlichen Douchen und Baderwannen, die ebenfalls im Untergeschoss untergebracht waren. Dort konnte, wer zu Hause kein Badezimmer hatte, und das waren nicht wenige, ein warmes Bad nehmen und sich waschen. Der Schulhausabwart machte das Badwasser heiss. Die Schulkinder konnten alle 14 Tage douchen.

Frau Gutzwillers «Schulküche» war mit einem Holzherd ausgerüstet. An einem langen Tisch im Nebenraum wurde gegessen und der Theorieunterricht abgehalten. Zu dieser Zeit war der Besuch der Kochschule freiwillig. Somit mussten wir Hauswirtschaftslehrerinnen unsere Stunden im ganzen Bezirk zusammensuchen. Dazu gehörten auch die freiwilligen Kurse für erwachsene Frauen. Solche Kurse hatte ich als Nachfolgerin von Frau Gutzwiller in Hägglingen und Dottikon übernommen. Sie fanden abends statt. Den Arbeitsweg machte ich oft zu Fuss. Ich erinnere mich, wie ich während des Krieges spät Nachts auf dem Heimweg trotz Verdunkelungsgebot meine Taschenlampe benutzte. Im Fischbacherwald hielt mich eine Militärpatrouille auf und massregelte mich.

Ebenfalls während des Krieges hielt ich in Arni freiwillige Kurse ab. In einem ersten lernten die Soldatenfrauen das Waschen der tannigen Militärhosen, ohne diese zu verfilzen, das richtige Einfetten der Marschschuhe und das Pflegen des «Affs», des Tor-

nisters. In einem zweiten Kurs musste ich den Bauersfrauen Kochrezepte vermitteln, zu denen ausser Salz und Gewürzen nur Zutaten aus dem eigenen Betrieb gebraucht werden. »»

### **Weihnachtsguetzli im Zeichen der Lebensmittelknappheit**

« Das Weihnachtsfest im sechsten Kriegsjahr steht unter dem Zeichen einer erneuten Verschlechterung unserer Versorgungslage. Die Hausfrau wird dies berücksichtigen und das Weihnachtsgebäck sowie die Festmahlzeiten betont einfach gestalten. Sie wird möglichst wenig von den kostbaren rationierten Lebensmitteln brauchen; denn diese können in eventuell noch kommenden Notzeiten dazu dienen, den Hunger zu stillen. Aber sie wird auf kleine festliche Leckerbissen, ohne die wir das gemütliche Zusammensein im Familienkreis in den Weihnachtstagen kaum denken können, nicht ganz verzichten wollen. Mit Überlegung und klugem Einteilen ist es auch bei sehr kleinem Verbrauch von rationierten Lebensmitteln möglich, schmackhafte Guetzli zu machen. Dazu werden in erster Linie Dörrobst und Nüsse helfen. Wir geben im folgenden Winke, die natürlich beliebig erweitert werden können. »

\* \* \*

(aus: Eidg. Zentralstelle für Kriegswirtschaft, Aufklärungsdienst, Gruppe Hauswirtschaft; Merkblatt Nr. 57 ausgearbeitet von den Hauswirtschaftlichen Expertinnen des eidgenössischen Kriegs-Ernährungs-Amtes; Dezember 1944)

*Aloisia Stocker wurde am 3. März 1916 in der Bremgarter Unterstadt geboren. Ihr Elternhaus befand sich im ehemaligen Schulhaus an der Schulgasse, in unmittelbarer Nähe der damaligen Dienstbotenschule (heute «Haus an der Reuss», Altersheim der Ortsbürgergemeinde). Eine langwierige Magen-Darm-Krankheit zwang sie während ihrer ganzen Kindheit zu strengster Diät und teuren Arztbesuchen in Zürich. Vielleicht beeinflusste dieser frühe bewusste und überlebenswichtige Umgang mit der täglichen Nahrung die spä-*

