

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

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

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

urn:nbn:de:bsz:31-56421

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

Zur guten Besorgung der häuslichen Geschäfte sind drei Hauptregeln zu beobachten: Ordnung, Reinlichkeit und Sparsamkeit. Wie viel kann 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 in Speisen kann sie durch ihre Geschicklichkeit, ohne viele Kosten, veranstalten; wie wohlthätig kann sie gegen Arme sein und welche Zufriedenheit begleitet jene Ordnung und jenen Fleiß!

Sie, junge Hausmutter, die Sie dieses Buch lesen, versäumen Sie ja keine Pflicht, die Sie 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 hochgehalten 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 auf das Feuer kommen.

Sehen Sie auf gottesfürchtiges und arbeitsames Gesinde. Haben Sie Geduld mit ihren Fehlern. Seien Sie in Ansehung der Arbeit und Ordnung streng, im Speisen aber wohlthätig und in Ihrem Betragen gegen das Gesinde liebreich. Machen Sie Ihren Leuten nicht durch unnöthige Arbeit das Leben zur Last; seien Sie in gesunden Tagen ihre Mutter und in franken ihre Verpflegerin. Haben Sie Leute, die Ihrem Befehle zuwider 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 seien Sie vorsichtig; geben Sie ihnen nicht zu viel, damit sie Ihnen nicht mit Undank lohnen, und keinen Plitterstaat, denn 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 dieselben die Achtung, die sie ihrer Frau schuldig sind; wie es auch schädlich ist, Stadtneigleiten oder sonst Geschwätz von ihnen anzunehmen. 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 bringe; ist es nicht wirklich so, so lassen Sie sich nicht durch den Schein blenden.

Es wird einem Frauenzimmer übel genommen, wenn sie in der Haushaltung keine Kenntnisse hat und übel gewählte Speisen auf den Tisch bringt. Da dies vielmal nur aus Unachtsamkeit geschieht, die viel üble Folgen haben kann, so muß ich Ihnen anrathen, mit dem größten Fleiß Ihre Haushaltung einzurichten und immer in allem auf eine genaue Ordnung und Reinlichkeit zu sehen, besonders in Ansehung des Tischzeuges, der Teller und Platten, und daß alles, was auf den Tisch kommt, ganz von der gleichen Farbe sei.

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 verschaffen 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 ist viel gesünder, als die mit vielem Gewürz zubereiteten.

Sorgen Sie, daß Ihr täglicher Tisch mit gut gekochten Speisen besetzt sei. Ein Gemüse, woran zu wenig Fett ist, nährt nicht, und Sie brauchen noch einmal 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 unverhofft 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 dazu eine Omelette mit Salat.

Haben Sie ein großes Gastmal, so denken Sie nach, welche Speisen zusammenpassen. Sehen Sie auf die Abwechslung der Saucen, des Ragout. Alles, was Sie zur Vorspeise haben, geben Sie nie wieder zu 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 theure Speisen aufsetzen. Sie können einen großen Tisch mit schönen Speisen besetzen, ohne zu bedeutende Kosten zu haben. Geben Sie nie zu viel Speisen auf den Tisch, es fällt viel besser in die Augen, als wenn die Platten so auf einander stehen. Lassen Sie immer schönes weißes Tischzeug sehen. Zum ersten Service runde Platten, zum zweiten bloß lange, wie zum Braten; haben Sie genug kleine lange Platten oder Nebenplatten,

so steht es sehr schön. Die Nebenplatten müssen, wenn es fein kann, alle von gleicher Größe sein, 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 zusammenpassen. Nur geben Sie nie zu einem großen Gastmahl Speisen, die außer der Jahreszeit sind, und haben Sie viele Platten, so häufen Sie die Speisen nicht darauf. Legen Sie nie das Fleisch, das zum Gemüse gehört, auf dieses, sondern auf Nebenplatten. Stellen Sie sie neben das Gemüse, es ist eine Nebenplatte mehr und auch besser zum Servieren.

In einer wohleingerichteten Haushaltung hat man vom Spätjahr bis zur Frühjahrszeit, wo man wieder grüne Gemüse hat, für jeden Tag in der Woche sein Bestimmtes.

Sonntags: Kohl; wenn keiner mehr zu haben ist, Schnitz- oder eingemachte Bohnen.

Montags: gelbe oder weiße Rüben.

Dienstags: Sauerkraut oder Rüben.

Mittwochs: dünne Erbsen oder Linsen, oder weiße Bohnen.

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

Freitags: Mehlspeise mit Fischen.

Samstags: Erdäpfel.

Die vier ersten Gemüse werden mit Fleisch gekocht; zu eingemachten Bohnen und Weißkraut giebt man Ripplein oder Bratwürste; in Linsen kocht man Rauchwürste.

1. Ein Mittagessen für sechs Personen.

Erster Aufschlag.

- 1 Stück Rindfleisch von 1½ Kilog. (3 Pfd.); Senf oder was die Jahreszeit bringt, zum Rindfleisch zu geben.
- 1 Platte Gemüse.
- 1 Fleisch zum Gemüse.
- 1 Ragout.

