

# Der Weg zur diplomierten Köchin

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **32 (1942)**

Heft 46

PDF erstellt am: **27.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-649196>

## **Nutzungsbedingungen**

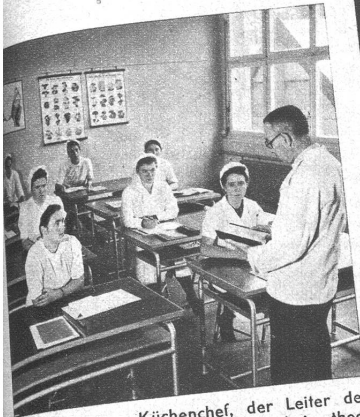
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

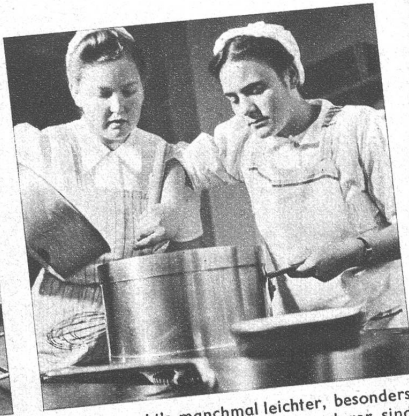
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Herr Imboden, Küchenchef, der Leiter des zweimonatigen Ergänzungskurses, beim theoretischen Unterricht



Zu zweit geht's manchmal leichter, besonders wenn die Pfannen so gross und schwer sind

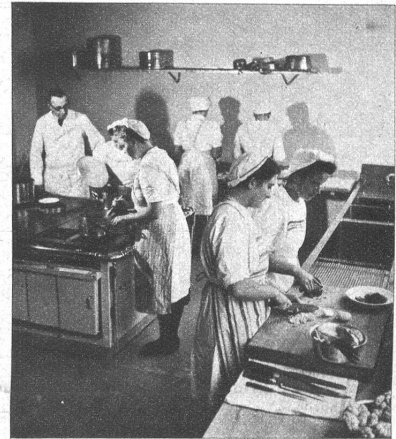


Für feine Backwaren muss das Mehl genau abgewogen und durchgeseibt werden

## Der Weg zur diplomierten Köchin

„Diplomierte Köchinnen, ja gibt es denn das“, werden viele fragen. Bis heute kannte man wohl gute Köchinnen, die sicherlich sehr gesucht waren, denn die Liebe geht ja bekanntlich überall durch den Magen, aber dass es auch diplomierte Köchinnen gibt, das war wohl den Wenigsten bekannt. Diese neue Anerkennung eines Frauenberufes in Form einer eidgenössischen Regelung ist vor allem

das Werk von Fräulein Rosa Neuschwander, die mit ihrem unermüdlichen und initiativen Schaffen die Grundlagen für eine diesbezügliche eidgenössische Gesetzgebung schuf. Voraussetzung für den Köchinnenberuf sind: besondere Freude an der Kocharbeit, eine gute praktische Intelligenz, gute Gesundheit, Sauberkeit, Fleiss, Ehrlichkeit und Zuverlässigkeit. Nach Schulaustritt muss sich eine



In kleine Gruppen verteilt, helfen die Schülerinnen alle an der Zubereitung eines kompletten und reichhaltigen Mittagessens



Eine gute Sauce zu bereiten, verlangt viel Geschicklichkeit und muss deshalb den Schülerinnen mehrmals vorgeführt werden (Photos: E. Thierstein)

Tochter zunächst zwei Jahre lang hauswirtschaftlich betätigen. Am allergeeignetsten sind eine Haushaltlehre und ein Welschlandjahr. Wenn sie dann das 18. Altersjahr zurückgelegt hat, kann sie die eigentliche Köchinnenlehre beginnen. Diese ist durch das eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement seit dem Frühling 1941 klar vorgezeichnet. Sie beträgt 18 Monate.

Im Kanton Bern werden zunächst 16 Monate praktische Lehre (mit Taschengeld) in einem Betrieb, unter einem gelernten Koch oder einer gelernten Köchin, durchgeführt. Als Lehrbetriebe kommen Pensionen, Gasthöfe, kleinere Hotels und Spitäler, nicht aber Privathäuser, in Frage. Lehrstellen vermittelt die Berufsberatung.

