

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter**

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

Guter Rath für angehende Hauswirtinnen

**Spörlin, Margareta**

**Mülhausen, 1827**

Ueber die ökonomische Einrichtung einer Haushaltung, anständiger Besetzung eines Tisches, mit Speisen nach den verschiedenen Jahreszeiten.

**urn:nbn:de:bsz:31-56471**

---

Ueber die ökonomische Einrichtung einer Haushaltung, anständiger Befetzung eines Tisches, mit Speisen nach den verschiedenen Jahreszeiten.

---

**W**ill ein Frauenzimmer in einer Haushaltung glücklich seyn, so hat sie drey Hauptregeln zu beobachten. Diese sind Ordnung, Reinlichkeit und Sparsamkeit. Wie viel kann nicht eine gute Wirthin ersparen, wie manches unschuldige Vergnügen kann eine kluge Hausmutter ihrem Mann, und allen, die in ihr Haus gehören, durch ihre Ordnung und Sparsamkeit machen; welche Abwechslung kann sie durch ihre Geschicklichkeit in Speisen, ohne viele Kosten, veranstalten; wie wohlthätig kann sie gegen Arme seyn, und welche süße Zufriedenheit begleitet jene Ordnung und jenen Fleiß!

Sie, junge Hausmutter! die Sie dieses Buch lesen, versäumen Sie ja keine Pflicht, die Sie einst als eine gute Gattin und Haushälterin zu erfüllen schuldig sind. Theilen Sie die Einnahme, die Sie zur Wirthschaft haben, so ein, daß Sie jährlich etwas daran übrig haben; damit, wenn die Lebensmittel theurer werden, es nicht zu schwer fällt, sie anzuschaffen. Kaufen Sie Jedes zur rechten Zeit ein, wenn es am wohlfeilsten und am besten ist. Suchen Sie immer von jeder Sache so viel im Hause zu haben, als Sie brauchen, damit Ihr Gesinde nicht unnöthig die Zeit versäume, welche sehr genau benutzt und hoch gehalten werden muß. Schreiben Sie alle Ihre Ausgaben auf, und die Rechnung werde jede Woche geschlossen. Zählen Sie jeden Monat ihre Ausgaben zusammen, und halten Sie sie gegen die Einnahme. Sollten Sie mehr Ausgaben als Einnahme haben, so sehen Sie in Ihrer Haushaltung nach, wo zu sparen ist. Sie



werden gewiß zu ändern finden, ohne daß Ihr Mann noch Gesinde es inne werden. Bestellen Sie jeden Abend Ihre Küche auf den folgenden Tag, damit die Speisen zur gehörigen Zeit zum Feuer kommen.

Sehen Sie auf gottesfürchtiges und arbeitsames Gesinde. Haben Sie Geduld mit ihren Fehlern. Seyen Sie in Ansehung der Arbeit und Ordnung streng; im Speisen aber wohlthätig, und in Ihrem Betragen gegen das Gesinde liebevoll. Machen Sie Ihren Leuten nicht durch unnötige Arbeit das Leben zur Last; Seyen Sie in gesunden Tagen ihre Mutter, und in franken ihre Verpflegerin. Haben Sie Leute, die Ihrem Befehle zuwieder handeln, so stellen Sie ihnen ihre Pflichten mit Liebe vor. Hilft dieses nicht, so schaffen Sie sie gleich ab. Bessern Sie mehr durch weise Befehle und durch ein lehrreiches Beispiel, als durch viele Worte. Auch in Ansehung der Geschenke seyen Sie vorsichtig; geben Sie ihnen nicht zu viel, damit sie Ihnen nicht mit Undank lohnen, und nie keinen Flitterstaat; durch dies machen Sie sie unglücklich, weil sie in Zukunft diesen nicht fortführen können, ohne sich zu schaden. Hüten Sie sich wohl, daß Sie nie eines von Ihrem Gesinde zu Ihrem Vertrauten machen. Dadurch verlieren Sie die Achtung, die sie ihrer Frau schuldig sind; so wie es schädlich ist, wenn man von ihnen Stadtneugigkeiten oder sonst Geschwätze annimmt. Diejenigen Frauen, die dieses annehmen, werden gewiß immer von Ihren Leuten übel bedient seyn. Gewöhnen Sie Ihre Leute zum frühen Aufstehen und zur Ordnung; der Tag ist lang, wenn man sich von der frühen Morgensonne aufwecken läßt.

Sehen Sie nach Allem selbst, und geben Sie Alles zur gehörigen Zeit heraus; so werden Sie Sich viel Unlust und Geld ersparen. Untersuchen Sie jede Sache genau, ob sie Ihnen Vortheil bringt; und ist es nicht wirklich so, so lassen Sie Sich nicht durch den Schein blenden.



Sie besitzen vielleicht das oberrheinische Kochbuch, worin ich alles aufgeschrieben habe, was man in einer Haushaltung vom Mittelstand braucht. Ich kann mit dem besten Willen irren; darum prüfen Sie selbst, und denken über alles nach. Ziehen Sie so viel Nutzen aus ihrem Fleiße, daß Sie andern zum Beispiel dienen.

Es wird einem Frauenzimmer übel genommen, wenn Sie in der Haushaltung keine Kenntnisse hat, und übelgewählte Speisen auf den Tisch bringt; da es vielmal nur aus Unachtsamkeit geschieht, die viel üble Folgen haben kann, wie wir leider Beispiele haben. Darum bitte ich Sie, mit dem größten Fleiß Ihre Haushaltung einzurichten, und immer in allem auf eine genaue Ordnung und Reinlichkeit zu sehen; besonders in Aufsehung des Tischzeuges, der Teller und Platten, und daß alles, was auf den Tisch kommt, ganz und von der gleichen Farbe sey.

