



Moderne Kochschule



B. Seige & Co., Wien VII

70940

Ausgezeichnet durch die
Verleihung des
Öffentlichkeitsrechtes

16. April 1908

„Es ist sehr lobenswert, daß im Wirtsgewerbe
ein so lebhaftes Streben nach vorwärts herrscht!“
Wien, 1888. Franz Josef I.

Vom k. k. Ministerium für öffentliche Arbeiten,
vom Lande Niederösterreich und von der Kommune Wien subventionierte

Kochschule der Gastwirte

Wien

Auszeichnungen:

Anerkennungs-
schreiben des hohen
niederösterreichischen
Landesausschusses

Unterschriften aus dem
Gedenkbuche der ge-
nossenschaftl. Schulen

Sr. k. u. k. Bob. Erzb.
Karl Ludwig
Sr. k. u. k. Bob. Erzb.
Rainer
Ihre k. u. k. Bob. Erzb.
Maria Annunciata
Ihre k. u. k. Bob. Erzb.
Maria Josefa
Ihre k. u. k. Bob. Erzb.
Maria Valerie
K. k. Min. d. Auß. Graf
Agenor Golubowski

Moderne Kochschule

für Gewerbeangehörige
und Private

Schulküchen

I., Judenplatz 3/4 (Genossenschaftsgebäude)

Telephon 21661

Prospekte werden kostenlos zugesandt

Auszeichnungen:

Ehrenpreis der Stadt
Leipzig, Ehrendipl., gold.
Medaillen etc. Wien,
Leipzig, Paris etc.

Unterschriften aus dem
Gedenkbuche der ge-
nossenschaftl. Schulen

K. k. Min. d. Inn. Dr.
Rich. Frh. v. Bienerth
Bürgermeister Dr.
Karl Lueger
Oberstküchenm. Sr.
Maj. d. Kais. Graf
Aug. Bellegarde
Schwed. Gef. H. Joach.
Freih. v. Beck-Strils
Bulgar. Unterr.-Min.
Dr. J. Schischmanew
etc. etc.

Kuratorium der genossenschaftlichen Gewerbeförderungskurse

Anton Schack,

Präsident des Kuratoriums, Vorsteher der Genossenschaft der Gastwirte,
Obmann des Schulausschusses, k. k. Gewerbe- und Bezirksrat, Zensor
der gewerblichen Zentralkreditbank und Sparkasse, Restaurateur u.

Othmar Penz,

Vorsteherstellvertreter der Genossenschaft der Gastwirte,
Obmannstellvertreter des Schulausschusses, Fortbildungsschulrat,
Bezirksrat, Restaurateur u.

Hans Wilhelm,

1. Schriftführer des Schulausschusses,
Restaurateur u.

Dominik Antropp,

2. Schriftführer des Schulausschusses,
Restaurateur

Josef Mayer,

Kassier des Schulausschusses,
Weinschätzmeister u.

Josef Frank,

Mitglied des Schulausschusses,
Hotelrestaurateur

W. Rubn,

Reichsratsabgeordneter,
Bezirksvorsteher u.

Johann Glück,

Bezirksvorsteher, Obmann der
Meisterkrankenkasse, Restaurateur

Franz Rain,

Handelskammerrat,
Restaurateur

E. Hammerand,

Vorsteher des Gremiums der
Hotellers und Fremdenbeherberger

J. Kolbeck,

Präsident des österreichischen
Gastwirteverbandes

L. Seiler,

Gründer der Hotelierschule,
Hotelbesitzer

J. Dungal,

Mitglied des Gremial- und Schul-
ausschusses der Hoteliers

Johann Braun,

Johann Holub,

Leopold Partik,

Leopold Pelikan,

Hans Weigl,

Restaurateure, Mitglieder des Schulausschusses

Direktor Adolf Sr. Heß.

Patronessen des Küchenwirtschaftskurses:

Frau Anna Sacher,

Ehrenmitglied der Genossenschaft der Gastwirte, Inhaberin der protokollierten Firma Eduard Sacher,
k. u. k. Hoflieferant, Hotel de l'Opera und des Restaurants Ed. Sacher, Wien u.

Frau Louise Dungal,
Hotel „Dungal“

Frau Hermine Fritsch,
Restaurant „Stephans Keller“

Frau Sophie Glück,
Restaurant „Grüner Anker“

Frau Josefa Kolbeck,
Restaurant und Hotel „Kolbeck“

Frau Katharina Schindler,
Hotel „Erzherzog Karl“

Frau Betti Schneider,
vormals Hotel „Goldenes Kreuz“



Küchenwirtschaftskurse der Genossenschaft der Gastwirte

Kochschule der Gastwirte in Wien

(Moderne Kochschule für Gewerbeangehörige und Private)

Die Küchenwirtschaftskurse

bilden einen Teil der von der Genossenschaft der Gastwirte in Wien ins Leben gerufenen Gewerbebeförderungskurse.

Durch die Abhaltung der Küchenwirtschaftskurse wird bezweckt, die berühmte, schmackhafte, dennoch teilweise in Vergessenheit geratene Altwiener Küche wieder zu Ehren zu bringen und die französische und englische Küche in ihren wahren, nicht in den durch internationale Wanderungen verwässerten und verschlechterten Formen zu pflegen. Auch die Weltruf genießenden Spezialitäten der übrigen Nationalküchen bleiben nicht unbeachtet. Besondere Aufmerksamkeit wird sowohl der hygienischen wie der wirtschaftlichen Seite der Kochkunst gewidmet. Der Unterricht erstreckt sich ferner auf das geschmackvolle Anrichten der Speisen, auf Tranchieren, Garnieren u. Ebenso wird das Wichtigste aus der Ernährungslehre sowie über Rekonvaleszentenkost und über die Zusammenstellung von Speisekarten und Menüs in den Unterricht einbezogen.

Der Unterrichtszweck wird erreicht durch praktische Kochübungen, durch Demonstrationen und Vorträge, durch Besuche von Märkten u.

Außer einem mit Lehrmitteln reich dotierten Lehrsaal für die Nahrungsmittelfunde stehen den Kursteilnehmerinnen drei im Tiefparterre des Genossenschaftshauses gelegene neuerbaute, moderne

Musterküchen mit Kohlen-, Gas- und elektrischen Herden, (Kohlenherde: Josef Viktorin; Gasherde: Hugo Burger und Elster; elektrischer Herd und Kochapparate: Siemens & Halske A.-G.) nebst Nebenräumen, als: kalte Küche, Kompottkammer, Waschkraum, Garderobe, großer Speisesaal u. zur Verfügung.

Die Küchenwirtschaftskurse wurden von dem Kuratorium in erster Linie zur Ausbildung der Gastwirte- und Hotelierstöchter und eines mit der Wirtschaftsführung in größeren und kleineren Wirtschaften vertrauten Hilfspersonales errichtet.

Der Besuch derselben steht jedoch in gleicher Weise auch den Töchtern der höheren Stände und Bürgerkreise offen, denen hier die beste Gelegenheit geboten wird, die einfache und billige Hausmannskost sowie die Erfordernisse der feineren und feinsten Küche gründlich und durch eigene Praxis unter Anleitung hervorragender und erprobter Fachkräfte kennen zu lernen.

