Eine Köchinnenschule in Freiburg

Autor(en): **C.F.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Pädagogische Blätter : Organ des Vereins kathol. Lehrer und Schulmänner der Schweiz**

Band (Jahr): **13 (1906)**

Heft 16

PDF erstellt am: **28.03.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-529522

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Eine Köchinnenschule in Freiburg.

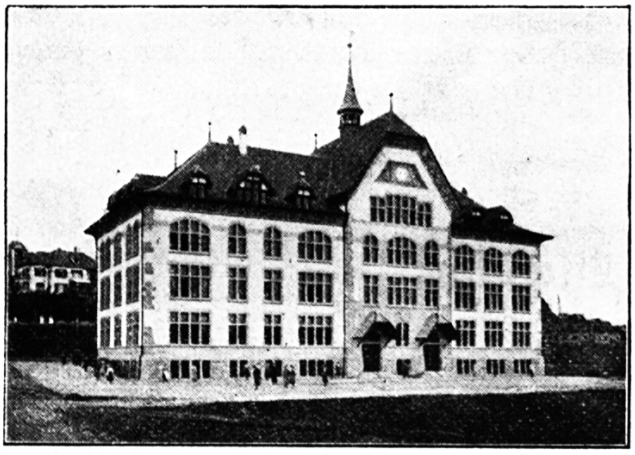
Der verehrte Leser muß keine Angst haben, die folgenden Zeilen verkünden keinen „katholischen Kochkurs", wiewohl auch ein solcher kaum unzeitgemäß wäre. Sie melden von einer Köchinnenschule, die in Freiburg neu errichtet ist und sehr gute Dienste tun kann. In Sachen **„Zweck und Einrichtung"** folgendes:

Diese Abteilung der Kochkurse ist für junge Mädchen bestimmt, welche sich durch einen gründlichen Kochunterricht als Köchinnen auszubilden wünschen. Für einen Lehrkurs, 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 Lehrlingswesen ausgestellt wird.

Der Unterricht wird in französischer Sprache erteilt. Erklärungen, die von deutschen Zöglingen nicht genügend erfaßt wurden, werden von der Lehrerin auf deutsch wiederholt.

Die ebenso gründliche als vielseitige Ausbildung der Lehrerinnen ist 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, Oberlehrerin, ehemalige Schülerin des Herrn Dießens und des Herrn Colombié in Paris und des Seminars für Kochlehrerinnen in London; Frl. Kaiser, ehemalige Schülerin des Kochlehrerinnen-Seminars in Cassel und der Kochschule des «Cordon-Bleu» in Paris; Frl. Mangold, ehemalige Schülerin des Haushaltungslehrerinnen-Seminars in Zürich.

Die für den Kochkurs bestimmten Räumlichkeiten bestehen aus zwei Küchen, Vorratskammern, Eßzimmer, Kleiderraum, Keller, Waschküche und Bügelzimmer.

Als Brennmaterial werden Holz, Kohle und Gas verwendet; die Kocheinrichtung besteht aus sechs verschiedenen Herden.

Die Köchinnenschule bietet Gelegenheit zu ernster methodischer Arbeit, unter der beständigen Leitung und Aufsicht einer der Lehrerinnen.

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

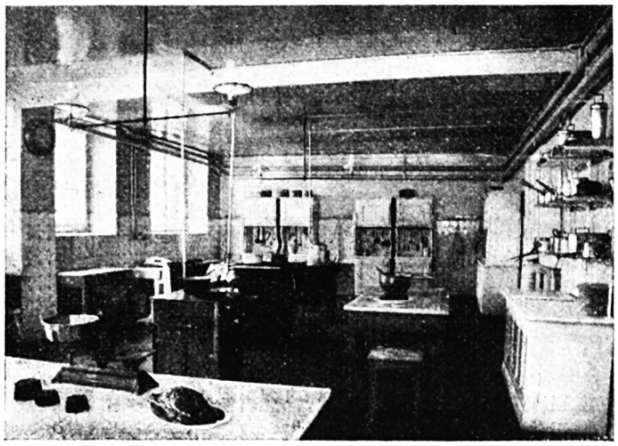
Am Sonntag hat je eine Hälfte der Schülerinnen frei; ihre Mahlzeiten können sie jedoch auf Wunsch im Kurs einnehmen. Die Schülerinnen, welche frei haben, können sich, auf Wunsch der Eltern, auswärts aufhalten.

Das **Programm** lautet also:

Küche. Jeden Tag von 8—2 und von 5—8 Uhr.

a) Bedienung. Ordnung und Instandhaltung der Küche und der Küchengeräte. Instandhaltung des Eßzimmers. Bedienung bei Tisch.

b) Praktische Küche. Verschiedene Suppen: Fleisch- und Gemüsebrühen, dünne Suppen, purées, consommés. Garnituren für Suppen.



Verschiedene Kochmethoden für das Fleisch, die Eier, Fische und Gemüse. Sieden, Dämpfen, Braten, Gratinieren, Geflügel, Wild, Garnierte Entrées. Warme und kalte Braten. Gallerten, Galantinen, Aspiks, Auflauf. Marinaden. Verschiedene Füllungen, Knödeln. Quenelles. Verschiedene Arten zur Verwendung der Fleisch-, Fisch- und Gemüseresten.

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.

Gebäck. Geriebener-, Pasteten-, Blätter- und Halblätterteig. Hefenteig. Torten. Timbalen. Warme und kalte Pasteten. Biscuits. Génoise. Verschiedene Kuchen. Glassierte Kuchen. Dekoration.

