



**EHB**

EIDGENÖSSISCHES  
HOCHSCHULINSTITUT FÜR  
BERUFSBILDUNG

*Schweizer Exzellenz in Berufsbildung*

## **Begrüssung durch Cornelia Oertle, Direktorin EHB**

an der Vernissage Bibliothek,

Donnerstag, 4. Mai, 16.30 Uhr

**Thema:** Historischer Bücherbestand: Einzigartiges zu  
Berufen und zur Berufsbildung in der Schweiz

**Ort:** Piazza, EHB Zollikofen

### **Programm:**

- Prof. Dr. Cornelia Oertle, Begrüssung (5-10')
- Dr. Lorenzo Bonoli, Kurzreferat zur Geschichte der Berufsbildung (15')
- Holzbildbauerschule, Geschichte und Präsentation des Handwerks (15')
- Georges Murbach, Kurzreferat zur Technikgeschichte am Beispiel der Rechenmaschinen (15')

## **Rede von Prof. Dr. Cornelia Oertle, Direktorin EHB**

„In Büchern liegt die Seele aller gewesenen Zeit“

Liebe Buchfreunde,  
liebe Geschichts- und Berufsbildungsinteressierte,  
Liebhaber und Experten verschwundener und gegenwärtiger Berufe,  
liebe Bücherwürmer und Leseratten,  
liebe Neugierige,  
liebe Kolleginnen und Kollegen.

Mit diesem Zitat von Thomas Carlyle, einem schottischen Philosophen, Historiker und Schriftsteller, begrüße ich Sie herzlich zu dieser Vernissage unseres historischen Bücherbestandes.

Das EHB, damals noch SIBP, hat vor über 20 Jahren für einen Unkostenbeitrag vom damaligen Pestalozzianum Zürich 3'500 Bücher – unglaubliche Schätze zu den Themen Berufe und Berufsbildung – erhalten. Diese wurden nun katalogisiert und somit der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Das wollen wir heute feiern!

Ich habe soeben von Schätzen gesprochen: das älteste Buch dieses historischen Bücherbestands ist 202 Jahre alt! Auch in diesem Buch liegt die Seele der gewesenen Zeit, ich möchte euch auf eine kurze Reise mitnehmen.

Das Buch trägt den Titel „Le Patissier Royal Parisien, ou traité élémentaire et pratique de la Pâtisserie, ancienne et moderne“, Band II, geschrieben von Marie-Antoine Carême.

Ein Pâtissier bereitet warme, kalte und gefrorene Süßspeisen zu sowie für die warme Küche alle Teigarten wie Zöpfe, Brote und Pasta. So werden in diesem Buch Rezepte für süsse und pikante Köstlichkeiten für die Bälle am Hof der Adligen beschrieben, mitsamt der Art und Weise, wie die Speisen angerichtet werden sollen. Ab Kapitel sieben folgen diverse Rezepte für Süßigkeiten, so zum Beispiel die Herstellung von „Gelées de violette printanières“ oder einer „Crème au bain-marie au parfait amour“. Die letzten Kapitel des Buches sind einer „Revue critique des grands bals“ und „Observations diverses“ gewidmet.

Die Systematik, mit der der Autor zu Werke geht, sowohl beschreibend als auch illustrierend, ist bestechend. Man könnte meinen, er hätte sein Metier als exakte Wissenschaft verstanden.

In welchem Kontext wurde dieses Buch geschrieben? Was war das für eine „gewesene Zeit“?

1815 war ein entscheidendes Jahr in Europa, denn 1814/15 ordneten die alliierten Siegermächte auf dem Wiener Kongress die europäische Staatenwelt neu. Frankreich befand sich in der Restauration, also die Epoche der Wiederherstellung der Bourbonenmonarchie zwischen dem Ende des Ersten Französischen Kaiserreichs und der Julirevolution von 1830. *(Das Jahr 1815 ist auch für die Schweiz nach wie vor bedeutsam, denn da geschah die Festlegung der heutigen Grenzen. 1814 wurden die Unabhängigkeit und die Neutralität der Schweiz festgeschrieben.)*

Bereits vor dieser turbulenten Zeit, nämlich ab 1799, begann sich in Paris ein armer Junge vom Hilfsarbeiter zum Leibkoch von Kaisern und Königen hochzuarbeiten. Marie-Antoine Carême, der Autor dieses Buches, später auch **Napoleon des Herds** genannt. Er durfte in seiner Lehrzeit die grafische Sammlung der Bibliothèque nationale besuchen, wo er sei-

ne Liebe zur Architektur entdeckt. Er begann klassische Bauten als Modelle aus Zucker nachzubilden und eröffnete 19-jährig eine eigene Confiterie. Später war Carême vor allem der persönliche Chefkonditor vom französischen Aussenminister Talleyrand, war aber auch für andere bedeutende Personen tätig, so organisierte er zum Beispiel 1810 das Bankett für die Hochzeit von Napoleon mit Marie-Louise von Österreich und diente unter anderem dem britischen König Georg IV., Zar Alexander I. und Kaiser Franz I. von Österreich.

Heute wird Marie-Antoine Carême auf Wikipedia als „einer der bedeutendsten Köche seiner Zeit, der wesentlich zur Ausprägung der klassischen französischen Küche beigetragen hat“, gelobt.

Eine brillante Tellerwäscherkarriere, wie sie auch heutzutage immer wieder vorkommt!

Übrigens hat Carême diverse weitere Bücher geschrieben, so zum Beispiel über Napoleons Küche auf St. Helena, über den perfekten Gastgeber oder die Pariser Küche, jeweils illustriert durch zahlreiche Stiche.

„In Büchern liegt die Seele aller gewesenen Zeit“

Ja liebe Damen und Herren, ich hoffe, dass Sie mit diesen Ausführungen die Seele der gewesenen Zeit, die uns das Buch von Carême, aber eigentlich der ganze historische Bücherbestand offenbaren, ein bisschen spüren konnten. Die Karriere von Marie-Antoine Carême vor über 200 Jahren hat auch heute dank unserem erfolgreichen Schweizer Berufsbildungssystem nicht an Aktualität eingebüsst. Deshalb schliesse ich meine Begrüssung zur heutigen Vernissage gerne mit den Worten

„In **manchen** Büchern liegt die Seele aller **gewesenen und zukünftigen** Zeit“.

Ich wünsche uns allen einen interessanten und feierlichen Abend.  
Bitte geniessen Sie im Anschluss an die Referate den Apéro riche, unter anderem auch mit hausgemachter Patisserie, wie zu Carêmes Zeiten :-).  
Ich übergebe nun das Wort an Dr. Lorenzo Bonoli und bin gespannt auf seine Ausführungen zur Geschichte der Berufsbildung.

20170502/kme