Zeitschrift: Pädagogische Blätter: Organ des Vereins kathol. Lehrer und

Schulmänner der Schweiz

Herausgeber: Verein kathol. Lehrer und Schulmänner der Schweiz

Band: 13 (1906)

Heft: 16

Artikel: Eine Köchinnenschule in Freiburg

Autor: C.F.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-529522

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: 02.12.2025

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

Eine Köchinnenschule in Freiburg.

Der verehrte Leser muß keine Angst haben, die folgenden Zeilen verkünden keinen "katholischen Rochkurs", wiewohl auch ein solcher kaum unzeitgemäß ware. Sie melden von einer Röchinnenschule, die in Freiburg neu errichtet ist und sehr gute Dienste tun kann. In Sachen "Zwek und Einrichtung" folgendes:

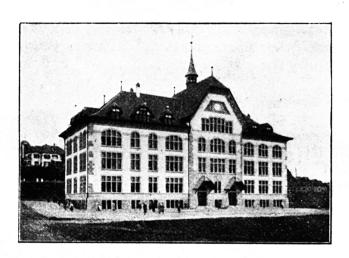
Diese Abteilung der Kochlurse ist für junge Mädchen bestimmt, welche sich durch einen gründlichen Rochunterricht als Köchinnen auszubilden wünschen. Für einen Lehrlurs, welcher ein Jahr dauert und mit einer Lehrlingsprüfung abschließt, werden nicht mehr als zwölf Schülerinnen angenommen. Diese Prüfung wird bezeugt durch ein Diplom, das vom schweizerischen Zentralamt für Lehrelingswesen ausgestellt wird.

Der Unterricht wird in frangösischer Sprache erteilt. Erklärungen, die von beutschen Zöglingen nicht genügend erfaßt wurden, werden von der Lehrerin

auf beutsch wiederholt.

Die ebenso gründliche als vielseitige Ausbildung der Lehrerinnen ift eine Garantie für die Gediegenheit des Unterrichtes.

Das Lehrpersonal besteht aus:



Neues Schulhaus (5 Min. vom Bahnhof), in welchem sich die Köchinnenschule befindet.

Madame Bonnabry, Dberlehrerin, ehemalige Schülerin bes Berrn Drief. fens und bes herrn Colombié in Paris und bes Ceminars für Rochlehrer= innen in London; Frl. Raiser, ehemalige Schülerin Rochlehrerinnen= Seminars in Caffel unb der Rochschule des «Cordon-Bleu» in Paris; Fri. Mangold, ebemalige Schülerin bes Haushaltungs= lehrerinnen-Seminars Zürich.

Die für ben Rochturs

bestimmten Raumlichkeiten bestehen aus zwei Rüchen, Vorratskammern, Efzimmer, Rleiberraum, Reller, Waschfüche und Bügelzimmer.

Als Brennmaterial werden Holz, Roble und Gas verwendet; die Rochein-

richtung besteht aus fechs verschiedenen Berben.

Die Röchinnenschule bietet Gelegenheit zu ernfter methobischer Arbeit, unter

ber beständigen Beitung und Aufficht einer ber Lehrerinnen.

Um die Arbeit der Schülerinnen abzuwechseln und um ihnen eine gründliche Ausbisdung zu gewähren, nimmt der Rurs Rostgänger (Damen) für Mittagessen und Nachtessen an; auch werden Bestellungen für die Stadt angenommen.

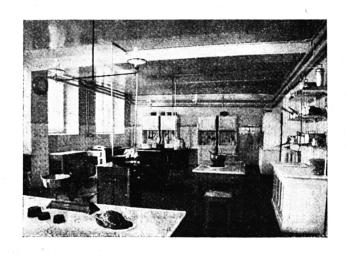
Um Sonntag hat je eine Halfte ber Schülerinnen frei; ihre Mahlzeiten können fie jedoch auf Wunsch im Rurs einnehmen. Die Schülerinnen, welche frei haben, können sich, auf Wunsch ber Eltern, auswärts aufhalten.

Das Programm lautet alfo:

Rude. Jeden Tag von 8-2 und von 5-8 Uhr.

a) Bedienung. Ordnung und Inftandhaltung ber Ruche und ber Rüchengerate. Inftandhaltung bes Ehzimmers. Bedienung bei Tisch.

b) Praftische Ruche. Berschiebene Suppen: Fleisch- und Gemüsebrühen, bunne Suppen, purées, consommés. Garnituren für Suppen.



Verschiedene Rochmethoden für das Fleisch, die Gier, Fische und Gemufe. Sieben, Braten, Dampfen, Gratinieren, Geflügel, Wilb, Garnierte Entrées. Warme und falte Braten. Gallerten. Galantinen, Afpite, Auflauf. Maringben. Berichiebene Gul. lungen, Anobeln. Quenelles. Berichiedene Arten gur Berwendung der Fleisch-, Fischund Bemüsereften.

Gewöhnliche [und feinere Saucen.

Gemüse, grüne und getrocknete, sowie Entremets. Milch- und Mehlspeisen. Puddings. Gelées und Crèmes. Charlotten, Auflauf, Chartreuses, Macédoines. Gefrorenes, Obst, Compoten und Früchtenentremets. Saucen und Sirope für süße Speisen.

Geback. Geriebener-, Pasteten-, Blätter- und Halblätterteig. Hefenteig. Torten. Timbalen. Warme und falte Pasteten. Biscuits. Genoise. Berschiedene Ruchen. Glassierte Ruchen. Dekoration.

Hors d'œuvre.

