

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Oldenburgisches Gemeinde-Blatt. 1854-1903 50 (1903)

51 (5.12.1903)

[urn:nbn:de:gbv:45:1-766834](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:gbv:45:1-766834)

Oldenburgisches Gemeinde = Blatt.

Vierteljährlich erscheinen 13 Nummern. Abonnementspreis jährlich 2 M.

(Der Nachdruck der in dem Gemeindeblatte enthaltenen Aufsätze u. s. w. ist nur mit Quellenangabe gestattet.)

1903. Sonnabend, 5. Dezember. № 51.

Bekanntmachung.

Am 20. und 23. November wurden dem Nahrungsmittel-Untersuchungsamte vier Proben Vollmilch zur Untersuchung überwiesen. Die Untersuchung hatte folgendes Ergebnis:

Name des Milchhändlers, von dem die Probe entnommen ist.	Spezifisches Gewicht.	Fettgehalt
1) Landmann August Würdemann, Donnerschweerstr. 60.	1,0313	4,20 %
2) Diedr. Kuhlmann, Eversten, Marschweg.	1,0324	3,75 "
3) Landmann Johann Wilkens, Nadorst.	1,0304	3,35 "
4) Diedr. Wiechmann, Bürgerfelde, Mittelweg 7.	1,0332	3,30 "

Der Mindest-Fettgehalt einer guten Vollmilch beträgt 2,7 %.

Stadtmagistrat.

Die Schulküche zu Oldenburg.

Von Fräulein Willa Thorade.

Am 30. April dieses Jahres wurde im Nebengebäude des Hauses Peterstraße 21 die Schulküche eröffnet. Seit längeren Jahren war ein Ausschuß tätig gewesen, um diese in so vielen Städten als segensreich erprobte Einrichtung auch der hiesigen Bevölkerung zugänglich zu machen.



Es stellten sich der Verwirklichung des Planes mancherlei schwer zu überwindende Hindernisse entgegen, und erst als der Vaterländische Frauenverein sich bereit fand, die Kosten der Einrichtung und Unterhaltung des Unternehmens für die ersten zwei Jahre zu übernehmen, erklärte der Stadtrat seine Zustimmung. Der Schulvorstand gab die Genehmigung zur Angliederung des Unterrichts an die städtische Volksmädchenschule, und letzterer schlossen sich die beiden Schulen des Stadtgebiets und die katholische Volksschule an.

Eine obligatorische Einführung des Haushaltungsunterrichts war vorläufig ausgeschlossen. Es galt also für die Kinder der ersten Klasse, eventuell auch für Konfirmandinnen der anderen Klassen, die sich am hauswirtschaftlichen Unterricht beteiligen wollten, die Zeit dafür an einem Vormittage in der Woche zu gewinnen. Es gelang, die Handarbeitsstunden, deren die Kinder bisher acht erhielten, auf die Zeit von 10—12 Uhr vormittags zu legen, so daß zwei für die Teilnehmerinnen am hauswirtschaftlichen Unterricht durch diesen ersetzt wurden.

An jedem Wochentag findet von 10—2 Uhr Unterricht statt, Mittwochs und Sonnabends von 12—4 Uhr. Es beteiligen sich freiwillig an demselben am Dienstag 14, am Donnerstag und Freitag je 12, im ganzen also 38 Mädchen der Volksmädchenschule, am Montag 12 Schülerinnen der katholischen Volksschule, am Mittwoch 13 Kinder der Bürgerfelder- und am Sonnabend 12 Mädchen der Haarentor-Schule. Der Unterricht ist unentgeltlich, ebenso wie das selbstbereitete Mittagessen, welches die Kinder in der Schulküche verzehren, doch haben sie die Anschaffungskosten für die Schürze (1.20 Mk.) und das Heft zur Eintragung der Rezepte (25 Pfg.) selbst zu tragen.