Der zweite Teil, der Lehre, 2 Monate umfassend, besteht in einem Ergänzungskurs, wo die Töchter gemeinsam von einem Küchenchef in Kochtheorie und praktischer Kocharbeit unterrichtet werden. Dazu kommt der Unterricht in den geschäftskundlichen Fächern, von Lehrerinnen erteilt. Am Schluss des Kurses folgt die Abschlussprüfung, nach deren erfolgreicher Absolvierung die Töchter den eidgenössischen Fähigkeitsausweis als Köchinnen erhalten. Die diplomierten Köchinnen sind sehr gesucht und können nach Wunsch eine Stelle in einem guten Privathaus, aber auch in Pensionen, Gasthöfen, Restaurants, kleineren Hotels, Kliniken, Spitälern oder Anstaltsbetrieben annehmen. Es wartet ihnen eine gesicherte Existenz, zählt doch der Köchinnenberuf zu den krisenfesten. Aufstiegsmöglichkeiten sind ebenfalls vorhanden

**Gefüllte Kartoffeln:**

Grosse, schöne Kartoffeln werden geschält; ein Deckel abgeschnitten und ausgehöhlt. (Das Ausgehöhlte für Suppe verwenden.) Die Kartoffeln werden mit ganz wenig Wasser auf kleinem Feuer vorgedämpft (ca. 10 Minuten). Gut abtropfen lassen. Jetzt kommt die Füllung, die aus Paniermehl, viel feingehackten Kräutern und für 50 g Coupons Hackfleisch besteht. Mit Salz, Pfeffer oder Paprika abschmecken. In die Kartoffeln einfüllen und auf ein Kuchenblech setzen. Mit Oel bepinseln und 15 Minuten backen lassen. Dazu eine gute Sauce:

Zwiebeln fein schneiden, in Fett hellgelb schwitzen, mit Mehl bestäuben und mit aufgelöster Maggi-Bratensauce ablöschen. Vor dem Anrichten mit viel feingewiegtem Schnittlauch bestreuen. Die Sauce soll bis zur sämigen Beschaffenheit eingekocht werden. Dazu Salat der Jahreszeit entsprechend.

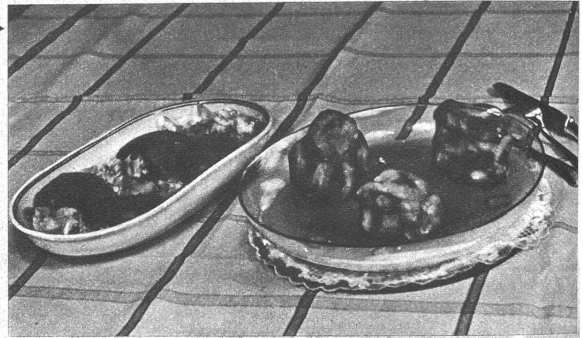
L. R.

## Zweimal Kartoffeln

**Der pikante Kartoffelsalat:**

←Zutaten: Kartoffeln, Sellerie, Peterli, Zwiebeln, Senf, Knoblauch, sowie für 100 g Fleischcoupons Speck oder Fleischkäse.

Die Kartoffeln weich schwellen, schälen und in Scheiben schneiden. Sellerie ist gut zu waschen und zu schälen. Speck oder Fleischkäse in kleine Würfel schneiden und ausbraten lassen. In eine tiefe Schüssel kommen nun drei Esslöffel ölfreie Salatsauce, ein Esslöffel Haushaltrahm und zwei Esslöffel Milch, Essig nach Belieben. Salz und Senf zufügen und die ganze Sauce mit dem Schwingbesen schlagen. Die Zwiebeln sind fein zu wiegen, die Knoblauchzehe zu zerdrücken; Peterli oder Schnittlauch ebenfalls fein schneiden. Die Fleischwürfel beifügen. Die Sellerieknolle ist mit der Bircher raffel direkt in die Sauce zu reiben. Jetzt erst die Kartoffelscheiben dazugeben und alles eine halbe Stunde marinieren lassen. Mit Milchkaffee ein gutes, nahrhaftes Abendessen. Wer es liebt, kann den Kartoffelsalat warm servieren.



## Und wenn wir aufgetrennte Wolle verwenden...



Es ist nicht nur überaus wichtig, alle Sachen wieder zu verwenden und zu verwerten, sondern wie man es macht, das ist das Ausschlaggebende. Ein alter Pullover soll nochmals in neuem Gewande seine Auferstehung feiern. Es ist aber nicht gleichgültig, ob wir die Wolle einfach auftrennen, auf einen Knäuel winden und gebrauchen; das Resultat wird eine Enttäuschung sein. Der Pullover muss, sofern er nicht gewaschen ist, zuerst in einem Seifen- — oder noch besser — Express-Bad getaucht werden. Gut durchdrücken — nicht reiben — nachher nachspülen und dem letzten Spülwasser einen Schuss Essig zufügen. In ein Tuch einschlagen — trocknen lassen. Jetzt erst werden sorgfältig die Nähte aufgetrennt und die Wolle über ein Holz gespannt. Ein Topf wird mit Wasser gefüllt, dasselbe siedend gekocht und das Holzbrett mit der Wolle darüber gehalten. So wird die Wolle glatt und wie neu, ohne richtig nass zu werden. Die Arbeit kann beginnen.

Haben wir aber Kleidungsstücke, so werden dieselben ebenfalls mit grösster Sorgfalt aufgetrennt, dann gewaschen, getrocknet und feuchtheiss gebügelt. Jetzt ist es eine Leichtigkeit, die neuen Schnittteile daraufzulegen, oder auch die Innenseite des Stoffes nach aussen zu kehren. Die Neuverarbeitung wird zur Freude und Lust für jede Hausfrau.

L. R.