Hors d'œuvre.

Platten für Gabelfrühstück, Nachtessen. Platten für Büffets.

Conserven. Sirope. Haushaltungsliköre.

Küche für Kinder und Kranke.

Haushaltungsküche und Gesundheitslehre. 1 Stunde per Woche.

Die Hausarbeiten. Die Wohnung: Lüftung, Heizung und Beleuchtung. Die Kleidung. Instandhaltung. Die Wäsche. Körperpflege.

Ernährungskunde. 2 Stunden per Woche.

Die Ernährung. Nährwert der Speisen. Verdauungsdauer. Verschiedene Diät. Gesundheitliche und sparsame Zusammenstellung der Speisen. Die Prinzipien der Küche. Verdorbene und verfälschte Nahrungsmittel und das Erkennen derselben.

Die Getränke. Das Wasser. Luxusgetränke. Alkoholische und destillierte Getränke. Vorkommende Verfälschungen. Gefahren der alkoholischen Getränke.

Aufbewahrung der Nahrungsmittel, der Getränke.



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

Studium und Zusammenstellung verschiedener Speisezettel.

Buchführung. 1 Stunde per Woche.

Budget der Haushaltung. Tagebuch der Hausfrau. Haushaltungsbuch. Konsummentenbuch. Revidieren. Ausrechnen des Kostenpreises (für jeden Speisezettel).

Waschen und Bügeln. Alle zwei Wochen, zwei Nachmittage.
Küchenwäsche. Ueberärmel. Schürzen. Tischwäsche usw.
Ein Programm, das für verschiedenste Stellung in der Zukunft Bedeutung hat und Nutzanwendung finden kann.
Die **Arbeitseinteilung** läßt sich ebenfalls hören.
8 Uhr. Erklärung der Speisezettel.
9—12 Uhr. Küche. Jede Gruppe, bestehend aus zwei Schülerinnen, hat einige Platten herzurichten. Zur selben Zeit sollen sie darauf bedacht sein, daß Küche, Office und Eßzimmer in Ordnung sind. Ebenso müssen sie den Tisch decken und bei Tisch servieren.
Am Ende jeder Woche müssen die Schülerinnen abwechslungsweise, unter Aufsicht einer Lehrerin, den Vorräten im Keller und im Office nachsehen, die Bestellungen aufschreiben und müssen unter der Woche jeden Tag das Nötige austeilen; ebenso haben sie die Ausgänge zu besorgen.
In jeder Kochstunde werden zwei verschiedene Mahlzeiten hergestellt: eine Mahlzeit für die Kostgänger, bestehend aus drei Gängen, eine Mahlzeit für die Lehrtöchter; dazu kommen allfällige Bestellungen.
12—2 Uhr. Mittagessen, Bedienung bei Tisch und Ordnung in der Küche.
2—3 Uhr. Ruhestunde. Während dieser Zeit können sich die Schülerinnen auf dem großen Platz um das Schulgebäude aufhalten.
3—4¾ Uhr. Theorie. 4¾ Uhr. Abendessen.
5—8 Uhr. Zubereitung des Nachtessens und allfällige Bestellungen für die Stadt. Nachtessen. Ordnung in der Küche.
Gegen 8 Uhr, Rückkehr der Schülerinnen in ihre Wohnung, unter Begleitung einer Lehrerin.
Und schließlich noch die **Aufnahmsbedingungen.**
Die Töchter müssen das 18. Altersjahr zurückgelegt und wenigstens die Primarschulen absolviert haben.
Sie müssen ein Leumundszeugnis, das von dem Ortspfarrer oder von dem Gemeindepräsidenten unterzeichnet ist, mit der Anmeldung einsenden.
Eintritt: 1. Oktober und 1. April.
Das Kursgeld ist 250 Fr.; die erste Hälfte ist beim Eintritt, die zweite am Anfang des 4. Monats zahlbar. Mit dem Kursgeld sind das Mittag-, Abend- und Nachtessen einbegriffen. Auf Wunsch der Eltern werden für die Lehrtöchter Wohnung und Frühstück besorgt zum Preise von 150 Fr. per Jahr.
Die Anmeldungen adressiere man an die „Direktion der Mädchensekundarschule, Freiburg."
P. S. Die Direktion der Kochkurse läßt jedes Jahr zwei Kurse geben für die Damen, welche imstande sein wollen, einer guten bürgerlichen und feineren Küche vorzustehen.
Dauer des ersten Kurses vom 1. Oktober bis Weihnachten.
Dauer des zweiten Kurses vom 15. April bis 15 Juli.
Die Kurse werden wöchentlich in fünf Halbtagen erteilt.
Die Schülerinnen bereiten die Hauptmahlzeit, welche auch von ihnen eingenommen wird. Nach dem Essen wird die Küche in Ordnung gebracht.
Einschreibegebühr 60 Fr.
Das ist nun alles, was in Sachen zu vermelden ist. Mir scheint die Einrichtung ist zeitgemäß und entspricht einem Bedürfnisse und ist deren Klarlegung gerade in einem Lehrerorgane sehr am Platze, wird doch gerade der Lehrer in derlei Dingen viel um Rat und Auskunft gebeten. Die Schule sei bestens empfohlen, sie bietet auch in religiöser und moralischer Richtung Garantie, was sehr zu beachten. C. F.