So gut es ist, wenn Sie eine große Tafel mit Speisen zu besetzen wissen, so ist es doch noch nöthiger, daß Sie Ihren täglichen Tisch mit gehöriger Abwechslung einzurichten wissen. Die besten Speisen werden einem zuwider, wenn man sie zu oft erhält, oder, wenn sie nicht so gewählt werden, wie sie zusammen passen, und gut und schmackhaft zubereitet sind. Sie müssen sich nach der Jahreszeit richten. Der Sommer und Herbst verschafft uns die meisten Abwechslungen, doch hat jede Jahreszeit ihre Veränderungen. Sie müssen nur darauf denken zur gehörigen Zeit sich mit Vorrath zu versehen. Ueber die Schicklichkeit der Speisen müssen Sie nachdenken. Glauben Sie nicht, daß die theuern Speisen die besten sind; eine natürliche, schmackhafte Speise ist viel gesünder als die, so mit vielem Gewürze oder Schu gekocht sind.

Sorgen Sie, daß Ihr täglicher Tisch mit gut gekochten Speisen besetzt ist. Lassen Sie sich durch den Schein nicht irre führen, an dem Gemüse zu sparen, und sie nicht mit genug Fett zu kochen. Ein Gemüs, woran zu wenig Fett ist, nährt nicht, und Sie brauchen noch so



viel, als wenn es gut gekocht ist. Ich habe aus Erfahrung gelernt, daß ein guter Tisch, d. h. täglich ein Stück Rindfleisch und ein gutes Gemüse das wohlfeilste ist. Und sind Sie im Fall öfters Freunde und Freundinnen unversehrt zu bekommen, so haben Sie gleich noch eine Platte dazu, wenn Sie Fleisch zum Gemüse haben, und aus dem übrigen Braten ein Ragout machen, und eine Amelette mit Salat.

Haben Sie ein großes Gastmal, so denken Sie nach, welche Speisen zusammen passen. Sehen Sie auf die Abwechslung der Saucen des Ragout. Alles, was Sie zur Vorspeise haben, geben Sie nie wieder zum Braten. Suchen Sie immer in Allem so viele Veränderungen auf einer großen Tafel zu haben, als möglich. Lassen Sie sich auch nicht dadurch irre führen, daß Sie nur theuere Speisen aufsetzen. Sie können einen großen Tisch mit schönen Speisen besetzen ohne zu große Kosten zu haben.

Ordnen Sie nie Ihre Speisen, ehe Sie eine Zeichnung von dem Tische gemacht, wie die Platten gestellt seyn müssen; Sie können ihn nach dem Plan machen, den Sie hier finden; dann erst suchen Sie Ihre Speise schicklich aus. Geben Sie nie zu viel Speisen auf den Tisch, es fällt viel besser in die Augen, als wenn die Platten so aufeinander stehen. Lassen Sie immer schönes weißes Tischzeug sehn. Zum ersten Service runde Platten, zum zweiten bloß lange, wie zum Braten und die Hauptplatten; haben Sie genug kleine lange Platten, oder Nebenplatten, so steht es sehr schön. Die Nebenplatten müssen, wenn es seyn kann, alle von gleicher Größe seyn, besonders von gleicher Farbe.

So gern ich wollte, so kann ich doch nicht bestimmt sagen, welche Speisen man geben muß; ich habe die folgenden nur aufgeschrieben, um an einem Beispiel zu zeigen, welche Speisen zusammen passen. Nur geben Sie nie zu einem großen Gastmahl Speisen, die außer der Fahrzeit sind; und haben Sie viele Platten, so häufen



Sie die Speisen nicht darauf. Legen Sie nie das Fleisch, so zum Gemüse gehört, auf das Gemüs, sondern auf Nebenplatten. Stellen Sie sie neben das Gemüse, es ist eine Nebenplatte mehr, und ist besser zum Servieren.

In einer wohleingerichteten Haushaltung hat man vom Spätjahr bis man grüne Gemüse hat, für jeden Tag in der Woche sein bestimmtes Gemüse.

Sonntags Köhl; wenn keiner mehr zu haben ist, Schnitz oder eingemachte Bohnen.

Montags gelbe oder weiße Ruben.

Dienstags Sauerkraut oder Ruben.

Mittwochs dürre Erbsen oder Linsen, oder weiße Bohnen

Donnerstags Weißkraut; da das Sauerkraut gewärmt besser ist, und man nicht gern zwey Tage nach einander das gleiche Gemüse hat, so kann es am Donnerstag gegeben werden.

Freytags Mehlspeise Mit Fischen.

Samstags Erdäpfel.

Die vier ersten Gemüse werden mit Fleisch gekocht; zu eingemachten Bohnen und Weißkraut giebt man Ripp-lein oder Bratwürste; in Linsen kochte man Rauchwürste.

### 1. Ein Mittagessen für sechs Personen.

#### Erster Aufsatz.

- 1 Stück Rindfleisch von 3 Pfund; Senf oder was die Jahreszeit ist, zum Rindfleisch zu geben.
- 1 Platte Gemüse.
- 1 Mit Fleisch zum Gemüse.
- 1 Ragout.

#### Zweiter Aufsatz.

- 1 Braten.
- 1 Platte Gebäckenes.
- 1 Teller gekochtes Obst.
- Salat, und



Zum Dessert.

1 Teller mit Käse.

2 Mit Obst.

1 Mit Mandeln.

1 Mit Zuckerbrod.

Unten am Tische die Tassen zum Kaffee, und oben Liqueur oder Kirschwasser.

2. Ein Abend- oder Nachtessen für sechs Personen.

1 Suppe von Gerste oder welche man gern hat, nur keine Fleischsuppe mit Brod.

1 Platte Gemüse.

1 Ragout.

1 Braten.

1 Teller mit gekochtem Obst.

1 Salat.

1 Platte Gebackenes.

Hat man einen Schinken oder eine gesalzene Zunge, so kann man den Ragout weglassen.

Zum Dessert.

In die Mitte das Gestell mit Liqueur.

2 Teller mit Obst.

2 Mit Zuckerwerk.

1 Mit Kastanien.

1 Mit Mandeln.

Zum Nachtessen giebt man keinen Käse.

3. Ein Mittagessen für zwölf bis sechszehn Personen.

Erster Aufsch.

2 Suppen, eine von Krebsen, eine Fleischsuppe mit Knöpflein oder zwey gleiche.

1 Stück Rindfleisch von 8 Pfund.

1 Meerrettig.

1 Bohnensalat.

1 Oliven.

1 Senf.

1 Platte mit gelbem Köhl.



- 1 Platte Sauerkraut.
- 1 Platte mit Nehrwürfflein.
- 1 Platte frischgeräucheretes Schweinefleisch.
- 1 Platte mit Kalbsripplein.
- 1 Platte gebackene Hammelsfüße.
- 1 Platte gebackene Kalbsmilchlein.
- 2 Platten Fische mit weißem Wein.
- 1 Platte Wildpret-Ragout.