Platten für Gabelfrühftuck, Nachteffen. Platten für Buffets.

Conferven. Sirope. Saushaltungslifore.

Rüche für Rinber und Rrante.

Saushaltungsküche und Gesundheitslehre. 1 Stunde per Woche. Die Hausarbeiten. Die Wohnung: Lüftung, Heizung und Beleuchtung. Die Kleidung. Instandhaltung. Die Wäsche. Körperpflege.

Ernährungskunde. 2 Ctunben per Boche.

Die Ernährung. Nährwert ber Speisen. Berbauungsdauer. Berschiebene Diät. Gesundheitliche und sparsame Zusammenstellung der Speisen. Die Prinzipien der Küche. Berdorbene und verfälschte Nahrungsmittel und das Erstennen derselben.

Die Getranke. Das Wasser. Luxusgetranke. Altoholische und bestillierte Getranke. Borkommende Verfälschungen. Gefahren ber alkoholischen Getranke.

Aufbewahrung ber Nahrungsmittel, ber Getrante.

Die Küche, beren Stellung im Haus. Einrichtung. Wahl und Unterhaltung der Geräte. Wichtigkeit der Pünktlichkeit und ter Reinlichkeit im Kochen.

Studium und Zusammens stellung verschiedener Speises zettel.

Buchführung. 1 Stunde ber Boche.

Büdget der Haushaltung. Tagebuch der Hausfrau. Haushaltungsbuch. Konsummentenbuch. Revidieren. Ausrechnen S TO SERVICE AND ADDRESS OF THE PARTY OF THE

bes Roftenpreises (für jeden Speisezettel).

Bafden und Bügeln. Alle zwei Wochen, zwei Nachmittage.

Rüchenwasche. Ueberarmel. Schurzen. Tischwasche usw.

Gin Programm, bas für verschiebenfte Stellung in ber Butunft Bebeutung hat und Nuganwendung finden kann.

Die Arbeitseinteilung lagt fich ebenfalls hören.

8 Uhr. Erflarung ber Speisezettel.

9-12 Uhr. Rüche. Jebe Gruppe, bestehend aus zwei Schulerinnen, hat einige Platten herzurichten. Bur felben Zeit sollen fie barauf bebacht fein, baß Ruche, Office und Efzimmer in Ordnung sind. Gbenso mussen sie ben Tisch beden und bei Tisch servieren.

Um Ende jeder Boche muffen bie Schulerinnen abwechslungsweise, unter Aufficht einer Lehrerin, ben Borraten im Reller und im Office nachseben, bie Bestellungen aufschreiben und muffen unter ber Woche jeden Tag bas Nötige austeilen; ebenso haben sie die Ausgänge zu beforgen.

In jeder Rochstunde werden zwei verschiedene Mahlzeiten hergestellt: eine Mahlzeit für die Rostganger, bestehend aus brei Gangen, eine Mahlzeit für die

Lehrtochter; bagu tommen allfällige Bestellungen.

12—2 Uhr. Mittagessen, Bebienung bei Tisch und Ordnung in ber Rüche. 2—3 Uhr. Ruhestunde. Während bieser Zeit können sich die Schülerinnen auf dem großen Plat um das Schulgebäude aufhalten.

3-48/4 Uhr. Theorie. 48/4 Uhr. Abendeffen.

5-8 Uhr. Bubereitung bes Nachteffens und allfällige Beftellungen für bie Ctabt. Nachtessen. Ordnung in ber Ruche.

Begen 8 Uhr, Rudfehr ber Schülerinnen in ihre Wohnung, unter Begleitung einer Bebrerin.

Und schließlich noch bie Aufnahmsbedingungen.

Die Töchter muffen bas 18. Altersjahr gurudgelegt und wenigstens bie Primarschulen absolviert haben.

Sie muffen ein Leumundszeugnis, bas von bem Crtepfarrer ober von bem Bemeinbeprafibenten unterzeichnet ift, mit ber Unmelbung einsenben.

Eintritt: 1. Oftober und 1. April.

Das Rursgelb ift 250 Fr.; die erste Salfte ift beim Eintritt, die zweite am Anfang bes 4. Monats zahlbar. Mit bem Rursgelb find bas Mittag., Abend- und Nachtessen einbegriffen. Auf Wunsch ber Eltern werben für bie Behrtochter Wohnung und Frühstüd besorgt jum Preise von 150 Fr. per Jahr.

Die Anmelbungen abreffiere man an die "Direktion ber Dabchensekundar-

fcule, Freiburg."

P. S. Die Direktion ber Rochturfe lagt jebes Jahr zwei Aurse geben für bie Damen, welche imftande fein wollen, einer guten burgerlichen und feineren Rüche torzusteben.

Dauer bes erften Rurfes vom 1. Ottober bis Weihnachten.

Dauer bes zweiten Rurfes vom 15. April bis 15 Juli.

Die Rurfe werben wochentlich in funt halbtagen erteilt.

Die Schülerinnen bereiten bie hauptmablzeit, welche auch von ihnen eingenommen wird. Nach dem Effen wird die Ruche in Ordnung gebracht.

Einschreibegebühr 60 Fr.

Das ift nun alles, mas in Sachen zu vermelben ift. Mir scheint die Ginrichtung ift zeitgemag und entspricht einem Bedurfniffe und ift beren Rlarlegung gerade in einem Lehrerorgane fehr am Plate, wird boch gerade ber Lehrer in berlei Dingen viel um Rat und Austunft gebeten. Die Schule fei beftens empfohlen, fie bietet auch in religiöser und moralischer Richtung Garantie, was febr zu beachten.