Ebenso wichtig wie der Keller ist dem Wirt die Küche. Eine gute, schmackhafte Kost ist nicht nur die beste Reklame für ein Gasthaus, sondern meist auch die Hauptursache des Prosperierens, beziehungsweise des finanziellen Ruines der Gastwirte. Daher erscheint der Besuch der Küchenwirtschaftskurse für Wirtstöchter, selbst wenn sie sozusagen in der elterlichen Küche aufwachsen, von größtem Vorteil, denn die wenigsten hatten bisher Gelegenheit zur intensiveren, fachlichen Ausbildung und zur Erweiterung ihres Gesichtskreises.

Die schwierigen Erwerbsverhältnisse, die Verschärfung der Nahrungsmittelgesetze, die Verteuerung aller Rohmaterialien zwingen die Gastgewerbetreibenden, der Küchenwirtschaft eine immer größere Aufmerksamkeit zuzuwenden. Im Einkaufe aber liegt oft schon der Gewinn oder der Verlust der ganzen Wirtschaft und darum ist der künftigen Wirtin sowie der künftigen Hausfrau eine genaue Kenntnis aller Rohmaterialien, insbesondere der Qualität, der Verwendbarkeit und des Wertes der einzelnen Fleischgattungen und eine genügende Vertrautheit mit den Einkaufsquellen und Usancen ebenso notwendig wie die Kenntnis der besten Verwertung der Nebenprodukte und der gesundsförderlichen Arten der Konservierung.

Bei vielen Töchtern der guten bürgerlichen Familien herrscht jetzt wohl das Streben vor nach sogenannter höherer, das heißt Gymnasial- oder nach Hochschulbildung, aber das schließt nicht aus, daß es der gebildetsten und selbst der mit dem Doktorhut besetzten Frau recht wohl ansteht, sich auch — im vollsten Sinne des Wortes — am häuslichen „Herd“ auszukennen und dort erfolgreich zu betätigen. „Gesunder Geist in gesundem Körper“ sagt ein altes Wahrwort. Und was wäre für das leibliche Wohlbefinden wichtiger, als die richtige Behandlung der Nahrungsmittel und die edle Kunst des Kochens?

Aus der Geschichte der Kochschule.

Die genossenschaftlichen Küchenwirtschaftskurse wurden im Mai 1901 eröffnet, mit dem regelmäßigen Unterricht wurde am 1. Oktober desselben Jahres begonnen.

Zu besonderen Ehrentagen der Kochschule zählen der Tag der Eröffnung der Landes-Wohltätigkeitsanstalt zu Mauer-Öling (10. Juli 1902) durch Seine Majestät den Kaiser, anlässlich welcher Feier der Kochschule die Beistellung des Büfettts für den Allerhöchsten Hof und die an der Eröffnungsfeier teilnehmenden Honoratioren übertragen war (Anerkennungs- und Dankschreiben des hohen nied.-öf. Landesauschusses de dato 22. Juli 1902, Zahl 44.292, mündliche Anerkennung durch Seine Erzellenz, den seinerzeitigen Herrn Ministerpräsidenten Dr. v. Koerber, Seine Erzellenz den Herrn Lanbmarschall Baron Gudenus, Seine Erzellenz den Herren Statthalter Grafen Kielmannsegg, Seine Durchlaucht den Fürsten Auersperg u.) und der Tag der Besichtigung der zweiten neu erbauten großen Schulküche durch die hohen Schulbehörden (22. April 1903), anlässlich welcher den Leistungen der Kochschule (Prüfungstafel für 60 Personen) durch den Vizepräsidenten des hohen nied.-öf. Landes-

schulrates, den derzeitigen Ministerpräsidenten Erzellenz Baron Bienerth, sowie durch den Bürgermeister der Stadt Wien, Erzellenz Dr. Kar Lueger, die Herren Vizebürgermeister Dr. Neumayer und Strohbach, Landes-Oberkurator Steiner, Landes-Oberinspektionsrat Sereny u. a., für die vorzügliche Qualität der Speisen und deren dekorative Ausstattung, die auszeichnendste Anerkennung zuteil wurde.

Gleiche Erfolge errangen die Schülerinnen bei dem unter dem Protektorate Ihrer k. u. k. Hoheit Erzherzogin Maria Josefa abgehaltenen Arkadensfest 1903 (kalte und warme Büfettts) beim I. und II. n.-ö. Weinmarkt 1904 und 1906 (je 3 große Büfettts) und ähnlichen Veranstaltungen.

Einen aber von vielen tausenden von Besuchern bekräftigten Erfolg erzielten die Küchenwirtschaftskurse der Genossenschaft der Gastwirte in der Wiener Lehrlingsarbeiten-Ausstellung in der Rotunde 1904. Den Schülerinnen der Kochschule wurde anlässlich dieser vom 11. September bis 19. Oktober während der Ausstellung die Aufgabe zuteil, das Muster-Schulrestaurant in der Ausstellung, welches in zwei Teile: ein einfaches Wiener Restaurant und ein hochmodernes Restaurant für feine und feinste Küche zerfiel, mit den nötigen Erzeugnissen der Küche zu versorgen und gleichzeitig das Muster-Schulcafé zu bewirtschaften.

Dreimal mußten Restaurant und Café vergrößert werden, konnten aber auch dann noch nur einigermaßen dem außerordentlichen Zuspruche genügen. Ein glänzendes Publikum zeichnete die appetitliche Schulküche und die reizenden Schuletabissements mit seinem Besuche und mit Anerkennungen aller Art und Form aus und bald war das in lauschige Gartenanlagen eingebettete Schulrestaurant und Schulcafé der Sammelplatz aller Ausstellungsbesucher. Stolz können Schülerinnen und Schüler auf das ihnen allseitig gespendete Lob zurückblicken. Sämtliche Minister, viele Würdenträger des Reiches, alle Mitglieder der ausländischen Delegationen trugen ihre Namen in das Gedenkbuch der Kochschule ein.

Zahllos sind die mündlichen und schriftlichen Anerkennungen, welche dem Schulausschusse und der Schuldirektion zuteil wurden. Unvergesslich aber werden die **huldvollen Worte unseres allgütigen Monarchen** sein, welche höchstersele die Gnade hatte, anlässlich der ebenso eingehenden als wohlwollenden Besichtigung der Musterschulküche wie der übrigen Ausstellungsobjekte der Anstalt, sowohl an den Schöpfer der Gewerbeförderungskurse, Genossenschaftsvorsteher Kuhn, wie auch an den Schuldirektor Heß und an die Leiterin der Kochschule Frau Direktor Olga Heß zu richten (17. September 1904).

Sr. k. u. k. Hoheit Erzherzog Rainer, welcher am 27. September 1904 die Schulausstellung einer eingehenden Besichtigung würdigte, durften Schulküche und Schulkeller ihre Produkte zur Prüfung unterbreiten. Das aus diesem Anlasse der Schule erteilte hohe Lob wird ein Ansporn für alle Zukunft sein.

Am 10. März 1906 wurde der Anstalt der auszeichnende Besuch Sr. Exzellenz des Oberstküchenmeisters Sr. Majestät des Kaisers, Grafen August Wellegarde zuteil. Seine Exzellenz, welche in Begleitung des k. k. Hofwirtschaftsamtstendirektors Fr. Ritter von Worlichky erschienen war, wohnte durch fast zwei Stunden mit großem Interesse dem theoretischen und praktischen Kochunterrichte bei und drückte der Genossenschaftsvorsteherin und der Leiterin der Kochschule seine besondere Anerkennung aus.