Z w e n t e r A u f s a t z .

- 1 Welscher Hahn.
- 1 Stück Wildpret.
- 1 Gallerte.
- 1 Platte Nespelfüchlein. Die Röchlein nimmt man zur Hauptplatte.
- 1 Platte Rosenküchlein.
- 1 Platte Tabackbrollen.
- 1 Platte Torteletten mit Himbeeren.
- 1 Platte weiße Creme.
- 1 Platte kleine Flans mit Kaffee.
- 2 Platten gefochtes Obst.
- 2 Salate.

D e s s e r t .

- 1 Platte kleine Croquando.
- 1 Teller mit Käse.
- 2 Schüsseln mit eingemachten Früchten.
- 4 Teller mit Maronen.
- 4 Teller Zuckermarf.
- 4 Teller Obst.
- 4 Teller durre Früchte.

Man kann vier Teller weniger geben, nachdem die Tafel groß ist. Oben das Gestell mit Kirschwasser, und unten die Tassen.

4. Ein Nachteffen für zwölf bis achtzehn Personen.

- 2 Suppen.
- 2 Platten Blumköhl.



- 2 Platten Spinat, mit spanischem Brodteig garnirt.
- 1 Platte mit Fischen.
- 1 Platte Frikando mit Krebsen.
- 2 Kapannen.
- 1 Stück Wildpret.
- 1 Platte mit Tauben.
- 1 Schinken.
- 2 Platten gekochtes Obst.
- 1 Pudding und die Sauce in einer Sauciere.
- 1 Platte Torteleiten mit Obst.
- 1 Platte Küchlein.
- 2 Salate.

Der Dessert ist wie zu Mittag.

5. Ein Mittagessen für vier und zwanzig bis dreißig Personen.

Erster Aufsatz.

- 1 Fleischsuppe mit Knöpflein.
- 1 Suppe von Reis mit Fus.
- 1 Stück Rindfleisch von 12 Pfund.  
Kettig. Frische Butter. Oliven. Zwiebelsalat. Senf.
- 2 Platten mit Bohnen.
- 2 Platten junge gelbe Rüben und Pastinacken.
- 2 Platten mit Hammelsripplein.
- 2 Platten mit gebackenen Kalbsfüßen.
- 2 Platten Hirnwürste.
- 1 Timbal-Pastete von jungen Hahnen mit Krebsen.
- 1 Platte gespickte Kalbsmüchlein.
- 2 Platten Frikando mit Sauerampfer.
- 2 Platten Forellen mit rothem Wein.

Zweiter Aufsatz.

- 1 Gallerte oder Schweinskopf.
- 1 Welscher Hahn.
- 1 Platte mit zahmen Enten.
- 1 Stück Wildpret.
- 1 Platte mit Rebhühnern.



- 1 Platte kalte Salmen.
- 1 Platte Krebse oder Trüffel.
- 1 Platte Erdbeerschnitten.
- 1 Platte Pfutteln.
- 1 Platte Torteletten von Mandeln.
- 1 Platte Torteletten von Himbeeren.
- 4 Platten gekochtes Obst.
- 1 Creme mit gebranntem Zucker.
- 1 Kaffee-Creme.
- 1 Citronen-Creme.
- 2 Salate von Anchois.
- 2 Kopfsalate.

D e s s e r t.

- 1 Zuckerbrod. Gugelhopf.
- 2 Platten gefüllte Merins mit Milchrahm.
- 2 Platten eingemachte Früchte.
- 6 Teller mit Zuckerwerk.
- 6 Teller mit Obst.
- 2 Teller Käse.
- 2 Teller Mandeln.
- 2 Teller Feigen.

Das Gestell mit Liqueur.

Die Tassen zum Kaffee.

6. Nachtessen für vier und zwanzig Personen.

- 2 Schüsseln mit Gerste.
- 1 Platte Blumenköhl.
- 1 Platte Artischocken.
- 1 Platte gefüllter Salat.
- 1 Platte gelber Köhl.
- 2 Platten Fische mit weißem Wein.
- 1 Platte Tauben mit Brodschnitten.
- 1 Platte Milchlein mit Krebsensauce mit einem Ringe von spanischem Brodteig um die Platte.
- 2 Platten Hammelwürste.
- 1 Schweinskäse.



- 1 Stück Wildpret.
- 1 Hammelschlägel.
- 1 Platte junge Hähne.
- 1 Platte Wachteln oder ein Fasan.
- 4 Teller gefochtes Obst.
- 2 Salate.
- 1 Großer Flanc.
- 1 Platte geschwungener Rahm.
- 1 Platte goldene Hauben.
- 1 Platte Rosinenbrod.

Man giebt so viel Teller zum Dessert als zu Mittag. Die gefüllte Merins und Käse müssen wegbleiben und an ihre Stelle 4 andere Teller.

Hat man zu viel Hauptplatten, so thut man, wenn die Suppen und Gemüse servirt sind, die Suppenschüsseln weg, und an ihre Stelle zwey andere Platten.

#### 7. Eine runde Tafel zu Mittag für achtzehn Personen.

Für eine runde Tafel muß man mehr kleine Platten haben, wenn der Tisch nicht zu leer seyn soll. Zum ersten Service giebt man mehr Teller zum Rindfleisch; auch stellet man gleich das hülter und Salat auf den Tisch.

- 2 Suppen.
- 1 Stück Rindfleisch von 10 Pfund.
- 2 Teller frische Butter.
- 2 Teller Netzig.
- 2 Teller Kufumernsalat.
- 2 Teller eingemachtes Welschkorn.
- 1 Platte Weißkraut.
- 1 Platte grüne Erbsen.
- 1 Platte gefüllte junge Hähne zu den Erbsen.
- 1 Platte Bratwürste.
- 2 Platten gebackene Hammelsfüße.
- 1 Platte kleine Pastetelein.
- 1 Platte Forellen.
- 1 Platte gefüllte Hirne.
- 1 Platte fritassirte ganze Tauben mit Krebsensauce und Knöpflein garnirt.



