

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues lehrreiches und vollständiges Magazin vor junges Frauenzimmer

die ganze Koch-Kunst und Zuckerbeckerei ... zu erlernen ; nach Art derer
Magazins der Madame Le Prince de Beaumont in Fragen und Antworten ...
mit Figuren versehen

Leprince de Beaumont, Jeanne-Marie

Carlsruhe, 1769

III. Abschnitt. Von der Speisekammer und Speisegewölbe.

urn:nbn:de:bsz:31-55005

sehe, sonst schmelzt das Zinn inwendig hinweg; auch soll man sie mit scheuren verschonen.

7. Wie soll das Eisenwerk gepuzt werden?

Dieses kan alles gescheuert und rein gehalten werden, daß es glänzt; die Pfannen aber, darinnen man die Eyeruchen backt, muß man nicht scheuern, sonst lassen sie die Ruchen nicht abgehen. Die eiserne Pfannen mit langen Stielen müssen für dem Rost verwahrt, und wenn sie gereinigt, mit einer Speckschwarte geschmiert werden.

III. Abschnitt.

Von der Speisekammer und Speise- gewölbe.

1. Was heißt eine Speisekammer?

Eine Speisekammer heißt dasjenige Behältnis, woselbst alle zum täglichen Gebrauch gehörige Eß- und Trinkwaaren aufbehalten werden.

2. Wie soll sie beschaffen seyn?

Es soll sich in derselben befinden eine gewisse Anzahl Schubladen mit allerhand Zugemüße, von Linsen, Erbsen, Hirsen, zum Kochen, ganzer Hirsen und Wicken zu Mästung der Tauben, Weizen oder Gersten vor die Hüner, Heidegrüße, Habergrüße, grobe und zarte Gerstengräupgen, Nürnberger Gräupgen,
oder

oder Ulmer Gerste, Griech, Reis, schönes und
Mittelmehl, allerley dörres und gedörres Obst, als:
Aepfel, Birn, Castanien, Zwetschgen, Quitten, u. d. g.
wie auch mit Salz angefüllet; ingleichen andere
Schubkästen zu den Unschlittlichtern. Ferner gehö-
ren daren einige zinnerne und hölzerne Büchsen zu
dem gestossenen Zucker und gemahlenen Gewürze. als:
Ingber, Pfeffer, Nägelein, Cardamomen, Safran,
Muscatenblüt; doch von dieser letztern soll nicht viel,
Muscatennüsse und Zimmet aber gar nicht in Vor-
rath gerieben und gestossen werden. Ingleichen hat
man auch in denen Speisekammern zinnerne, oder in
deren Ermangelung irdene Butterbüchsen so wohl zur
frischen Koch als auch eingesalznen Butter, wie
wohl diese letztere in irdenen Geschirren weit besser auf-
behalten wird. So wohl etwas von dieser, als auch
Schmalz und Baumöl soll hier deswegen beybehal-
ten werden, damit man nicht immer nach einem wes-
nigen in das Speisegewölbe laufen darf. Und weil
die Speisekammern gemeiniglich mit Regalen verse-
hen, als pflegt man sie mit allerley Gattungen gros-
sen und kleinen, tiefen und flachen Porcellanschaalen,
zu mancherley Gebrauch, zu besetzen, und die noch
übrige leere Wand mit unterschiedlichen Sorten Kör-
ben zu behängen. Auf den Gesimsen steht die Sei-
fe in viereckigten Stücken geschnitten aufgestellt, da-
mit sie desto besser trokne; wie auch einige Schach-
teln voll gedörter Spismorgeln, Champignons, auf-
getrockneten Spargel und Artischockenkerne, gedör-
te Hagebutten, Kirschen, Brunellen, oder auf derglei-
chen Art zugerichtete geschälte Zwetschgen, Heidelbee-
ren, Wachholderbeeren und Lorbeerblätter, Kümmel,
Fenchel, Beyfuß, Majoran, Salbey, Rosmarin,