Als bedeutungsvolles Ereignis im Schuljahre 1904/05 stellt sich die Auszeichnung dar, welche der Schule durch den Ministerialerlaß vom 24. Juli 1905, Z. 24.699, zuteil wurde. Durch diesen Erlaß wurde der Anstalt eine Staatssubvention in der Form gewährt, daß ein Teil der Lehrkräfte der Anstalt in den Staatsdienst übernommen wurde.

Im Schuljahre 1906/07 wurde, unter dem Vorsteher der Genossenschaft, Bezirksrat Anton Schack, an die Schule das erste Seminar zur Ausbildung von Lehrerinnen für Koch- und Haushaltungsschulen in Österreich angegliedert, dem mit Erlaß vom 24. Mai 1907, Z. 6120, seitens Sr. Exzellenz des Herrn Ministers für Kultus und Unterricht das Öffentlichkeitsrecht verliehen wurde.

Mit Ministerialerlaß vom 16. Juni 1906, Z. 23.931, wurde eine staatliche Prüfungskommission für das Lehramt an Koch- und Haushaltungsschulen ernannt. In dieselbe wurden u. a. der Direktor der genossenschaftlichen Schulen und die Leiterin der Kochschule als Mitglieder berufen.

Mit Ministerialerlaß vom 16. April 1908, Z. 13.675, wurde der Kochschule der Genossenschaft der Gastwirte als der ersten und zur Zeit einzigen gewerblichen Kochlehranstalt das Öffentlichkeitsrecht verliehen.

In der letzteren Zeit wurde die Anstalt durch die Besuche der Gattinnen der Exzellenzen Minister Marchet und Prade und des Ministers für öffentliche Arbeiten Exzellenz Dr. Albert Geymann ausgezeichnet.

Die Schülerinnen der Kochschule rekrutieren sich außer aus dem Stande der Gastwirte und Hoteliers, für deren Töchter die Anstalt ursprünglich errichtet wurde und zu deren gewerblich-fachlichen Ausbildung sie stets vorzüglich dient, aus allen Kreisen und Ständen der Residenz und aus Teilen der Monarchie.

In der Liste der frequentatinnen der Kochschule finden wir verzeichnet die Töchter Sr. Exzellenz des Unterrichtsminister Dr. Marchet, die Tochter Sr. Exzellenz des Landmannministers Dr. Prade, die beiden Töchter des Präsidenten des Abgeordnetenhauses Dr. Pattak, des Sektionschefs im Handelsministerium Dr. Hasenöhrl, Prinzessin Adam Kubomirska, die Komtessen Jamoiska u.

Im Jahre 1909 überschritt die Zahl der Schülerinnen bereits das erste Tausend.

Wie weit verbreitet der Ruf des verhältnismäßig noch jungen Institutes ist, beweist der Umstand, daß außer Inländerinnen aus allen Teilen der Monarchie, auch viele Ausländerinnen sich um Aufnahme in dasselbe bewerben. Den markantesten Vertreterinnen aus der Gruppe der ausländischen Schülerinnen dürfte wohl Frau Siri Forsell aus Gellivari in Lappland zuzuzählen sein, die im Jahre 1905/06 die Kochschule mit vorzüglichem Erfolge absolvierte und die derzeit als Hotelbesitzerin in Örebro Gelegenheit findet, der österreichischen Küche in Schweden Anhänger zu werben. Ihrer Abgangsprüfung von der Wiener Kochschule wohnte Sr. Exzellenz der bevollmächtigte Minister und Gesandte Schwedens, Joachim Baron Beck-Fries, in Begleitung der Gesandtschaftsattachés Axel Graf Wachtmeister und Christopher Baron Galdenstierna bei.

Durch allmähliche Vergrößerungen und Zubauten bietet die Kochschule nunmehr alljährlich ungefähr 150 Schülerinnen Gelegenheit zur Ausbildung.





Statut aus der genossenschaftlichen Kochschule.

§ 1.

Organisation.

Die Anstalt umfaßt:

- a) Kurse zur Ausbildung von Kochschullehrerinnen (Seminar zur Ausbildung von Lehrerinnen für Koch- und Haushaltungsschulen);*)
- b) Kurse zur Ausbildung von Schülerinnen (Frauen und Töchter von Gastwirten, Hotelbesitzern und Privaten), welche sich zu Erwerbszwecken, und zwar als künftige Wirtinnen oder Restaurateurinnen respektive als Berufsköchinnen, Wirtschaftserinnen u. in der Küchenwirtschaft ausbilden wollen (Kurs I und II, ferner Kurs III, IV und V);
- c) Kurse zur Ausbildung künftiger Hausfrauen in allen Zweigen der privaten Küchenwirtschaft (Kurs III, IV, V und VI);
- d) Spezialkurse über einzelne Materien der Küchen-, respektive Hauswirtschaft (Vortragszyklen oder Einzelvorträge [Kurs VII bis XV]).

Die unter d) angeführten Kurse können auch Interessenten männlichen Geschlechtes (Gastwirten, Wirtssohnen, Köchen u.) zugänglich gemacht werden.

§ 2.

Unterrichtssprache.

Die Unterrichtssprache an der Anstalt ist die deutsche.

§ 3.

Zweck, Lehrziel und Umfang des Lehrstoffes.

Die Schule hat den Zweck, Mädchen und Frauen in den einzelnen Zweigen der Küchenwirtschaft auszubilden, dadurch Hilfskräfte für die Küche, selbständige Leiterinnen von Wirtschaften (Wirtinnen, Hausfrauen, Wirtschaftserinnen), beziehungsweise Kochschullehrerinnen heranzubilden; ihnen die ihren Bedürfnissen entsprechenden Kenntnisse und Fertigkeiten

*) Prospekte des Seminars stehen Interessenten kostenfrei in der Kanzlei der Kochschule I., Judenplatz 5-6, zur Verfügung.

in der Erzeugung, Konservierung und Verwendung der wichtigsten Nahrungs- und Genußmittel zu verschaffen und sie über die rationelle Führung von Küchenwirtschaften im weitesten Umfange zu unterweisen.

Interessenten männlichen Geschlechtes soll nach Tunlichkeit ermöglicht werden, sich über einzelne Zweige der Küchenwirtschaft zu unterrichten.

Der Umfang des Lehrstoffes der einzelnen Kurse ist in der im § 10 enthaltenen „Übersicht über die einzelnen Kurse“ detailliert angegeben.

§ 4.

Disziplinarordnung.

Für sämtliche Kurse der Anstalt gilt die mit dem generellen Erlasse des Ministeriums für Kultus und Unterricht vom 8. Juni 1899, Z. 16.283, ausgegebene Disziplinarordnung (Zentralblatt, Band XVII, Seite 220) und die im Anhange angeführten besonderen Vorschriften.

§ 5.

Schülerinnen (respektive Hospitanten).

Die Schülerinnen sind:

- a) ordentliche Schülerinnen;
- b) Hospitantinnen.

Als ordentliche Schülerinnen können sowohl Mädchen, welche das 16. Lebensjahr erreicht haben, als auch Frauen Aufnahme finden, die ihre vollständige Ausbildung in der Küchenwirtschaft erlangen wollen, und die während der vorgeschriebenen Kursdauer am Unterricht in den Kursen I bis VI regelmäßig teilnehmen.