## Z u m B r a t e n.

- 1 Mandelgugelhopf für die mittlere Platte.
- 1 Platte Gänse.
- 1 Stück Wildpret.
- 1 Platte Wachteln oder Rebhühner.
- 1 Platte kalter Salmen.
- 1 Platte Krebse.
- 2 Platten kleine Pfutteln.
- 2 Kirschwähen.
- 4 Teller mit gekochtem Obst.
- 1 Platte Blumenkohl.
- 1 Platte Artischocken mit einer Schusauce.
- 1 Creme mit Vanille.
- 1 Blanc-manger.
- 2 Salate.

Gestohenen Zucker.

Zum Dessert giebt man so viel Teller als zum Braten.

### 8. Ein Mittagessen mit Fastenspeis für Zwölf bis achtzehn Personen.

1 Großer Karpfen, blau abgefotten, mit Petersilie garnirt, für die mittlere Platte. Er wird mit der Suppe auf den Tisch gestellt und bleibt stehen, bis der Dessert aufgetragen wird. Man servirt ihn zu zwey Gängen und stellt gleich Salat, hüllier und gestohenen Zucker auf den Tisch.

- 2 Suppen.
- 1 Platte Weißbrodknöpflein.
- 1 Platte Makarony mit oder ohne Käse.
- 1 Platte Spinat mit Eyern.
- 1 Gefüllter Krautskopf.
- 2 Platten schwarze Forellen.
- 1 Mal mit einer Kapern-Brühe.
- 1 Platte Hechte mit weißem Wein.



Zweiter Aufsat.

- 1 Platte kalter Salmen.
- 2 Platten Karben mit Estragonauce.
- 1 Platte gebackene Fröschen.
- 1 Platte Pfutteln.
- 1 Citrontorte.
- 1 Schokolade-Creme.
- 1 Thee-Creme.
- 1 Platten Blumenöhl.
- 1 Platte gebackene Eyer.
- 1 Apfelring mit Mandeln.
- 1 Platte gekochte Birnen.
- 2 Salate.

Den Dessert wählt man von so viel Tellern, als man zum zweyten Service Platten hatte.

9. Ein Nachessen mit Fastenspeise für zwölf bis achtzehn Personen.

- 2 Suppen.
- 1 Platte mit gefüllten Eiern.
- 1 Platte Griespfütten.
- 1 Platte Artischocken.
- 1 Platte gebackene Scorzenereen.
- 2 gefüllte Karpfen.
- 1 Platte gebackene Hechte.
- 2 Platten Apfelfüchlein.
- 1 großer Flanc.
- 1 Citronen-Creme.
- 2 Platten gekochtes Obst.
- 2 Salate.
- Huillier.

Gestohenen Zucker.

Den Dessert wählt man wie den vorigen.

---



## Die Vorrathskammer.

Hier, meine junge Freundin, müssen Sie einer Biene gleichen, die vom Sommer bis zum Winter einärndret. Doch kann ich Ihnen auch hier nichts Bestimmtes sagen. Sie müssen sich nach der Größe Ihrer Haushaltung und nach Ihren Einkünften richten. Sie finden hier Alles, was in eine große Haushaltung gehört. Hüten Sie sich aber vor Kargheit, die immer glaubt, alles sey zuviel, und mitten im Winter nichts mehr im Hause hat, und alles doppelt bezahlen muß; denn ich weiß nicht, was in einer Haushaltung schädlicher ist, Verschwendung oder Geiz; eines schadet gewiß so viel als das andere.

Wenn es seyn kann, so kaufen Sie im Frühjahr Lichter für den Winter; ein Licht von Winterfett brennt schöner und länger als die von Sommerfett, und ist im Frühjahr nicht so theuer. Im Monat Juny kaufen Sie Butter zum Einsieden; sehen Sie nicht auf die Wohlfeilheit, sondern auf die Güte. Die schlechte Butter ist nicht so fett, und wenn Sie sie einkochen, so bleibt Ihnen von 100 Pfund höchstens 80, und alles was sie davon kochen, hat einen übeln Geruch. Von guter Butter bleiben Ihnen 86 Pfund. Hat man eine Haushaltung von 6 Personen, so siedet man gewöhnlich 100 Pfund Butter ein. Dann kommt die Zeit, wo Sie Obst und Bohnen für den Winter trocknen und einmachen müssen. Eingemachte Spargeln in Bouteillen halten sich nicht gut. Grüne Erbsen halten sich getrocknet besser als die in Bouteillen. Obst in Bouteillen gekocht, ist das Beste und Nützlichste, besonders saure und schwarze Kirschen. Diese halten sich zwey Jahre; nur müssen Sie die Früchte nicht zu reif nehmen. Haben Sie Gelegenheit, Zwetschen und anderes Obst zu trocknen, so versäumen Sie es ja nicht; dann kleine Gurken und junge Bohnen mit Essig einzumachen, die grünen Bohnen zu räuchern, um sie zu trocknen, ist am besten. Vor dem Herbst sorgen Sie für das Winterobst; feines Obst brauchen Sie nicht so viel, als geringes. Win-



terbirnen kaufen Sie nicht zu viel von einer Art; sie werden meist alle auf einmal gut, und wenn man sie nicht gleich braucht, so gehen sie in Fäulniß über. Trauben halten sich besser in einer Kammer als in einem Keller. Nach dem Herbst sorgen Sie für die Wintergemüse, d. h. dünne Erbsen, Linsen, Schnitze, kleine weiße Bohnen, Vorrath in Mehl, daß Sie den Winter über oder auf 6 Monate haben. Mehl, das gleich aus der Mühle gebraucht wird, ist nicht so gut, als wenn es einige Zeit gelegen hat. Sie müssen immer zwey Sorten Mehl haben. Im September und Oktober kaufen Sie Eyer, daß Sie bis im Februar haben; dann Kartoffeln, Weißkraut, weiße Rüben, zu saurem Kraut und sauren Rüben. Haben Sie einen Keller, um Gartengemüse aufzubewahren, so kaufen Sie Kürbühl oder Kohlraben, Storzeneren, Rothkraut, Endivie, Meerrettig, Lauch, Sellery, Petersilienwurzel; dies schlägt man alles in Erde oder Sand ein. Gegen das Neujahr schlachten Sie ein Schwein.