tere Berufswahl. Die Mutter starb, als Aloisia 12 Jahre alt war, durfte aber noch erleben, dass die strenge Diät Erfolg hatte und ihr Kind gesundete. Es war keine Frage, dass das junge Mädchen den Haushalt des Vaters übernahm. Auf dass dies besser gelänge, besuchte sie den Haushaltungskurs bei den Ingebohler Schwestern. Als später die Schwester der Mutter an die Schulgasse zog, konnte Aloisia Stocker daran denken, eine Berufsausbildung zu absolvieren, und wechselte in Ingenbohl vom Haushaltungskurs ans Haushaltungsseminar. 1931 bis 1933 dauerte die Ausbildung und umfasste in der Praxis Kochen, Nähen, Bügeln und Gartenbau sowie in der Theorie Deutsch, Buchführung, Waren- und Materialkunde, Methodik, Pädagogik, Chemie, Physik, Ernährungslehre, Rechts- und Staatskunde und anderes. Nachdem sie das Patent erworben hatte, strebte sie das Doppelpatent an und meldete sich im Aargau zum Ausbildungsgang für Arbeitslehrerinnen. Da sie aber für den aargauischen Kurs zu jung war, besuchte sie erst einmal die Gewerbeschule in Aarau mit den Fächern Weissnähen und Kleidermachen. Nach deren Abschluss belegte sie nochmals auf freiwilliger Basis Kurse in Ingenbohl. Nebst anderem setzte sich Aloisia Stocker die Fächer auf den Stundenplan, welche sie besonders interessierten, zum Beispiel Chemie und Physik. Die politischen Ereignisse jener Zeit, der Aufstieg Hitlers und die Machtübernahme der Nationalsozialisten in Deutschland, blieben der aufgeweckten Studentin nicht verborgen.

« Als junges Mädchen war ich eher zurückhaltend. Wenn ich aber von einer Sache überzeugt war, konnte ich meine Meinung vehement vertreten. Während der Ausbildungszeit in Ingenbohl hatte ich oft harte politische Auseinandersetzungen mit deutschen und österreichischen Schulkameradinnen, deren Begeisterung für Hitler ich gar nicht teilte. Mein Vater (er nannte mich immer Kleine) warnte mich: «Chlini! wenn de Hitler chonnt, besch du di erscht, wo dra chonnt.» Nie vergesse ich die deutschen Ferien-Cars mit der Aufschrift «Kraft durch Freude»,

welche durch Brunnen führen. Die haben sicher nicht nur Ferien gemacht, sondern sind ganz bewusst in die Innerschweiz gefahren um auszukundschaften ...

Nach meiner Patentierung in Ingenbohl besuchte ich dann 1934/35 den aargauischen Kurs für Arbeitslehrerinnen in Rheinfelden. Von 60 Bewerberinnen gehörte ich zu den 24 aufgenommenen. 1935 hatte ich ein Doppelpatent Hauswirtschafts- und Handarbeitslehrerin in der Tasche – aber keine Stelle. Ich suchte und fand Gelegenheitsarbeiten: Für 25 Franken im Monat arbeitete ich im Kinderheim in Amden, machte eine Stellvertretung als Arbeitslehrerin in Rudolfstetten und war auch Köchin in Privathaushalten. So in Zürich beim Seidenfabrikanten Abegg und im Bremgarter Amthof bei der Familie Meyer-Hioolen. In Brig und Zermatt bei der Hoteliersfamilie Seiler amtete ich als Zimmermädchen. Dort habe ich bei den Hotelköchen manches «Geheimrezept» oder eine besondere Gewürzkombination erfahren und diese natürlich fein säuberlich aufnotiert. 1937 kam aus Bremgarten die Anfrage, ob ich Freiwilligenkurse für Erwachsene in Nähen, Stricken und Sticken erteilen würde. Zwei Jahre später wurde ich als Arbeitslehrerin an die Bremgarter Schule gewählt. Mit zwei Klassen war ich aber nicht ausgelastet und besuchte darum Kurse in Fahnensticken und Modezeichnen an der Kunstgewerbeschule in Zürich. »»