Als Hospitantinnen gelten der Volksschulpflicht entwachsene Mädchen oder Frauen, welche entweder nicht an dem ganzen für ihren Kurs vorgeschriebenen Unterrichte teilnehmen, oder welche, sei es, weil sie schon kochen können oder aus anderen Gründen, bloß die Spezialkurse frequentieren.

Als Hospitanten können Interessenten männlichen Geschlechtes, sofern ihnen der Besuch einzelner Spezialkurse ermöglicht wurde, Aufnahme finden. (Über die Zulässigkeit der Aufnahme von Hospitanten in einzelne Kurse entscheidet der Schulausschuß.)

§ 6.

Aufnahmsbedingungen.

Die Aufnahme in die Kochschule findet an Schultagen von 10—12 Uhr vormittags gegen Vorweisung des letzten Schulzeugnisses und unter Ausfertigung eines Aufnahmescheines in der Kanzlei der Kochschule, Wien I., Judenplatz 3—4, Tiefparterre, statt.

Im Falle der Minderjährigkeit der Aufnahmewerberin ist der Aufnahmeschein außer von ihr selbst, auch von deren Eltern (respektive deren Stellvertretern) zu unterfertigen.

Bewerberinnen um Aufnahme in den Kurs zur Ausbildung von Kochschullehrerinnen müssen mindestens die erfolgreiche Absolvierung der Bürgerschule nachweisen. (Näheres siehe Prospekt des Seminars.)

Die Aufnahme erfolgt in der Regel nur für die volle Dauer des bezüglichen Kurses. Ein etwa erwünschter Austritt vor Kurseschluß bedarf einer motivierten, mindestens einen Monat vorher einzubringenden schriftlichen Kündigung. Für den der Kündigung folgenden vollen Monat ist in jedem Falle — selbst den des sofortigen Verlassens der Kochschule — das stipulierte Unterrichtshonorar zu entrichten; ob dies auch für den sonach noch verbleibenden Rest der Kursdauer zu geschehen hat, entscheidet der Schulausschuß unter Berücksichtigung der für den Austritt vorgebrachten Gründe.

§ 7.

Kursbeginntermine und Kursdauer.

Die Jahreskurse der Kochschule beginnen am 2. Oktober und enden anfangs Juli. Die Viertelsjahrskurse beginnen am 2. Oktober, 3. Jänner und 2. April und werden geschlossen Ende Dezember, Ende März, respektive Ende Juni.

Die Zahl der aufzunehmenden SchülerInnen ist beschränkt und wird durch die Anzahl der verfügbaren Arbeitsplätze bedingt.

Anmeldungen zum Kursbesuche sind wegen der stets eintretenden Überfüllung der Kurse längere Zeit vor Kursbeginn empfehlenswert.

§ 8.

Kursbesuch und Kontrolle.

Der Schulbesuch wird entsprechend den Disziplinarvorschriften streng kontrolliert.

§ 9.

Unterrichtshonorar und Lehrmittelbeitrag.

Die für die Teilnahme an den einzelnen Kursen entfallenden Unterrichtshonorare und Lehrmittelbeiträge sind stets im vorhinein in der Kanzlei der Kochschule, I. Judenplatz 3—4, Tiefparterre, gegen Empfangsbescheinigung zu erlegen.

Es steht den Kursbesucherinnen frei, sich an den gemeinsamen Mahlzeiten zu beteiligen oder nicht, doch erscheint es vorteilhaft, wenigstens an einer derselben (Mittagmahl, Abendmahl) teilzunehmen, weil einerseits bei dieser Gelegenheit die Rezepte durchgenommen, Fehler korrigiert, Verbesserungen erläutert und die Herstellungsarten verwandter Speisen besprochen werden, andererseits die SchülerInnen die notwendige Gelegenheit finden, ihre eigenen Erzeugnisse und deren Qualität beurteilen zu können.

Der anlässlich der Einschreibung zu entrichtende Lehrmittelbeitrag (Einschreibegeld) beträgt pro Schülerin K 5.—.

Für die SchülerInnen der Kochschule erscheinen erforderlich:

1. Waschkleider oder Waschblusen.
2. Große weiße Schürzen.
3. Vorhängetücher (Hangerln).
4. 2 Servietten und 1 Serviettentasche (oder Ring).
5. 1 vollständiges Eßbesteck, bestehend aus Tischmesser, Gabel, Löffel, Dessertmesser und Gabel und Kaffeelöffel. Ferner
 - a) ein Notizheft und Bleistift (K —.20*),
 - b) ein vorschriftsmäßiges Kochbuch zur Reinschrift der Rezepte (K 4.50*),
 - c) ein Küchenanhangbesteck, Abklaubmesser und Löffel an vernickelter Kette (K 4.—*) und
 - d) eine vorschriftsmäßige Kopfmütze (K —.40*).

Laut § 1 der Disziplinarordnung sind die SchülerInnen verpflichtet, in der Kochschule die vorschriftsmäßigen weißen Mützen zu tragen.

Den SchülerInnen wird ein sperrbarer Garderobekasten zur Verfügung gestellt und haben dieselben für den ihnen eingehändigten Schlüssel einen Einsatz von K 2.— zu leisten, den sie nach Kurseschluß bei Rückstellung des Schlüssels rückerhalten.

Die im § 10 enthaltene Tabelle gibt einen Überblick über die Höhe des Unterrichtshonorares mit und ohne Teilnahme an den Mahlzeiten.

Die mit * bezeichneten Gegenstände sind zu den beigefügten Selbstkostenpreisen in der Kochschule erhältlich.

Überblick über die einzelnen Kurse.

		Unterrichtshonorar			
		mit		ohne	
		Teilnahme an den bezüglichen Mahlzeiten			
		K	h	K	h
1. Jahreskurse					
a) zur Ausbildung von Kochschullehrerinnen					
Seminar zur Ausbildung von Lehrerinnen für Koch- und Haushaltungsschulen (genehmigt mit Erlaß des k. k. Ministeriums für Kultus und Unterricht vom 2. Juni 1906, Z. 17.676 und vom 14. Mai 1907, Z. 15.149)					
Die Abhaltung der Seminarkurse findet nur nach Bedarf über jeweiligen Auftrag des k. k. Ministeriums für öffentliche Arbeiten statt.					
b) zur Ausbildung von selbständigen Wirtinnen, Leiterinnen größerer Etablissements und Sanatorien, Wirtschaftserinnen, Berufsköchinnen u.					
Kurs I	Ausbildungskurs	900	—	400	—
"	II Hauptkurs	850	—	350	—
2. Vierteljahrskurse					
zur Ausbildung von Wirts- und Hotelierstöcktern und Töchtern aus Privathäusern zur Führung ihres Haushaltes u.					
Kurs III	Vollkurs	110	—	65	—
"	III " mit Mittagmahl allein	90	—	—	—
"	IV Halbkurs	75	—	50	—
"	IV " mit Mittagmahl allein	65	—	—	—
"	V Vormittagskurs	75	—	50	—
"	VI Nachmittagskurs	45	—	25	—
3. Teilkurse (Vorträge)					
zur Ausbildung in Spezialfächern					
Kurs VII	Spezialkurs über Dekorierung von Schüsseln u.	2	50	1	50
"	VIII " " Zusammenstellung und Berechnung von Menüs	.	.	1	50
"	IX " " Nahrungs- und Genußmittelfunde	.	.	1	50
"	X " " Ernährungslehre	.	.	1	50
"	XI " " Servierkunde	.	.	1	50
"	XII " " Hygiene der Küche und erste Hilfe	.	.	1	50
"	XIII " " Obsteinsieden	.	.	1	50
"	XIV " " Massenverköstigung (Kochen nach dem Manometer)	.	.	1	50
"	XV Separatkurs über Spezialgerichte hervorragender Wiener Röche:				
	Jeden Montag und Mittwoch von 4—6 Uhr (Mittwoch speziell Mehlspeisen);				
	Karten für 6 Nachmittage	15	—	9	—
	(Besonders zu empfehlen allen denjenigen, welche bereits kochen können und Weiterbildung auf dem Gebiete der feinen Küche erstreben.)				