Haben Sie eine Haushaltung, wo Sie feines Gemüse brauchen, so sehen Sie im ersten Theile und in diesem nach; dort werden Sie alles finden, was ich hier weggelassen habe.

### V o m K ü c h e n g e r ä t h e .

Da die Einrichtung der Küchen an jedem Orte anders ist, so kann ich nicht sagen, wie der Heerd, noch wie die Töpfe, in denen man täglich kocht, eingerichtet seyn müssen; nur will ich das Nützlichste sagen.

Die Ragouts werden besser auf Holzkohlen als auf Feuerflammen; wenn man viel zu kochen hat, so kann eine Köchin nicht genug nachsehen, ob alles Feuer immer brennt, damit die Speisen nicht nach Rauch riechen.

Die Hitze von dem Kohlenfeuer ist stärker als die vom Holz oder Spänen. Wenn man nur ein paar Kohlen unter eine Casserolle thut, so kochen die Ragouts immer



gleich fort und werden um so viel besser; denn da man die Ragouts immer in verzinnnten oder irdenen Casserollen kocht, so werden sie auf Kohlen nicht so ruhig, als auf Holz; auch halten die Casserollen viel länger, und die Kohlen kosten nicht viel mehr als das Holz.

Da man nicht in allen Häusern große Küchen haben kann, so kann man in kleinen viel und gut kochen; nur ist Ordnung und Reinlichkeit die Hauptregel. So wie ich die Einrichtung der Küche nicht sagen kann, so kann ich auch nicht bestimmt sagen, welches Küchengeräthe man braucht, weil man an jedem Orte anderes hat und ihm andere Namen giebt. Nur lassen Sie sich zur Hauptregel dienen, wie ein Geräthe gebraucht ist, es gleich wieder abzuwaschen und an seine gehörige Stelle zu thun; denn wenn man es in einer oder halben Stunde wieder braucht, so kann man es ja wieder nehmen, die Küche ist dann immer aufgeräumt und reinlich.

Auf die Reinlichkeit des Küchengeräthes muß die genaueste Sorgfalt verwendet werden, weil schlecht verzinnte kupferne Casserollen, in welchen man, ohne sie vorher gründlich gereinigt zu haben, öfters kocht und dann die Speisen darin stehen läßt, der Gesundheit höchst schädlich sind, wie die häufige Erfahrung es bestätigt. Uebrigens kenne ich keine Gattung Geschirre, welche dem von Kupfer (wenn es gehörig im Verzinnen unterhalten und beständig trocken und rein gehalten wird) wegen seiner Glätte und Reinlichkeit vorgezogen zu werden verdient.

Wenn die Speisen gekocht sind und man sie nicht gleich auf den Tisch geben kann, so muß man sie in eine irdene Casserolle thun und auf warme Asche stellen, damit sie warm bleiben bis sie aufgetragen werden; denn alle übrigen jetzt bekannte vier folgende Gattungen Geschirrs sind mannigfaltigen Fehlern unterworfen:

1) Die eisernen Casserollen haben den Fehler, daß sie schwarz kochen, so daß alle weißen Saucen, welche man darin kocht, von dunkler Farbe und unansehnlich werden.



2) Eine Composition von Eisen und Zinn. Diese ist, so vorsichtig man auch damit umgehen mag, dem Verrostten so sehr ausgesetzt, daß selbst bey jedesmaligem Abtrocknen Rostflecken entstehen, das Gefäß rauhe Stellen bekommt und dadurch unbrauchbar wird.

3) Casserollen von Eisen mit innerer und äußerer Verzinnung haben wieder den Fehler, daß die Verzinnung nicht so lange hält als sie angepriesen wird, lospringt, abschmelzt und die Geschirre dadurch narbicht und ungleich werden; von dicken Speisen setzen sich dann Theile in den Ecken an, und das Gefäß ist nicht mehr gut rein zu machen.

4) Irdenes oder Erdengeschirr. Dieses hat seine Empfehlung dadurch verloren, daß die Glasur, wenn man viel darin kocht, abspringt und sehr ungesund ist. Dieses Geschirr ist auch zu empfänglich für jeden Beygeschmack; um sich davon zu überzeugen, darf man nur eine gebrauchte Casserolle auf gelindes Kohlenfeuer setzen, und bald wird das Fette herauskochen, sich mit dem Wasser vermischen und einen übeln Geruch bekommen. Dieses Geschirr ist am besten, für die Speisen warm zu halten, wenn man sie in kupfernen Casserollen gekocht hat. Besonders lassen Sie nie keine Fische noch was mit Essig oder Wein gekocht ist, in kupfernen Gefäßen stehen.

Wenn ich zu rathen habe, so sollte in einer Küche nichts von Zehn noch Kupfer seyn, als Casserollen und ein gut verzinnter Topf um Gallerte zu kochen. Die Töpfe von Eisen sind immer die besten für Rindfleisch und Gemüse zu kochen; auch ein steinerner oder hölzerner Mörser ist sehr gut, um Fleisch oder Speisen zu stoßen; ein öhr'ner Mörser bekommt gleich Grünspan. Besonders muß ich Ihnen empfehlen, ja recht zu sehen, daß die Deckel auf die Casserollen und Töpfe passend sind; wenn sie zu groß oder zu klein sind, so werden die Speisen räuchlich und bekommen einen übeln Geruch. Die irdenen Deckel sind die besten. Die von Eisen oder von



Kupfer ziehen Wasser, und dieses fällt wieder auf die Speisen; doch wenn man ein wenig Blut darauf thut, so sind sie sehr gut.

Auch das zinnerne Geschirr kann sehr schädlich werden, weil manches desselben mehr oder weniger Arsenik enthält. Lassen Sie nie saure Speisen, Salat, Eyer, Butter, fette Brühen und besonders was mit Wein oder Essig gekocht ist, darin stehen; Sie werden finden, daß das Zinn von sauren Sachen blaue, von Salzspeisen und Eyern schwarze Flecken bekommt; ein Beweis, daß etwas von seinen Theilen aufgelöst und in die Speise übergegangen ist. Alle Feuchtigkeit, Säure und Honig lösen die Bestandtheile vom Zinn auf.

