

# **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 Hauswirthinnen zu ökonomischer Einrichtung einer Haushaltung - die Bereitung mehrerer Speisen, nur für größere Haushaltungen bestimmt

**Spörlin, Margareta**

**Mülhausen, 1820**

Die Vorrathskammer.

**urn:nbn:de:bsz:31-56459**

## Die Vorrathskammer.

---

Hier, meine junge Freundin, müssen Sie einer Biene gleichen, die vom Sommer bis im Winter einärndet. Doch kann ich Ihnen auch hier nichts Bestimmtes sagen. Sie müssen sich nach der Größe Ihrer Haushaltung und 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 bleibet 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 sechs Personen, so siedet man gemeinlich 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 Winter-Obst; feines Obst brauchen sie nicht so viel als geringeres. Winterbirnen 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. dürre Erbsen, Linsen, Schnitze, kleine weiße Bohnen, Vorrath in Mehl, daß Sie den Winter über oder auf sechs Monate haben. Mehl, das gleich aus der Mühle gebraucht wird, ist nicht so gut als wenn es einige Zeit gelegen hat. Sie müssen immer zwei Sorten Mehl haben. Im September und Oktober kaufen Sie Eier, 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 Rübköhl oder Kohlraben, Storzoneren, Rothkraut, Endivie, Meerrettig, Lauch, Sellern, 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.