Bei der Einrichtung hat man sich an erprobte Vorbilder in andern Orten gehalten. Es galt zunächst die vom Staat gütigst zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten umzubauen, was nach den Plänen des Herrn Baurat Wege geschehen ist. Die Kosten für Herrichtung der Küche mit Wasserleitung, 2 Ausgüssen usw., der Waschküche und der Instandsetzung der Kellerräumlichkeiten belaufen sich auf etwa 1500 Mk. Das Inventar erforderte eine Aufwendung von reichlich 550 Mk., wobei zu berücksichtigen ist, daß Freunde der Sache durch Stiftung verschiedener Einrichtungsgegenstände, wie z. B. der 3 Herde, die Anschaffungskosten wesentlich verringern halfen.

In den 6 Monaten des Betriebes hat sich die Einrichtung gut bewährt. Die Kinder zeigen den gleichen Eifer wie zu Beginn des Schuljahres und im allgemeinen Geschick und Verständnis, so daß Fortschritte deutlich erkennbar sind. Sie besuchen den Unterricht regelmäßig und bedauern meistens sehr den Ausfall desselben aus Anlaß eines Festtages. Die täglich wiederkehrenden Arbeiten wie Feueranmachen, Reinigen der Küche und des Geschirrs werden jetzt ausgeführt, ohne daß die Lehrerin besondere Anweisung zu geben hätte, obwohl die Aemter der an 3 Tische und Herde verteilten Kinder monatlich wechseln. Um möglichst alle Arbeiten und Handgriffe beim Zubereiten der Speisen kennen zu lernen, kochen in der Regel 2 und 2 Kinder zusammen. Mit dem größten Interesse folgen sie den Ausführungen der Lehrerin über die Nahrungsmittel, die darin enthaltenen Nährstoffe, den Wert und die Verwendung derselben im Haushalt und zeigen bei gelegentlichen Wiederholungen, daß diese mehr theoretischen Begriffe wirklich verstanden worden sind. Daran anknüpfend erfolgt die Besprechung des Rezeptes für die Mittagsmahlzeit. Soll diese auch in erster Linie den Grundsätzen einer billigen und zugleich rationellen Ernährung entsprechen, so gilt es doch auch den hiesigen Gebräuchen Rechnung zu tragen und durch größtmögliche Abwechslung die Mädchen mit vielen Gerichten bekannt zu machen. So wies beispielsweise der Küchenzettel des Monat Mai folgende Speisen auf: 1. Milchreis, 2. Kartoffelsuppe mit Würstchen, 3. Buttermilch und Pfannkuchen, 4. Bohnensuppe mit Speck, während im August gekocht wurde: 1. Große Bohnen mit Wurzeln und Speck, 2. Erbsensuppe von jungen Erbsen mit Rindfleisch, 3. Kohlrabi mit Frikandellen und Kartoffeln, 4. Bohnen mit Speck und Kartoffeln, 5. Schnittbohnen mit Milch, Kartoffeln und Hering, 6. Wurzeln mit Kartoffeln und Rindfleisch.

Die Kosten der Mittagsmahlzeit betragen im Durchschnitt für jedes Kind 18,8 Pfg., wobei nicht berücksichtigt sind die Feuerung und das 1000 Mk. betragende Gehalt der Lehrerin.

Neben dem eigentlichen Kochen werden die Kinder in allen Reinigungsarbeiten unterwiesen und lernen Waschen, Plätten u. s. w. an der Küchenwäsche und ihren eigenen Schürzen.

In dem kleinen Stück Garten hinter den Gebäuden, dessen eine Hälfte als Bleiche dient, ist der Versuch gemacht,

etwas Gemüse zu ziehen, und wenn auch bei der ungünstigen Lage und dem mangelhaften Boden keine glänzenden Resultate erzielt sind, so ist doch den Kindern gezeigt, daß mit eigener Arbeitskraft mancherlei erreicht werden kann. Mit einem gewissen Stolz holen sie dann auch das Suppengrün, wie Porree, Schnittlauch, Petersilie, Zwiebeln, Wurzeln von den 4 Beeten, deren Besorgung je einer der 4 städtischen Abteilungen obliegt.

Die Kinder beweisen ihr Interesse für den neuen Unterrichtszweig nicht nur durch den Eifer in den Schulstunden, sondern auch dadurch, daß sie das Gelernte praktisch zu verwerten suchen. In den Ferien dürfen sie ihre Kochbücher mit nach Hause nehmen, und manch ein Mädchen konnte nachher mit strahlendem Gesicht von wohl gelungenen Kochversuchen berichten!