*Das Interesse an Weiterbildung ist bei Aloisia Stocker auch heute noch ungebrochen. Seit der Gründung der Volkshochschule Bremgarten gehört sie zu den treuesten Kursteilnehmerinnen und belegt soviele Kurse wie möglich. Anlässlich des 10-Jahr-Jubiläums der Volkshochschule wurde sie für ihre Treue mit Blumen geehrt, zu ihrem achtzigsten Geburtstag erhielt sie einen Gutschein für den Gratisbesuch von weiteren Kursen! So ist Aloisia Stocker bis heute dem Leitsatz ihres Vaters treu geblieben, der ihr in jungen Jahren nahe legte, keine Gelegenheit zur Weiterbildung auszulassen.*

Wir ersetzen oder strecken:

### **1. Mehl durch eine Mischung von**

- Vollmehl, Hirsemehl und Kartoffelstärkemehl (je  $\frac{1}{3}$ )
- Vollmehl und Hirsemehl ( $\frac{3}{4}$  Vollmehl und  $\frac{1}{4}$  Hirse)
- Vollmehl und Kartoffelstärkemehl (je  $\frac{1}{2}$ )
- Vollmehl und kalte, gesottene, geriebene Kartoffeln (je  $\frac{1}{2}$ )
- Vollmehl und Kartoffelmehl ( $\frac{3}{4}$  Vollmehl und  $\frac{1}{4}$  Kartoffelmehl)
- Vollmehl und Kastanienmehl ( $\frac{4}{5}$  Vollmehl und  $\frac{1}{5}$  Kastanienmehl  
(...))

*Anmerkung: Guetzli, welche mit geriebenen Kartoffeln oder Kartoffelmehl (nicht Kartoffelstärkemehl) zubereitet werden, bleiben nicht lange knusprig und schmecken rasch nach Kartoffeln. Es empfiehlt sich daher, diese Guetzli noch ganz frisch, d. h. am gleichen Tag zu essen. Es ist ferner vorteilhaft, Guetzli mit Kastanien-, Hirse-, Hülsenfruchtmehl oder -griess sowie mit Kartoffelmehl gut zu würzen, z.B. mit Zimt, Nelkenpulver, Ingwer etc.*

### **2. Zucker durch**

- Honig
- entsäuerten Birnendicksaft
- Traubenkunsthonig
- andere Fruchtkonzentrate
- künstliche Süsstoffe

*Anmerkung: Die Verwendung von Fruchtkonzentrat und Dicksaft eignet sich ausgezeichnet für Fruchtpasten und Dörrobstguetzli. Im übrigen ist der leicht säuerliche und ausgeprägte Fruchtgeschmack oft zu aufdringlich.*

### **3. Eier durch**

- Milch
- Treibmittel (Backpulver und Hefe)
- Milcheiweissprodukte
- dicke Zuckerwasserlösung zum Glänzen

### **4. Butter oder Fett durch**

- Haushaltrahm
- Milch
- Quark und Molkenziger (z. B. in geriebenen Teigen für Törtchen)
- Nüsse (Hasel-, Baumnüsse, Mandeln)
- Mohnsamen und Mohnkuchenmehl (Selbstversorger)

*Anmerkung: Mohnsamen lassen sich im Gebäck wie Nüsse verwenden. Sie verleihen ihm einen angenehmen Geschmack, die dunkle Farbe wirkt etwas fremd, jedoch nicht unangenehm.*

*(aus dem Merkblatt Nr. 57)*

« Ab dem Jahr 1943 ist das Fach Hauswirtschaft an aargauischen Schulen obligatorisch. Im letzten Schuljahr müssen alle Mädchen vier Stunden pro Woche in die Kochschule. In diesem Jahr bekommt Bremgarten auch seine erste offizielle Schulküche. Sie wird im Parterre des Stadtschulhauses in der ehemaligen Abwartswohnung eingerichtet. Gedacht war dieser Standort ausdrücklich als Provisorium - über 20 Jahre blieb die Schulküche an diesem Ort. Neben dem Haupteingang rechts lag ein Raum von etwa «Stubengrösse». An der dem Spittelturm zugewandten Seite gab es einen Doppelschrank und zwei Spültröge mit Kaltwasseranschluss sowie in der Ecke einen Holzgefeuerten Herd. An der Querwand war der Boiler, von wo die Schülerinnen das Heisswasser holen mussten, die Wandtafel und ein weiterer Schrank. An der Südwand folgten sich nach der Eingangstüre ein Schrank, nochmals zwei Spültröge und ein Schrank. Gegen die Promenade gab es ein Fenster, und mitten im Raum standen vier Tische und drei Elektroherde sowie mein kleines Pültchen. In den damals üblichen 16er Klassen liess ich die Schülerinnen so rotieren, dass alle vier Wochen eine Gruppe am Holzherd zu kochen hatte. Selbstverständlich musste diese zur gleichen Zeit fertig sein, wie die drei andern Gruppen an den Elektroherden.