Unterrichtsdauer, Lehrstoff und Lehrziel der einzelnen Kurse.

1. Jahreskurs

a) zur Ausbildung von Lehrerinnen für Koch- und Haushaltungsschulen.

Über Unterrichtsdauer, Lehrstoff, Lehrziel, Aufnahms- und Lehr-
amtsprüfungen an dem öffentlichen Seminar zur Ausbildung von
Lehrerinnen siehe Prospekt des Seminars.*)

b) zur Ausbildung von selbständigen Wirtinnen,
Wirtschafterrinnen, Berufsköchinnen, Leiterinnen von
größeren Wirtschaften, Hotels, Sanatorien u.

Kurs I.

Ausbildungskurs (Theoretischer und praktischer Jahreskurs).

Unterrichtsdauer: 9 Monate.

Unterrichtsbeginn: Anlässlich des Schuljahresbeginnes; späterer Ein-
tritt über Ansuchen bei der Direktion in Ausnahmefällen gestattet.

Unterrichtszeit: Täglich vor- und nachmittags (Sonn- und Feier-
ausgenommen.**)

Unterrichtsweise: Theoretisch und praktisch.

Umfang des Lehrstoffes: Die gesamte Kochkunst in Theorie und
Praxis einschließlich Obsteinsieden und Feinbäckerei, Rekonvaleszenten-
kost, Dekorierung von Schüsseln und Sockeln, Zusammenstellung und
Berechnung von Menüs, Nahrungs- und Genussmittellkunde, Er-
nährungslehre, Hauswirtschaftslehre und buchhalterische Aufschrei-
bungen, Servierkunde, Hygiene der Küche, erste Hilfe bei Unfällen
im Haus und in der Küche u.

Unterrichtshonorar: Einschließlich der Teilnahme an den Mittag-
und Abendmahlzeiten an Kurstagen (Getränke nicht inbegriffen,
kein Trinkzwang) K 900.—
Ohne Teilnahme an den Mahlzeiten " 400.—

Zahlungsbedingungen: Das Unterrichtshonorar ist in vier gleichen
zweimonatlichen Raten (die erste hiervon am Tage der Einschreibung)
zu erlegen.

*) Prospekte des Seminars stehen Interessenten kostenfrei in der Kanzlei der Koch-
schule, I. Judenplatz 3—4, zur Verfügung.

***) Der Vormittagsunterricht beginnt um 1/9 Uhr und endet um 12 Uhr; Speis-
zeit 12 1/2—1 Uhr; Prüfung der Kochrezepte 1—1 1/2 Uhr. Der Nachmittagsunterricht beginnt
um 4 Uhr (ausnahmsweise um 3, respektive 3 Uhr) und endet um 6 1/2 Uhr, Speiszeit und
Prüfung der Kochrezepte 6 1/2—7 (eventuell 7 1/2) Uhr abends.

Besondere Verpflichtungen: Die Teilnehmerinnen, respektive
Teilnehmer sind zu allen ihnen im Bereiche der Küchen- und Haus-
wirtschaft übertragenen Arbeiten in gleicher Weise verpflichtet, wie
wenn sie in dienstlichen Verhältnissen stünden; dieselben haben durch
monatlich abzuhaltende Prüfungen (theoretisch und praktisch) die
erlangten Fortschritte nachzuweisen.

Anmerkung: Ermäßigung des Unterrichtshonorares für Minder-
bemittelte; Stipendien für Wirtswaisen, Stiftungsplätze.

Kurs II.

Hauptkurs (Praktischer Jahreskurs).

Unterrichtsdauer: 9 Monate.

Unterrichtsbeginn: Anlässlich des Schulbeginnes; späterer Eintritt
über Ansuchen bei der Direktion in Ausnahmefällen gestattet.

Unterrichtszeit: Täglich vor- und dreimal wöchentlich nachmittags
(Sonn- und Feiertage ausgenommen). Stundeneinteilung siehe
Anmerkung.**)

Unterrichtsweise: Nur praktisch.

Umfang des Lehrstoffes: Die gesamte praktische Kochkunst ein-
schließlich Obsteinsieden und Feinbäckerei; Rekonvaleszentenkost;
Dekorierung von Sockeln u.

Unterrichtshonorar: Einschließlich der Teilnahme an den Mittag-
und Abendmahlzeiten an Kurstagen (Getränke nicht inbegriffen,
kein Trinkzwang) K 850.—
Ohne Teilnahme an den Mahlzeiten " 350.—

Zahlungsbedingungen:

Besondere Verpflichtungen: } Siehe „Theoretisch-praktischer
Jahreskurs I“.

Anmerkung:

2. Vierteljahrskurse

zur Ausbildung von Wirts- und Hotelierstöcktern und
Töchtern aus Privathäusern zur Führung ihres Haushaltes,
ferner von Berufsköchinnen zur Erweiterung ihres Repertoi-
res u.

Kurs III.

Vollkurs (Theoretischer und praktischer Vierteljahrskurs).

Speziell geeignet für Töchter der höheren Stände.

Unterrichtsdauer: 3 Monate. Im Falle erwünschter längerer Teil-
nahme am Unterrichte ist wegen der durch die Raum- und Arbeits-
verhältnisse bedingten beschränkten Zahl der Teilnehmerinnen vor-
herige Anmeldung für den nächstanschließenden Kurs erforderlich.

Unterrichtsbeginn: 2. Oktober, 3. Jänner, 2. April.
Unterrichtszeit: Täglich vor- und nachmittags (Sonn- und Feiertage ausgenommen). Stundeneinteilung siehe Anmerkung Seite 8.
Unterrichtsweise: Theoretisch und praktisch.
Umfang des Lehrstoffes: Das Wichtigste aus der theoretischen und praktischen Kochkunst, genügend zur weiteren Selbstausbildung und für größere Privathaushaltungen u.; Servierkunde.
Unterrichtshonorar: Einschließlich der Teilnahme an den Mittag- und Abendmahlzeiten an Kurstagen (Getränke nicht inbegriffen) monatlich K 110.—; mit Teilnahme bloß am Mittagmahle K 90.—, ohne Teilnahme an den Mahlzeiten K 65.—.
Zahlungsbedingungen: Monatliche Vorausbezahlung.
Anmerkung: Stiftungsfreiplätze, Ermäßigung des Unterrichtshonorares für Minderbemittelte.

Kurs IV.

Halbkurs.

Speziell geeignet für im Geschäfte ihrer Eltern tätige Wirtstöchter und Fräulein aus größeren Privathäusern, welche bereits Gelegenheit hatten, sich in der Küche zu betätigen.