Von allem Geschirr, so man zum braten oder backen in Deselein und Zwischenöfelein braucht, ist das von Eisenblech das beste. Alles was verzinnt oder gelötet ist, schmilzt ab und wird dadurch sehr ungesund. Auch muß man nie in einer Casserolle von Kupfer, oder Composition, Küchlein oder sonst etwas in Butter backen, sondern in eisernen Casserollen, denn glühende Butter nimmt alle Verzinnung hinweg.

So sehr man Acht auf das Küchengeschirr geben muß, so ist bey den Speisebedürfnissen diese Sorgfalt sehr zu empfehlen. Das Fleisch und die Milch von krankem Vieh, ranziger Speck, Mandeln oder Baumöhl und verdorrte Eyer sind sehr schädlich.

Im Pflanzenreiche finden wir auch eine große Menge giftige und schädliche Gewächse, worunter in unsern Gärten der Schierling oder Hundspetersilie sich vorzüglich auszeichnet. Er blühet im Monat July und August. Man unterscheidet den Schierling von der Petersilie durch den Geruch; dieser ihre Blätter sind viel feiner und spiziger eingeschnitten, dunkler Grün, als jene, die Saamengipfel größer und die Blumen zahlreicher.



## \*) Vom Reinigen des Tafel- und Küchen-Geschirrs.

## Silberzeug zu putzen.

Das von aller Unreinigkeit und Fett gereinigte und sorgfältig abgetrocknete Silberzeug putzt man auf folgende Art. Man schabt mit einem Messer gewöhnliche Kreide recht fein, siebt sie hierauf durch ein feines Sieb, welches nichts hartes und Steiniges durchläßt, wodurch das Silberzeug Nigen bekommen würde, drückt ein Stück feines und weiches Leder, welches von einem Damenhandschuh seyn kann, in die pulverisirte Kreide, reibt das zu putzende Stück Silber stark und wischt es alsdann mit einem reinen, leinenen Tuche gut ab. Ist das Silberzeug von getriebener Arbeit, so bedient man sich dazu eines Silberbürschchens.

Will man dem Silberzeug einen recht schönen Glanz geben, so bedient man sich statt der Kreide des gebranten präparirten Hirschhorns und verfährt übrigens damit ganz so, wie bey der Kreide ist gesagt worden.

Sollte ein Stück Silberzeug Stockflecken bekommen haben, so macht man diese mit reinem, frischem Wasser naß, streut etwas reines, fein pulverisirtes Saurfleesalz darauf, läßt es eine Viertelstunde liegen und reibt es alsdann mit reinem Handschuhleder ab.

## Von der Reinigung des Porzellans.

Das Porzellan zum Tafel-Gebrauch wird mit einem reinen, leinenen Tuche in heißem Wasser von allen Seiten mit Asteie rein abgewaschen, und alsdann mit lauwarmem Wasser rein abgespült. Ist viel abzuwaschen, wodurch das Wasser sehr fettig wird, so ist es nöthig, das heiße Wasser so wie auch das Kalte ein oder mehreremal zu erneuern. Zur Reinigung der Kaffee- und Milchkannen bedient man sich, wenn man nicht eine Bürste, wie zur Reinigung der Flaschen hat, eines Stäbchens, um welches man ein reinliches Stück Leinwand gebunden hat und damit die Kannen von allen Seiten mit warmem



Wasser ausreibt und dann nachspült. Bey Milchkannen ist es um so nöthiger, weil sich das Fett auf dem Boden fest ansetzt, welches durch bloßes mehrmaliges Ausspülen nicht heraus zu bringen ist und in den Kannen einen unangenehmen Geruch zurück läßt.

Das Wasser zum Abwaschen des Porzellans darf nicht zu heiß genommen werden, weil es sonst springt oder doch Risse bekommt. Man braucht daher auch beyrn Anrichten der Speisen oder beyrn Füllen der Kaffee- und Milchkannen die Vorsicht, im Winter das Geschirr einige Zeit vor dem Gebrauche in eine eingeheizte Stube zu setzen oder vorher mit lauwarmem Wasser auszuspülen, ehe man die heißen Speisen und Getränke in die Schüsseln, Platten oder Kannen bringt.

#### Dom Putzen und Scheuern des Zinns.

Man kocht Lauge von Asche und Wasser, nimmt Scheuergras (das grüne Gras, welches sich im Getreide findet, Katzenwadel) brühet es mit kochendem Wasser ab, scheuert das Zinn vermittelst desselben mit recht feinem Sande und recht heißer Lauge und spült es alsdann mit reinem Wasser ab. Kann man es im Sommer an die Sonne bringen, so wird es durch das geschwinde Trocknen noch schöner. Soll es dem Silber ähnlich werden, so putzt man es, nachdem es völlig abgetrocknet ist, noch mit Kreide, auf die Art, wie es bey dem Putzen des Silbers angeben ist.

Stoßflecken, die sich durchs Scheuern nicht wegbringen lassen, bestreicht man mit Scheidewasser, welches sie wegbeißt, und scheuert alsdann das Zinn wie anderes.

#### Dom Scheuern des Kupfers und Messings.

Dieses muß mit feinem weißem Sande und heißgemachtem schwachem Essig vermittelst eines Strohwisches gescheuert, in Wasser rein gespült und in der Sonne getrocknet werden.

Das recht gute Abspülen und Abtrocknen ist bey dem



Kupfer und Messing besonders nothwendig, weil sich so gleich wieder Grünspan ansetzt, im Fall durch sorgfältiges Abspühlen nicht alle Säure weggeschafft wird, und die Gefäße gleich wieder anlaufen, wenn sie nicht gut abgetrocknet werden.

Messingene Schlösser können auf folgende Art sehr schön gepuzt werden: man gießt auf fein geschabten Trippel Baumöhl oder Brandtwein, bringt den daraus gebildeten Teig auf die Schlösser und reibt sie mit einem wollenen Lappen tüchtig ab. Hierauf nimmt man einen andern trockenen Lappen, reibt damit und mit trockenem Trippel die Schlösser nochmals und wischt sie mit einem reinen leinenen Tuche wohl ab. Anstatt des Trippels kann man auch geseibte Asche nehmen, und übrigens eben so verfahren.