Da kommt mir noch eine lustige Begebenheit in den Sinn: Einmal nach den Ferien, beim ersten Einfeuern, wollte der Rauch im Holzherd einfach nicht abziehen und füllte das ganze Schulzimmer. Der Herd war an den Hauptkamin angeschlossen, welcher der Schulhausheizung diente. Auch der Abwart konnte nicht helfen. Schliesslich fand der Kaminfeger ein Vogelnest im Kamin. Offenbar war ein Vogelpaar während der Schulferien besonders fleissig gewesen. Ob es Raben oder Elstern waren, weiss ich nicht.

Im 8. Schuljahr wurden die Mädchen nur in Kochen und Lebensmittelkunde unterrichtet. Dafür mussten die Schulabgängerinnen ohne Lehrstelle und die zukünftigen «Mädchen» (Haushaltangestellte) in die obligatorische, drei Jahre dauernde

Fortbildungsschule, die Rüebl-RS. Während dieser Zeit besuchten die Knaben die Bürgerschule. Die Mädchen lernten im ersten Jahr Kochen, Ernährungslehre, Lebensmittelkunde, Vorratshaltung; im zweiten Waschen, Bügeln, Krankenpflege, Kranken- und Kinderküche und im dritten Jahr Handarbeit (Flicken, Nähen) und Kinderpflege. Für letztere benutzten wir eine Sascha-Morgenthaler-Puppe. Zu dieser obligatorischen Fortbildungsschule kamen auch die Mädchen aus Rudolfstetten, Widen, Berikon, Zufikon und Hermetschwil nach Bremgarten.

Freiwillig war der Besuch des von der Gemeinde Bremgarten bezahlten Gartenbaukurses. Ab den frühen vierziger Jahren konnten die Kinder der zweiten Bezirksschulklasse eine Wochenstunde damit belegen. Der Schulgarten befand sich zuerst auf dem Gelände des heutigen Sportplatzes und umfasste rund zwei Aren. Später musste ich den Garten mehrmals zügeln. Mit jeder Zügelte wurde er etwas kleiner. Zuerst ging's zum Fuchsäcker, dort wo heute die Ortsbürgerblöcke stehen. Dann zum Pfyfferhaus (heute Gartenschulhaus), und zuletzt nutzten wir den Garten beim Pfarrhelferhaus im Kirchenbezirk, welches damals nicht bewohnt war. Wir pflanzten Gemüse für die Kochschule. Überschüsse durften die Schülerinnen nach Hause mitnehmen. Während des Krieges bin ich mit den Gartenbauschülerinnen jeweils zum Maikäfersammeln ausgerückt. Morgens um fünf ging's los mit Tüchern, Bohnenstangen und Kesseln. Die gefangenen Käfer brachten wir zum städtischen Waschhaus, welches auf dem heutigen Risiparkplatz stand. Dort wurden die Käfer überbrüht und die «Suppe» als Hühnerfutter verwendet. Es gab immer wieder Leute, die behaupteten, die Eier hätten davon einen unangenehmen Geschmack bekommen. Ich selber habe allerdings nichts dergleichen bemerkt.

Bis 1972 existierte kein offizieller kantonaler Lehrplan für die Kochschule. Allerdings gab es Richtlinien vom Berufsverband,

## Rezepte

### Dörrfrucht-Zinggli

125 g Kartoffelstärkemehl  
125 g Vollmehl  
2 – 2 ½ dl Milch  
75 g Zucker oder 100 g Birnensaft  
100 g Nüsse  
150 g Dörrfrüchte  
1 Messerspitze Zimt  
Zitronensaft und -schale oder -essenz

Kartoffelstärkemehl mit dem Zucker, den grob gehackten Nüssen, dem Zimt und der Milch zu einem Teig rühren. Die eingeweichten und ohne den Saft durchgetriebenen Dörrfrüchte zum Teig geben und mit der Zitrone abschmecken. Mit zwei Kaffeelöffeln Höckli abstechen und im Ofen bei mittlerer Hitze backen.