Unterrichtsdauer: 3 Monate; bezüglich erwünschter längerer Teilnahme siehe Vollkurs III.

Unterrichtsbeginn: 2. Oktober, 3. Jänner, 2. April.

Unterrichtszeit: Montag, Mittwoch, Freitag vor- und nachmittags, oder Dienstag, Donnerstag, Samstag vormittags und Montag, Mittwoch, Freitag nachmittags. (Stundeneinteilung siehe Anmerkung Seite 8.)

Unterrichtsweise: Theoretisch und praktisch.

Umfang des Lehrstoffes: Auf der Basis genügender Vorkenntnisse im Kochen, sollen durch theoretische und praktische Unterweisungen jene Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt werden, deren die Leiterin (oder Leiter) einer größeren Wirtschaft (Restaurant, Hotel, größeres Privat- oder Herrschaftshaus u.) bedarf, wobei insbesondere die Erfordernisse einer feinen Küche bezüglich Schmackhaftigkeit, Wirtschaftlichkeit, Abwechslung, hübscher äußerer Form (Tranchieren, Anrichten) und Wertberechnung Berücksichtigung finden sollen, ferner das Wichtigste aus der Nahrungs- und Genussmittelfunde, Dekorierung von Schüsseln und Sockeln u.

Unterrichtshonorar: Einschließlich der Teilnahme an den Mittag- und Abendmahlzeiten an Kurstagen (Getränke nicht inbegriffen)

K 75.—. Mit Teilnahme nur an den Mittag- oder nur an den Abendmahlzeiten K 65.—.

Ohne Teilnahme an den Mahlzeiten K 50.—.

Zahlungsbedingungen: Monatliche Vorausbezahlung.

Anmerkung: Stiftungsfreiplätze, Ermäßigung des Unterrichtshonorares für Unbemittelte.

Kurs V.

Vormittagskurs (Praktischer Vierteljahrskurs).

Geeignet zur Erlernung des gut- und feinsbürgerlichen Küchenhaushaltes.

Unterrichtsdauer: } Siehe Vollkurs III.
Unterrichtsbeginn: }

Unterrichtszeit: Täglich vormittags von $\frac{1}{2}$ 9— $\frac{1}{2}$ 12 Uhr. (Sonn- und Feiertage ausgenommen.)

Unterrichtsweise: Praktisch.

Umfang des Lehrstoffes: Siehe Vollkurs III, jedoch ohne Servierkunde.

Unterrichtshonorar: Einschließlich der Teilnahme an den Mittagmahlzeiten (Getränke nicht inbegriffen) K 75.—.

Ohne Teilnahme hieran K 50.—.

Zahlungsbedingungen: Monatliche Vorausbezahlung.

Anmerkung: Stipendien und Stiftungsplätze.

Kurs VI.

Nachmittagskurs.

Speziell geeignet für tagsüber Beschäftigte.

Unterrichtsdauer: Mindestens drei Monate; im Falle erwünschter längerer Teilnahme am Unterrichte ist wegen der beschränkten Zahl der Teilnehmerinnen vorheriger Anmeldung bei der Direktion erforderlich.

Unterrichtsbeginn: 2. Oktober, 3. Jänner, 2. April.

Unterrichtszeit: Fünfmal wöchentlich, nachmittags von 4—7 Uhr.

Unterrichtsweise: Theoretisch und praktisch.

Umfang des Lehrstoffes: Selbständige Verfertigung einfacher, aber schmackhafter Hausmannskost einschließlich der Teilnahme am Kurs XI und XV;

Unterrichtshonorar: Einschließlich der Teilnahme an den Abendmahlzeiten (Getränke nicht inbegriffen) K 45.—.

Ohne Teilnahme an den Mahlzeiten K 25.—.

Zahlungsbedingungen: Monatliche Vorausbezahlung.

Anmerkung: Stipendien und Stiftungsplätze.

c) Teilkurse (Vorträge)

für spezielle Interessentinnen.

Spezialkurs über Dekorierung von Schüsseln, Sockeln u. VII.

Spezialkurs über Zusammenstellung und Berechnung von Menüs VIII.

Spezialkurs über Nahrungs- und Genussmittelfunde IX.

Spezialkurs über Ernährungslehre X.

Spezialkurs über Servierkunde XI.

Spezialkurs über Hygiene der Küche und erste Hilfe bei Unfällen XII.

Spezialkurs über Obsteinsieden XIII. (Unterrichtszeit: Juni bis 15. Juli).

Spezialkurs über Messenverfälschung (Kochen nach dem Manometer) XIV.

Unterrichtsdauer: 2—10 Doppelstunden.

Unterrichtsbeginn: Die Abhaltung der Teilkurse, welche für die Monate November bis Mai projektiert ist, wird durch die Fachblätter oder über Anfragen durch die Kochschulleitung bekanntgegeben.

Unterrichtszeit: Von 4—6 Uhr nachmittags.

Unterrichtshonorär: K 1.50 pro Doppelstunde.

Separatkurs über Spezialgerichte hervorragender Wiener Köche XV. (Montag und Mittwoch von 4—6 Uhr, den Frauen der Herren Gastwirte und deren bereits im Geschäfte tätigen Töchtern, sowie Damen größerer Privathäuser behufs Erweiterung Ihres Repertoires aus der feinen und feinsten Küche besonders zu empfehlen.) Karten für sechs Nachmittage inklusive Teilnahme an der Mahlzeit K 15.—. Ohne Teilnahme hieran K 9.—.

Anmerkung: Diese Teilkurse (Vorträge) bilden Teile der Kurse I, III, IV und VI (teilweise auch des Kurses II), weshalb Teilnehmerinnen dieser Kurse freien Zutritt haben.

§ 11.

Prüfungszeugnisse und Frequenzbestätigungen.

Ordentliche Schülerinnen (Fräulein und Frauen), welche sich nach Beendigung ihres Kurses einer theoretischen und praktischen Prüfung unterziehen wollen, haben sich ein Monat vor Kurseschluß zur Ablegung der Prüfung zu melden. Sie erhalten nach Vorlage der vorgeschriebenen schriftlichen Arbeiten über den erzielten Erfolg Prüfungszeugnisse. (Prüfungstage inklusive Zeugnis und Stempel 6 Kronen.)

Über die regelmäßige Teilnahme an den Kursen werden den ordentlichen Schülerinnen, Hospitantinnen oder Hospitanten Frequenzbestätigungen ausgestellt. (Frequenzbestätigung inklusive Stempel 1 Krone.)

§ 12.

Prämiiierung.

Für vorzügliche Prüfungserfolge wurden seitens der Genossenschaft der Gastwirte, des Gremiums der Hoteliers, des Gastwirte-Verbandes und des Brannterrenvereines silberne Medaillen gestiftet, welche am Schuljahrschlusse (Juli) zur Verteilung gelangen. Der besten Schülerin des betreffenden Jahrganges kann eventuell die silberne Medaille der Handelskammer verliehen werden.

§ 13.

Stiftungsfreiplätze und Stipendien.

Seitens des hohen n.-ö. Landtages gelangen bis auf Widerruf alljährlich Stipendien (Stiftungsfreiplätze) im Gesamtbetrage von 2190 Kronen zur Verleihung. Diverse Korporationen stifteten halbe Freiplätze.

Wegen Erlangung von Freiplätzen, Stipendien oder Honorarermäßigungen wolle Rücksprache mit der Leiterin der Kochschule gepflogen werden.

