Zeitschrift: Archiv für das schweizerische Unterrichtswesen
Band: 15/1929 (1929)

Artikel: Kanton Solothurn
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-31309

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: 29.08.2025

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

6. Eier. — Weichgekochte, verlorene, hartgekochte Eier, Spiegeleier, verschiedene Omeletten.

7. Milch- und Mehlspeisen. — Milch- und Mehlbrei. Fasten-, Mehl- und Käsespeisen. Puddinge: Milch-, Eier- und Mehlpuddinge. Verwendung und Zubereitung von Käse, Vacherin, Yoghourt.

8. Hausgebäck. — Butterteig, Blätterteig, Kuchen und Torten. Brot, Hefeteig.

9. Früchte. — Früchtekompotte von frischen oder gedörrten Früchten. Früchtepuddinge.

10. Krankenkost. — Brotsuppe, Huhn- und Kalbfleischbrühe, konzentrierte Fleischbrühe. Milch, Eier, eingequirlte Eier. Kühlende Getränke. Adstringierende Getränke. Kräutertee (Aufguß und Absud).

11. Konservierung der Nahrungsmittel.

a) Konservierung des Fleisches: Kühlhaltung, Einsalzen, Räuchern, Einkochen.

b) Konservierung der Gemüse: Dörren, Einsalzen, Sauerkraut. Sterilisieren.

12. Kochfette. Rindfett, Schweinefett und Speck, eingekochte Butter. Pflanzen- und Kunstfette, Öl.

VIII. Buchhaltung.

1. Jahr. Kostenberechnung der Mahlzeiten. Kassarechnung. Faktura oder Rechnung, Quittung, Empfangsschein. Gebräuchliche Formulare.

2. Jahr. Kostenberechnung der Mahlzeiten, der ausgeführten Konfektionsarbeiten. Haushaltungsbuch: Inventarium, Budget, Einnahmen- und Ausgabenbuch.

Belehrung über Sparsamkeit und weise Vorsorge; Aufklärung über Versicherung und Bürgschaft.

XI. Kanton Solothurn.

Keine schulgesetzlichen Erlasse pro 1928.