\* \* \*

### Dörrobstguetzli

300 g Dörrobst (Zwetschgen, Birnen oder Aprikosen)  
150 g Sultaninen  
150 g geriebene Nüsse  
1 dl Milch oder Haushaltrahm  
Zitronensaft oder -essenz  
Hirse- oder Getreideflocken

Dörrobst und Sultaninen kurz in etwas Süssmost einlegen und ohne Saft durch die Hackmaschine treiben. Die geriebenen Nüsse, Milch oder Rahm sowie den Zitronensaft oder Essenz zur Fruchtmasse geben und gut kneten. Auf einem Brett Getreideflocken ausstreuen und den Brei darauf einen halben Zentimeter dick auswallen, Förmli ausstechen, an der Wärme trocknen lassen, jedoch nicht backen.

*(aus dem Merkblatt Nr. 57)*

damit im ganzen Kanton ein einigermaßen einheitlicher Unterricht abgehalten wurde. An Samstagnachmittagen setzten wir Hauswirtschaftslehrerinnen uns zusammen und entwickelten diese Richtlinien gemeinsam. Ab 1970 galt dann der Stoffplan, welcher am kantonalen Hauswirtschaftsseminar in Brugg entwickelt worden war. Auch erst ab diesem Jahr gab es Kochbücher als Lehrmittel in die Hand jeder Schülerin. Vorher musste ich mit eigenen Lehrmitteln unterrichten. Alle Rezepte schrieben die Schülerinnen von der Wandtafel ab. Für den theoretischen Unterricht benutzte ich die Moltonwand. Mit aus Filz ausgeschnittenen Figuren lernten die Schülerinnen zum Beispiel die Fleischstücke des Rindes und anderer verwertbarer Tiere kennen oder sie lernten die verschiedenen Getreidesorten benennen. Damit diese Vorlagen möglichst naturgetreu daher kamen,



**Wer in Bremgarten «Kochschule» sagt, muss auch «Aloisia Stocker» sagen:** Während 33 Jahren lernte sie Schülerinnen (*und später auch Schülern*) das Kochen und vieles mehr, was zum erfolgreichen Haushalten gehört. Heute geniesst Aloisia Stocker ihren Ruhestand in Bremgarten. *Foto: Felix Wey, Wohlen.*

besuchte ich eine Woche in Hertenstein bei Luzern einen speziellen Zeichenkurs. Dann konnte ich zu Hause die Lehrmittel selber zeichnen und aus Filz ausschneiden.

Das Budget war bescheiden. Während des Krieges durfte ich 40 Rappen pro Schülerin und Tag für Lebensmittel ausgeben. Für das Essen im Unterricht musste ich von den Kindern keine Lebensmittelmarken einziehen. Hingegen hatten die Erwachsenen in den freiwilligen Kursen Rationierungs-Marken abzugeben, so, als ob sie in einem Restaurant essen würden. Oft haben die Schülerinnen ihre Coupons für Hülsenfrüchte und Linsen von zu Hause mitgebracht, weil niemand so recht an diese Nahrungsmittel gewohnt war. In der Kochschule habe ich dann die entsprechenden Rezepte weitergegeben. Weihnachtsguetzli haben wir auch während des Krieges eigentlich immer backen können. Aber ein Kuchen lag wegen des knappen Zuckers und der fehlenden Eier nicht jeden Monat drin. So buk halt die eine Gruppe diesen Monat einen Kuchen, die andere Gruppe einen Monat später.