Diesbezügliche schriftliche Gesuche sind an die Zentralkommission der Schule, I., Judenplatz 3—4, zu richten. Sie sind stempelfrei und müssen:

1. mit dem Tauf-, respektive Geburtschein,
2. mit dem Heimatschein,
3. mit dem Mittellosigkeitszeugnis und
4. mit dem letzten Schulzeugnisse belegt werden.

§ 14.

Auswärtige Schülerinnen.

Schülerinnen, deren Eltern nicht in Wien domicilieren, nehmen in der Regel bei Verwandten Wohnung, um dadurch auch an Sonntagen und sonstigen freien Schultagen Ansprache und Verköstigung zu haben.

Eltern, welche keine Beziehungen zu Wiener Familien besitzen, empfangen durch die Schulkommission bereitwilligst Nachweis verlässlicher Familien, bei denen die Schülerinnen Wohnung nehmen können. Eventuell wird für deren Unterbringung in einem Mädchenheim oder in einem Frauenkloster Vorkehrung getroffen.

§ 15.

Erhaltung der Schule.

Die Genossenschaft der Gastwirte bestreitet die Kosten der Schuleinrichtung, stellt unentgeltlich die Schullokale bei und deckt die, die Einnahmen der Schule (Schulgelder, Zuwendungen, Subventionen u.) übersteigenden Ausgaben derselben.

§ 16.

Verwaltung der Schule.

Die ökonomische Verwaltung und Beaufsichtigung der Schule führt der Schulausschuß der Genossenschaft der Gastwirte in Wien, dessen Wahl und Wirkungsbereich im § 9 des Statutes der fachlichen Fortbildungsschule der Genossenschaft der Gastwirte (genehmigt mit Erlaß des k. k. Ministeriums für Kultus und Unterricht vom 19. Jänner 1903, Z. 37.170), umschrieben und hiedurch um die Agenden dieser Schule erweitert erscheint.

§ 17.

Direktion und Lehrkörper.

Dem Schulausschuße steht die Wahl des Direktors und der übrigen Lehrkräfte der Kochschule zu. Die Wahl bedarf der Genehmigung seitens des k. k. Ministeriums für öffentliche Arbeiten.

§ 18.

Schulinspektion.

Die fachmännische Inspektion der Kochschule wird durch die von der k. k. Schulbehörde bestellten Inspektoren ausgeübt.

§ 19.

Rechenschaftsbericht.

Der Schulausschuß hat nach Schluß des Schuljahres den von dem Direktor verfaßten und vom Schulausschuße genehmigten Rechenschafts-

bericht der Vorstehung der Genossenschaft der Gastwirte und dem k. k. Ministerium für öffentliche Arbeiten vorzulegen.

§ 20.

Abänderung des Schulprogrammes.

Das Schulprogramm sowie jede Abänderung desselben bedarf der Genehmigung des k. k. Ministeriums für öffentliche Arbeiten.

§ 21.

Serialordnung.

Ferialtage sind:

1. Die Feiertage der katholischen Kirche und die Sonntage,
2. der 4. Oktober (Namenstag Sr. Majestät des Kaisers),
3. der 2. November (Allerseeleentag),
4. der 19. November (Gedächtnistag für weiland Ihre Majestät die Kaiserin),
5. die Zeit vom 23. Dezember bis einschließlich 27. Dezember,
6. der Silvesterabend, der Neujahrstag und der 2. Jänner,
7. der Faschingmontag und Faschingdienstag,
8. die Zeit vom Donnerstag vor bis einschließlich Dienstag nach Ostern,
9. der Samstag vor und der Dienstag nach Pfingsten.

Stundenplan der genossenschaftlichen Kochschule.

Zeit	Vormittag						Nachmittag		
	7— $\frac{1}{2}$ 9	$\frac{1}{2}$ 9—9	9—11	11— $\frac{3}{4}$ 12	$\frac{3}{4}$ 12— $\frac{1}{2}$ 1	$\frac{1}{2}$ 1— $\frac{1}{2}$ 2	$\frac{1}{2}$ 2—4	4— $\frac{1}{2}$ 7	$\frac{1}{2}$ 7— $\frac{1}{2}$ 8
Montag	Eventuelle Exkursionen (Marktbesuche)	Vorträge aus Haushaltungshunde, Nahrungsmittelhunde und Hygiene der Küche	Praktischer Kochunterricht	Diktat der Rezepte Preisfaktulation	Praktischer Kochunterricht	Speisestunde Kritik der Speisen — Prüfung der Rezepte	Schulfreie Zeit Die entfernt wohnenden Schülerinnen fertigen während dieser Zeit in der Schule ihre Heimarbeiten an	Demonstrativer Kochunterricht (Küchenschef)	Speisestunde Kritik der Speisen — Prüfung der Rezepte
Dienstag								Praktischer Kochunterricht	
Mittwoch								Demonstrativer Kochunterricht (Zuckerbäcker)	
Donnerstag								Praktischer Kochunterricht	
Freitag								Abwechselnd: Theoretischer und praktischer Unterricht	
Samstag								Frei	

Direktion und Lehrkörper der Kochschule

Zentraldirektion der Schulen und Kurse der Genossenschaft der Gastwirte:

Adolf Sr. Heß, k. k. Professor und Inspektor für Koch- und Haushaltungsschulen, Direktor der Vereinigten fachlichen Fortbildungsschulen der Genossenschaften der Gastwirte und Kaffeesieder, Direktor der Höheren Fachschule für das Gastwirts-, Hotel- und Kaffeesiedergewerbe und der Gremialschule der Hoteliers, a. o. Vorstandsmitglied des Gremiums der Buchsachverständigen, Besitzer des goldenen Verdienstkreuzes mit der Krone zc.

Leitung der Kochschule:

Frau Direktor Olga Heß, k. k. Leiterin der genossenschaftlichen Kochschule und des Lehrerinnen-Seminars, Mitglied der k. k. Prüfungskommission für das Lehramt an Koch- und Haushaltungsschulen zc.

Lehrkräfte für den theoretischen und praktischen Unterricht:

Anna Dorfinger, staatlich bestellte Lehrerin und Sekretariatsbeamtin (Kalkulation).

Mizzi Sellner, staatlich geprüfte Lehrerin für Koch- und Haushaltungsschulen (Supplierungen).

Kofa Gasteiner, Chefköchin (Hotel, Restaurant und Privatküche).

Leopold Hahn, Hotelküchenschef (Wanderunterricht).

Helene Leschewitzky, Absolventin der genossenschaftlichen Kochschule, Wirtschaftsfräulein.

Sranziska Reisenauer, staatlich geprüfte Lehrerin für Koch- und Haushaltungsschulen (Supplierungen).

Scherzlinger (Praktischer Servierunterricht und Tafeldecken).

Anna Witzelsberger, staatlich geprüfte Lehrerin für Koch- und Haushaltungsschulen (Praktischer Kochunterricht und Haushaltungskunde).

Hans Zagicek, Hotelzuckerbäcker im Grand Hotel (Feine Mehlspeisen und Zuckerbäckereien, Gefrorenes, Crèmes zc.).

Kanzlei der Gewerbeförderungskurse:

Anna Dorfinger, staatlich bestellte Lehrerin und Sekretariatsbeamtin.

Mizzi Sellner, staatlich geprüfte Lehrerin zc.