Recht schön werden auch Schlösser, Leuchter und dgl. durch Mehl von Ziegeln oder Backsteinen, das Mehl muß aber durchaus fein geseibt seyn. Vermittelst eines wollenen Lappens puht man sie damit trocken.

Messingene Leuchter reinigt man zuvor von allem Fette dadurch, daß man etwas Werk anzündet, und damit die Leuchter rein abreibt, bis daß nicht das Geringste davon mehr daran ist. Hierauf puht man sie mit Trippel oder Asche, wie die Schlösser.

### Was man täglich in der Küche braucht.

Salz, zweyerley Mehl, Weißmehl für die weißen Saucen, und Brodmehl für Braune zum rösten. Gewürz, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Chalotten, alle Morgen frisches Grünes zum Rindfleisch, Petersilie und Schnittlauch; hat man Morcheln, so thut man sie in papierne Kapseln und hängt sie in die Küche zu dem Kamin, damit Rauch dazu kömmt, welcher verhütet, daß Milben dazu kommen und sie zerfressen. Auch gestoßenes Brod muß man im Vorrath haben. Man nimmt dasjenige Weißbrod oder anderes Brod, das man übrig hat, thut es in einen Backofen



oder Zwischenöfelein, laßt es schön gelb werden; wenn es kalt ist, so stößt man es recht fein und verwahrt es dann in einer Schachtel, welche immer mit Papier überzogen ist; wenn es schön gelb ist, so kann man es auch zu Saucen gebrauchen, zu welchen man sonst das Brod in Butter zu rösten pflegt.

Weil man nicht in allen Küchen Schu hat, so darf man nur die braune Brühe aus der Bratenpfanne abseits stellen; man hält sich dazu einen besondern Topf; die Brühe hält sich 8 bis 9 Tage.

### Von Fleisch = Speisen.

Das meiste Fleisch, das wir in unsern Küchen brauchen, ist das zahme Fleisch, worunter das Rindfleisch das erste ist, weil es täglich auf den Tisch kömmt. Es ist das ganze Jahr von gleicher Güte. Doch ist junges Rindfleisch besser als altes, obschon die Brühe vom alten viel besser ist, so bleibt doch bey aller angewandten Mühe das Fleisch zäher. Das Fleisch von einem jungen Ochsen hat eine schöne frische Röthe, das Fett ist weiß und die Muskelfasern sind hart; bey einem alten hingegen ist das Fleisch von einer matten Farbe und das Fett gelblich.

Das Kalbfleisch ist wie das Rindfleisch das ganze Jahr gut; gutes Kalbfleisch muß schön weiß seyn und die Nieren mit Fett überzogen. Wenn das Kalb zu jung ist, so ist sein Fleisch roth, unappetitlich und unschmackhaft.

Das Hammelfleisch ist vom März oder April bis Oktober gut, dann ist das Fleisch mager und zähe und bekömmt einen übeln Geruch. Gutes Hammelfleisch muß fett und von einer frischen Fleischfarbe seyn, und wenn man es zwischen die Finger drückt, sich weich anfühlen lassen.

Das Fleisch von einer alten Ziege ist nie gut; junge sind vom Hornung bis im May gut, nur muß eine Ziege 2 bis 3 Wochen alt seyn, sonst ist es eine matte Speise.

Schweinefleisch ist immer gut; doch ist es im Winter besser als im Sommer, weil es besser ausgemästet ist; auch giebt man es im Sommer auf keine große Tafel. Spanferkel hingegen giebt man das ganze Jahr auf den Tisch.



### Vom Wildpret.

Man ziehet das Rehfleisch allem andern Wildprete vor, weil es allezeit mürber und milder ist; auch kann man es das ganze Jahr haben. Je jünger das Wildpret ist, desto delikater ist sein Fleisch; so wie man von allen Arten das Weibliche dem Männlichen vorzieht; Hirsch ist das gleiche wie das Reh.

Vom Anfang September bis Ende Oktober ist das Wildpret mager und unschmackhaft. Das wilde Schwein ist vom Oktober bis im May gut, im Sommer ist es sehr mager, und wenn man es zu dieser Zeit in Essig thut und ein Gewitter kömmt, so kömmt es in eine Gährung und geht gleich in Fäulniß über, ist auch alsdann unbrauchbar.

Hafen sind vom Hornung bis im May nicht gut und werden um diese Zeit auf keine Tafel gegeben. Im Sommer giebt man junge Hafen.

Lammfleisch ist im Frühjahr am besten.

### Von dem Geflügel.

Alles Geflügel, das auf unsern Höfen erzogen wird, nennt man weiß Geflügel; nämlich welsche Hähne oder Hühner. Diese sind gut, bis sie ein Jahr alt sind; das Huhn ist zarter als der Hahn, bis es anfängt zu legen, dann wird es mager. Kapaune sind vom Spätjahr bis im May gut. Poularden sind viel besser, nur sind sie nicht so groß als Kapaune. Gänse sind gut, sobald sie ihre Federn haben, das heißt, sobald ihre Flügel über einander zu liegen kommen. Sie sind bis am Neujahr gut, dann werden sie aber hart, und man giebt sie auf keine Tafel mehr als in Gallerte. Enten ist das Gleiche wie die Gänse.

### Schwarz Geflügel.

Auerhahnen, Fasane, Schneehühner, Rebhühner, Wachteln, wilde Enten, Tauben, Kramersvögel, Lerchen, Schnepfen und kleine Wasser- oder Fasten-Enten, welche man auch an einem Fasttage giebt. Auerhahne, Fasane, und Rebhühner hat man das ganze Jahr, Schneehühner und wilde Enten vom Spätjahr bis im Sommer, Wachteln sind im Sommer, besonders nach der Erndte, gut, Lerchen in der Herbstzeit bis die Kälte kommt, Kramersvögel vom Spätjahr bis im Sommer, Tauben das ganze



Jahr, das heißt unsere Schlagtauben, welche man unter das schwarze Geflügel zählt. Wilde Tauben sind nie gut, weil sie schon zu alt sind, wenn man sie bekommt; Bekasinen sind noch besser als Schnepfen, sie sind viel kleiner, beyde giebt man zu jeder Zeit auf den Tisch; Schneegänse sind sehr hart und haben keinen guten Geruch. Kleine Wasser- oder Fasten-Enten sind den Winter über gut.