Das zur Verfügung stehende Geld liess auch später keine grossen Sprünge zu: 1976 waren es für Lebensmittel ein Franken pro Schülerin im achten Schuljahr und 1 Franken 50 pro Schülerin im Fortbildungskurs. Noch lange gab es entlang der Markt-gasse bis hinunter an den Bogen und auch in der Unterstadt wesentlich mehr Lebensmittelgeschäfte als heute. Und es wurde genau registriert, in welchem Laden wieviel für die Kochschule eingekauft wurde... >>

*Heute, im Schuljahr 1997/98, darf die Hauswirtschaftslehrerin in Bremgarten pro Lektion und Schülerin fünf Franken achtzig für Lebensmittel ausgeben. An der Markt-gasse und in der Unterstadt gibt es noch je ein Lebensmittelgeschäft mit einheimischer Kost. Dazu am Bogen eines mit türkischen Spezialitäten, jenes mit Balkanspezialitäten hat nach kurzem bereits wieder geschlossen.*

« Sparen konnte man beim Fleisch. Es kam wenig davon auf den Tisch und wenn, dann vor allem Kuh- und Rindfleisch. Es gab damals für uns Lehrerinnen Kurse für das Kochen von «billigen, guten Fleischstücken», also Fleisch, welches in den Läden nicht oder wenig gefragt war. Anstelle von Konferenzen mussten wir solche Kurse obligatorisch besuchen. Die Schülerinnen lernten dann diese Fleischstücke kochen, trugen die Rezepte in die Familien, und die Nachfrage in den Metzgereien stieg entsprechend.

Fische holte ich immer im Restaurant Stadtkeller. Dort wurden sie frisch getötet. Die Schülerinnen mussten sie dann schuppen und ausnehmen. Ich selber lernte im Seminar in Ingenbohl sogar Hühner töten und rupfen.

Als es in den sechziger Jahren an die Planung des Promenadenschulhauses ging, war klar, dass es auch eine neue Kochschule geben würde. Es fand ein Architektur-Wettbewerb statt. Im Kellertheater, damals noch im Postkeller unter dem Hotel Krone,

## *Rezepte*

### **Weihnachtstaler**

- 2 Esslöffel Milch
- 100 g Zucker
- 1 Messerspitze Zimt
- einige gehackte Haselnüsse oder Nüsse
- ½ Kaffeelöffel Backpulver
- 250 g Mehl (z. B. Kartoffelstärke-, Hirse-, Vollmehl, je ⅓)

Milch, Zucker, Zimt und Nüsse verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver dazusieben, Zusammenkneten und ca. eine halbe Stunde vor dem Auswallen ruhen lassen. Runde Plätzli ausstechen und bei mittlerer Hitze backen. Diese Biskuits werden ziemlich hart.

*(aus: Merkblatt Nr. 57)*

## Rezepte

### Zimtsterne

100 g Mandeln  
100 g Haferflocken  
50 – 75 g Zucker oder eventuell 75 g Birnendicksaft oder  
halb Zucker, halb Birnendicksaft  
1 Messerspitze Zimt  
eventuell 2 Eiweiss oder Ersatzprodukt  
2 Kaffeelöffel Milch  
1 Kaffeelöffel Zucker

Die geriebenen Mandeln und die Haferflocken miteinander mischen, Zimt und Birnendicksaft begeben. Wenn nötig, mit steifgeschlagenem Eiweiss oder Ersatzprodukt binden. ½ cm dick auswallen, zu Sternen ausstechen und im Ofen bei schwacher Hitze trocknen; während sie noch heiss sind, die Milch mit dem Zucker verrühren und die Sterne damit glänzen.

*(aus: Merkblatt Nr. 57)*

\* \* \*

### Zimtsterne (Eiweiss-Verwertung)

3 Eiweiss	steifschlagen
450 g Puderzucker	kurz mitrühren. Davon 1 Tasse für die Glasur beiseitestellen
500 g Mandeln gerieben	
1 ½ Esslöffel Zimt	
2 Esslöffel Zitronensaft oder Kirsch	

Alle Zutaten zusammenkneten. Alles auf mit Zucker bestreuter Unterlage knapp 1 cm dick auswallen ...

