

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 03.04.2025

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. — Buttermig, 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.