Schalotten, u. d. g. dann und wann zu allerley Brühen und Sosen zu gebrauchen. Die übrigen noch leeren Simse werden mit Zuckerhüten besetzt. Ueber dieses alles gehört noch in eine Speisekammer ein gutes Schnittmesser, das Gewürz und andere harte Materialien damit zu schneiden, eine Gewürzmühle, grosse und kleine Balcher- oder Treibehölzer, Pasteten- und Kapiolenrädlein, hölzerne Spritzen mit ihren darzu gehörigen Sternen, wie auch allerley Mädel und Formen zu unterschiedenem Backwerk; vor allen Dingen aber eine gute Waage und richtiges wohl abgezogenes Gewicht.

3. Wie ist das Speisegewölbe von der Speisekammer unterschieden?

Das Speisegewölbe ist von der Speisekammer nur in so fern unterschieden, daß in dasselbe nur der größere Vorrath von Victualien gebracht wird, auch einige derselben nicht darinnen können gut behalten werden.

4. Was gehört eigentlich in das Speisegewölbe?

In das Speisegewölbe gehört der Buttermorrath, so wohl der frischen als gesalzenen. Eben dieses versteht sich auch von denen so wohl in Salzwasser als Essig eingemachten Cucummern, Capern, Oliven, Kühnschrotten oder Fenster sproßlein, Spargel, Artischocken, Wegwarten, Stachelbeeren, rothen Rüben, u. d. g. In das Speisegewölbe setzt man noch allerley in Zucker eingemachte Sachen und Säfte, welche in starken und weiten Zuckergläsern oder in steinernen Büchsen aufbehalten, und entweder, nebst denen vorbenannten

vorbenannt
beizend
Nigale
Zetteln
sey, aus
macinir
an der
linge, ge
Halbfich
dieser F
daß solch
der Höhe
ge seyn
Leinwand
sches Flei
dem Unge
auch zum
Fleischlein
Zungen,
Endlich g
den Brei
tung geb
so wohl,
genannt
Ratter

B

1. Was i
In we
ist
Et

vorbenannten in Eßig eingemachten Früchten in einem besonders darzu verfertigten Schrank, oder gewissen Regale, ordentlich mit angeklebten überschriebenen Zetteln, was in jeder Büchse oder Gefäße enthalten sey, ausgestellt werden. Allerley Fischwaaren, als: marinirte und eingemachte Fische, oder, nachdem es an der Zeit ist, Bricken, Neunaugen, Heringe, Picklinge, geräucherter Lachs, Plateisen oder Schollen und Halbfische, Stockfische, Laperdan, u. s. f. jedoch muß dieser Fische Geruchs halber vor sich beobachtet werden, daß solche nicht andere Sachen verderben. Oben an der Höhe des Speisegewölbes müssen Haken und Ringe seyn, damit man an selbige hölzerne mit grober Leinwand überzogene Behäuf, um Käse, Butter, frisches Fleisch, zc. vor den Mäusen, Ratten und andern Ungeziefer zu verwahren, aufhängen könne, oder auch runde, weite, um und um mit Haken versehene Fleischringe, das gedörrte und geräucherte Fleisch, Zungen, Schinken, Würste, zc. daran zu hängen. Endlich gehört auch ins Speisegewölbe eine besondere Brodhänge, worauf man das vor die Haufhaltung gebackene Brod zu legen pflegt, und, um dieses so wohl, als vorgedachtes, noch desto besser vor dem genannten Ungeziefer zu erhalten, tüchtige aufgestellte Ratten- und Mäusefallen.

IV. Abschnitt.

Von den Ofen.

1. Was ist eigentlich ein guter u. bequemer Ofen?

In welchem die verbrennliche Materie völlig aufgelöst wird, und alle Hitze schnell durch die ganze Stube dringt.

A 5

2. Sa