*(aus: Betty Bossi, Backbuch, Zürich 1970)*

fand die Ausstellung der eingereichten Projekte statt. Ich liess es mir nicht nehmen, diese zu besichtigen. Mit Schrecken stellte ich fest, dass der Verfasser des Siegerprojektes die Kochschule wieder in den Keller verbannen wollte, wie vor Urzeiten im Stadtschulhaus. Zum anwesenden Stadtammann und Jurymitglied Eugen

Meier sagte ich: « Ich gehe nicht mehr in den Keller. Entweder kommt die Schulküche ans Tageslicht, oder ich will nicht mehr in Bremgarten unterrichten!» Ich wurde nicht so ernst genommen. Aber «Aarau» half mir. Herr Merki, der Ansprechpartner für Hauswirtschaft beim Erziehungsdepartement, hielt den Bremgartern die Subventionsvorschriften unter die Nase und drohte mit Kürzungen der Kantonsbeiträge. Der Architekt musste nochmals über die Pläne und baute ein Halbgeschoss ein, welches dem ganzen Schulhaus seine heute charakteristische Form und der Schulküche Tageslicht brachte. Heute ist Herr Merki, der sich sehr für uns Hauswirtschaftslehrerinnen eingesetzt hatte, pensioniert und wenn immer möglich dabei, wenn wir ehemaligen Hauswirtschaftslehrerinnen uns im Restaurant Rebstock in Seengen zu einer Plauderrunde treffen.

Zum neugebauten Schulhaus, befanden Stadtrat und Kommission, passe ein Wäscheständer im Freien schlecht. Und so wurde mir verboten, draussen Wäsche zu hängen. Waschen gehörte aber zum Lernstoff. Ich beharrte darum darauf, dass ich nebst der Waschmaschine einen Tumbler bekam. Dieser wurde mir wohl oder übel bewilligt. Ich musste dafür während acht Jahren die Wäsche sämtlicher Schulhäuser und Turnhallen waschen. Dazu gehörten auch die grossen Wischlappen der Abwarte. Regelmässig habe ich an den Wochenenden eine Waschmaschine damit gefüllt und ging um 21 Uhr nochmals ins Schulhaus, um einen zweiten Sud einzufüllen und den ersten in den Tumbler zu legen.

Jahr für Jahr gab es mehr Schülerinnen und damit mehr Abteilungen. In den Jahren vor der Pensionierung unterrichtete ich oft 36 bis 38 Stunden pro Woche, hinzu kamen noch die Abendkurse. Dies war eine grosse Belastung und zehrte stark an meinen Kräften. Die angeschlagene Gesundheit war auch der Grund, warum ich mich mit 60 Jahren frühzeitig pensionieren liess.

Ab 1974 konnten auch die Knaben freiwillig in die Kochschule. Seit 1990 ist Kochen für beide Geschlechter gleichermassen Wahlpflichtfach und in den letzten Schuljahren Freifach. Die erwachsenen Männer kamen etwas früher: 1966 organisierte ich für den Kaufmännischen Verein Wohlen den ersten Männerkochkurs, unzählige weitere folgten.

Das Pflichtpensum für eine Hauswirtschaftslehrerin lag bei 28 Wochenstunden. Sie war lohnmässig etwas besser gestellt als eine Arbeitsschullehrerin. Weil ich aber mit Arbeitsschule angefangen hatte, wurde ich auch in der Pensionskasse entsprechend niedriger eingestuft. Später dachte niemand daran, eine Korrektur vorzunehmen. So beziehe ich nun die kleinere Pension, obwohl ich nur noch bis 1966 ein kleines Pensum Arbeitsschule unterrichtete, und nachher während Jahrzehnten ausschliesslich Hauswirtschaft. >>

*Aber Aloisia Stocker ist gar nicht die Frau, die jammert. Volle sechs Stunden hat mir die heute 81jährige aus ihrem bewegten Leben erzählt. Dabei schweifte die vife Frau kaum ab und wenn doch, dann fand sie den Faden mühelos wieder. Keine Minute des Zuhörens erschien mir lang. Ein interessantes, arbeitsreiches Leben wurde vor mir ausgebreitet. Ich danke ganz herzlich für die Offenheit und das Vertrauen.*

---

**Thomas Frei**

ist Historiker und lebte während 20 Jahren in Bremgarten. Heute arbeitet er als Museumsleiter im Schloss Hallwyl und wohnt mit seiner Familie in Boniswil.