### Von Fischen, Krebsen, Schnecken und Fröschen.

Von Fischen läßt sich nicht viel sagen, besonders da wir in unserm Lande nicht viele Gattungen haben.

Salmen sind vom May bis im September gut, nachher aber nennt man sie Lachs; ihr Fleisch ist dann weiß, hart und mager. Es giebt auch Wintersalmen, die von besonderer Güte sind, doch ist es sehr selten; Sälmlinge fängt man Anfangs April bis im May, dann bekommt man im Rhein keine mehr; die Fischer haben aber den Sommer durch in ihren Behältern; Hechte sind im Winter besser als im Sommer; ein Hecht von 1 Pfund ist der beste, denn das Fleisch von den großen ist hart. Forellen hingegen sind im Sommer besser, und wie größer wie delikater, besonders wenn ihr Fleisch roth ist, dann nennt man sie Salmenforellen, doch sind sie das ganze Jahr gut, und man giebt sie immer sowohl auf große als auf kleine Tafeln. Karpfen sind im Winter fetter als im Sommer, die Wittcher sind viel delikater als die Rogen, besonders zum backen; doch serviert man sie zu allen Zeiten, wie folgende Fische: Aal, Barben, Borsig und Schiemen. Weißfische und Nasen sind nie gut, sie haben immer einen übeln Geruch und ist nichts als Gräthe. Stockfische, Laverdan, Mollyfische, Häringe serviert man vom Neujahr bis Ostern.

Schnecken sind im Winter gut so lang sie gedeckelt sind. Krebse sind im Sommer am besten, man giebt sie das ganze Jahr auf den Tisch. Wenn der Mond zunimmt, so hat der Krebs mehr Fleisch, als wenn er im Abnehmen ist.

Frösche sind im Winter gut; den Kranken giebt man sie immer



Gemüse, die man zum Abend- oder Nachteffen serviert.

Eyerblumentraut.  
Hopfen.  
Rapunzelen.  
Spinat.  
Gefüllter Spinat.  
Spargeln.  
Junge Pastinacken und junge gelbe Rüben.  
Frühe Erbsen oder Zuckererbsen.  
Schiefen oder Schoten.  
Rübköhl oder Kohlraben.  
Frühe welsche Bohnen.  
Frikasirter Kopfsalat.  
Salat, gekocht wie Spinat.  
Gefüllter Salat.  
Sauerampfer mit Eiern.  
Sauerampfersauce mit Eiern.  
Ein Pudding von Spinat.  
Carton.  
Endivie.  
Blumenköhl.  
Artischocken.  
Früher gelber Köhl.  
Erdäpfel.  
Champignons oder Morcheln und Kukumern.  
Diese Gemüse serviert man vom Frühjahr bis Spätjahr.

Winter-Gemüse zum Abend- oder Nachteffen.

Blumenköhl.  
Storzoneren oder Artisvion.  
Kleine gefalgene Bohnen.  
Gekochter Sellery.  
Gefüllter Sellery.  
Rübköhl.  
Endivie.



- Spinat.  
 Rothes Kraut.  
 Brüssler-Kohl.  
 Gebacktes weißes Kraut mit Milch oder Fleischbrühe.  
 Gefülltes Kraut.  
 Gefüllte Erdäpfel.  
 Gebackene Erdäpfel mit Eiern.  
 Erdäpfel gebräckt.  
 Auf eine andere Art gebräckelte Erdäpfel.  
 Erdäpfelwürste.  
 Erdäpfelsputten.  
 Erdäpfel-Eierkuchen.  
 Erdäpfel mit Milch und Eiern.  
 Erdäpfel mit englischer Sauce.  
 Ein Erdäpfelknopf.  
 Gefüllte Zwiebeln.  
 Zwiebeln mit Sauce.  
 Gebackene Würste.  
 Nudeln.  
 Gefüllte Nudeln.  
 Griesputten.  
 Gefüllte Ameletten.  
 Blinde Stockfische.  
 Eierkuchen mit Gans- oder Kalbsleber.  
 Eierkuchen mit Spinat, so wie Pudding und Knöpf.  
 Ameletten.  
 Grüne Eierkuchen.  
 Gerührte Eier.  
 Verlohrene Eier.  
 Gefüllte Eier.  
 Pudding von Reis.  
 Pudding von Mark.

Alles, was von Eiern und Mehl in dieser Gemüs-  
 Ordnung ist, können Sie zu allen Zeiten zu Abend auf  
 den Tisch geben, nur nicht zu großen Gastmahlen; zum  
 Abendessen geben Sie kein Fleisch zu dem Gemüse, als



zum gelben oder weißen Kohl Metz-, oder Bratwürste;  
auf den Spinat keine Eyer, der wird mit gebacknem  
spanischem Brodteig garnirt.

Aller Gattung feine Gemüse, so im Butter gebacken  
werden, das ist, Blumenkohl, Carton, Artischocken, Ar-  
tisivien, Spargeln, gebackene Eyer, gebackenes Geflügel  
und im Butter gebackenes Fleisch. Dieses alles können  
Sie gegen grüne Gemüse stellen. Zu Mittag sind es  
Nebenplatten zum Braten und zu Abend sind sie an der  
Stelle eines zweyten Gemüses.

---

### Was man zu Rindfleisch servirt

Brunnenkressensalat.  
Gartenkressensalat.  
Fleischkraut Salat.  
Kleine Rettige.  
Frische Butter.  
Schnittlauch mit Essig und Oehl.  
Rettig.  
Rettigsalat.  
Bohnensalat.  
Zwiebelsalat.  
Kukumersalat.  
Eingemachtes Welschkorn.  
Gelberubensalat.  
Häringsalat.  
Anchoisalat.  
Eingemachte kleine Kukumern.  
Rothe Rahnen.  
Senf.  
Meerrettig mit Fleischbrühe.  
Meerrettig mit Essig.  
Sardellen Butter.  
Oliven.

---