Dienstpersonal der Kochschule:

Drei weibliche Hilfskräfte.



Bestimmungen und Vorschriften

geltend für die

Gewerbeförderungskurse der Genossenschaft der Gastwirte in Wien.*)

(Kellerwirtschafts-, Küchenwirtschafts-, Gewererechts-, Buchführungs-, Servierkurse und Kurse für fremde Sprachen.)

Allgemeine Bestimmungen.

§ 1.

Die Aufnahme von Teilnehmern oder Teilnehmerinnen in die verschiedenen zum Zwecke der Gewerbeförderung seitens der Genossenschaft der Gastwirte in Wien ins Leben gerufenen Kurse erfolgt durch die Zentralschuldirektion, I., Kurrentgasse 5, welcher unter der Ägide des Schulausschusses die oberste Leitung und Verwaltung dieser Kurse obliegt.

§ 2.

Die für die Teilnahme an den einzelnen Kursen entfallenden Unterrichtshonorare, Lehrmittelbeiträge zc. sind zu den Fälligkeitsterminen an Schultagen zwischen 4 und 6 Uhr nachmittags in der Kanzlei gegen Empfangsbescheinigung (Zugtenform) zu erlegen.

§ 3.

Es wird von sämtlichen Kursteilnehmern oder Teilnehmerinnen ein der Würde der Schule entsprechendes Benehmen vorausgesetzt. Jede, auch die geringste Störung ist tunlichst zu vermeiden.

§ 4.

Der Unterricht darf nicht ohne triftigen Grund versäumt werden. Von nicht eigenberechtigten Kursteilnehmern, respektive Teilnehmerinnen wird erwartet, daß sie unter Angabe des Grundes ihres Ausbleibens zum mindesten mündlich um Entschuldigung ersuchen oder, so fern dies in den speziellen Kursvorschriften vorgesehen ist, schriftliche Entschuldigungen bringen.

Nachlässigkeit im Besuche oder wiederholtes, nicht zureichend entschuldigtes Zuspätkommen zieht den Verlust des Rechtes auf ein Kurszeugnis nach sich.

*) Die Gewerbeförderungskurse, deren Wichtigkeit und Bedeutung nicht nur, wie der große Andrang von Kursbesuchern beweist, von den Gewerbetreibenden selbst anerkannt wird, sondern für deren Abhaltung auch die hohen Behörden das lebhafteste Interesse bekunden und dies durch werthvolle Unterstützung dokumentieren, sind eine Schöpfung des im Jahre 1898 gewählten Schulausschusses, des verdienstvollen Obmannes desselben, Genossenschaftsvorstehers, Reichsratsabgeordneten W. Kuhn und seines Amisnachfolgers, Genossenschaftsvorstehers, Gewerbeberath A. Schack. Sie sind organisch verbunden mit den übrigen Schulen der Genossenschaften der Gastwirte, welche derzeit bestehen aus:

23 Parallelklassen der Vorbereitungskurse

19 " der fachlichen Fortbildungsschule

10 " praktischer Fachkurse

2 Klassen Spezial-fachschule für Hoteliers- und

Gastwirtslehre

8 Parallelklassen der Gewerbeförderungskurse

Zusammen 62 Parallelklassen mit zirka 2000—3000 Schülern und Schülerinnen pro Jahr und nahezu 100 Lehrkräften.

Vorsteher Kuhn, dessen Initiative diese Kurse ihr Entstehen verdanken, hat durch dieselben in kurzer Zeit die Fachschul-Institution in einer so mustergültigen Weise ausgebaut und erweitert, daß deren Organisation in vielen anderen Gewerben Nachahmung fand. Um die Durchführung der vielseitigen Vorarbeiten hat sich der Obmannstellvertreter des Schulausschusses, Bezirksrath Viktor Penz, hervorragende Verdienste erworben.

§ 5.

Die Kursteilnehmer oder Teilnehmerinnen sind verpflichtet, den Anordnungen der Lehrkräfte Folge zu leisten und die ihnen übertragenen Arbeiten gewissenhaft auszuführen.

§ 6.

Es wird ersucht, jedwede Beschädigung des Schulinventars und der Lehrmittel zu vermeiden. Ein etwa verursachter Schaden ist von dem betreffenden, eventuell von sämtlichen Kursteilnehmern zu ersetzen.

§ 7.

Für alle Fälle, welche in diesen Bestimmungen und Vorschriften nicht besonders vorgesehen sind, gelten die vom Schulausschusse beziehungsweise von der Direktion der „Vereinigten fachlichen Fortbildungsschulen der Genossenschaften der Gastwirte und Kaffeesieder“ getroffenen oder speziell zu treffenden Verfügungen.

Besondere, die Disziplinarordnung ergänzende Vorschriften.

§ 1.

Den Kursteilnehmern und Teilnehmerinnen ist die Anwesenheit, respektive Mitarbeit in der Küche nur in der vorgeschriebenen Kleidung (Damen: weißes Häubchen oder Maske und weiße Wirtschaftsschürze; Herren: Kochkostüm) gestattet und stehen zum Zwecke des An- respektive Umkleidens Garderoben zur Verfügung. Um unliebsame Kleiderverwechslungen zu vermeiden, sind die Garderobevorschriften zu beachten.

für Wertgegenstände wird nur dann gehaftet, wenn diese in der Schulkanzlei deponiert wurden; etwaige Verluste und Funde sind also gleich dort bekanntzugeben. Nachträgliche Reklamationen können nicht berücksichtigt werden.

§ 2.

In den Garderobezimmern befinden sich Waschkasten und nicht parfümierte Seife zum Waschen der Hände vor und nach der Arbeit. Ersteres ist als unerlässlich vorgeschrieben.

§ 3.

Die Küche, respektive das Schulhaus, darf während der Unterrichtszeit nur im Auftrage oder mit Erlaubnis der Kursleiterin verlassen werden.

§ 4.

Die Kochrezepte und Kostenberechnungen der bereiteten Speisen sind sorgfältig in die hierzu bestimmten Hefte einzutragen. Dieselben sind ebenso wie das für den eigenen Gebrauch in der Küche bestimmte Arbeitsbesteck (Messer und Löffel an Kette) stets mitzubringen.

§ 5.

Kursteilnehmer oder Teilnehmerinnen, welche ausnahmsweise verhindert sind, an den gemeinsamen Mahlzeiten teilzunehmen, wollen dies tagsvorher der Kursleiterin melden. Ob und in welcher Höhe eventuell eine Rückvergütung der im voraus bezahlten Abonnements für die Mahlzeiten stattfinden kann, entscheidet der Schulausschuß.





Oberste Schulbehörde und Schulinspektion

Die Anstalt untersteht dem
k. k. Ministerium für öffentliche Arbeiten.

K. k. Oberste Schulinspektion:

Staatsgewerbeschuldirektor

Artur Koch

k. k. Inspektor für das gesamte gewerbliche Bildungswesen, Vorsitzender der k. k. Prüfungskommission für das Lehramt an Koch- und Haushaltungsschulen, Ritter des Franz-Josef-Ordens etc. etc.

U. o. k. k. Inspektionskommissarin für weibliche Arbeits- und Erwerbsschulen

Frau Bertha von Sprung

Vizepräsidentin des „Neuen Wiener Frauenklub“, Vorstandsmitglied der Frauenvereinigung für soziale Hilfstätigkeit etc. etc.