Zweiter Auffatz.

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

Zum Dessert:

- 1 Teller mit Käse.
- 2 mit Obst
- 1 mit Mandeln.
- 1 mit Zuckerbrod.

Unten am Tisch die Tassen mit Kaffee und oben Liqueur
oder Kirschwasser.

2. Abend- oder Nachteffen 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 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 Nachteffen giebt man keine Käse.

3. Mittagessen für 12 bis 16 Personen.

Erster Auffatz.

- 2 Suppen, eine von Krebsen und eine Fleischsuppe mit Knöpflein oder zwei gleiche.
- 1 Stück Rindfleisch von 4 Kilog. (8 Pfund).

- 1 Meerrettig.
- 1 Bohnensalat.
- 1 Oliven.
- 1 Senf.
- 1 Platte mit gelbem Kohl.
- 1 Platte Sauerkraut.
- 1 Platte Neskwürflein.
- 1 Platte frischgeräuchertes Schweinefleisch.
- 1 Platte mit Kalbsripplein.
- 1 Platte gebackene Hammelszüge.
- 1 Platte gebackene Kalbsmilchlein.
- 2 Platten Fische mit weißem Wein.
- 1 Platte Wildpret-Ragout.

Zweiter Aufsch.

- 1 welscher Hahn.
- 1 Stück Wildpret.
- 1 Gallerte.
- 1 Platte Apfelfüchlein. Die Füchlein nimmt man zur Hauptplatte.
- 1 Platte Rosenfüchlein.
- 1 Platte Tabakrollen.
- 1 Platte Torteletten mit Himbeeren.
- 1 Platte weiße Crème.
- 1 Platte kleine Flanes mit Kaffee.
- 2 Platten gekochtes Obst.
- 2 Salate.

Deffert.

- 1 Platte kleine Croquants.
- 1 Teller mit Käse.
- 2 Schüsseln mit eingemachten Früchten.
- 4 Teller mit Marronen.
- 4 Teller mit Zuckerwerk.
- 4 Teller Obst.
- 4 Teller dürre Früchte.

Man kann 4 Teller weniger geben, je nachdem die Tafel groß ist. Oben das Gestell mit Kirchwasser und unten die Tassen.

4. Nachteffen für 12 bis 18 Personen.

- 2 Suppen.
- 2 Platten Blumenkohl.
- 2 Platten Spinat, mit spanischem Brodteig garnirt.
- 1 Platte mit Fischen.
- 1 Platte Fricando mit Krebsen.
- 2 Kapannen.
- 1 Stück Wildpret.
- 1 Platte mit Tauben.
- 1 Schinken.
- 2 Platten gekochtes Obst.
- 1 Pudding und die Sauce in einer Saucière.
- 1 Platte Torteletten mit Obst.
- 1 Platte Rühlein.
- 2 Salate.

Das Dessert ist wie zu Mittag.

5. Mittagessen für 24 bis 30 Personen.

Erster Aufsaß.

- 1 Fleischsuppe mit Knöpflein.
- 1 Suppe von Reis mit Jus.
- 1 Stück Rindfleisch von 6 Kilog. (12 Pfund).
- Nettig. Frische Butter. Oliven. Zwiebelsalat. Senf.
- 2 Platten mit Bohnen.
- 2 Platten junge gelbe Rüben und Pastinaken.
- 2 Platten mit Hammelsripplein.
- 2 Platten mit gebackenen Kalbsfüßen.
- 2 Platten Hirnwürste.
- 1 Timbal-Pastete von jungen Hahnen mit Krebsen.
- 1 Platte gespickte Kalbsmilchlein.
- 2 Platten Fricando mit Sauerampfer.
- 2 Platten Forellen mit rothem Wein.

Zweiter Aufsaß.

- 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 Trüffeln.
- 1 Platte Erdbeerschnitten.
- 1 Platte Pflutten.
- 1 Platte Torteletten von Mandeln.
- 1 Platte Torteletten von Himbeeren.
- 4 Platten gekochtes Obst.
- 1 Crème mit gebranntem Zucker.
- 1 Kaffee-Crème.
- 1 Citronen-Crème.
- 2 Salate von Anchois.
- 2 Kopfsalate.

Dessert.

- 1 Zuckerbrod-Kugelhopf.
- 2 Platten gefüllte Meringues mit Milchrahm.
- 2 Platten eingemachte Früchte.
- 6 Teller mit Zuckerwerk.
- 2 Teller mit Obst.
- 2 Teller Käse.
- 2 Teller Mandeln.
- 2 Teller Feigen.
- Das Gestell mit Liqueur.
- Die Tassen zum Kaffee.

6. Nachtessen für 24 Personen.

- 2 Schüsseln mit Gerste.
- 1 Platte Blumenkohl.
- 1 Platte Artischofen.
- 1 Platte gefüllter Salat.
- 1 Platte gelber Kohl.
- 2 Platten Fische mit weißem Wein.
- 1 Platte Tauben mit Brodschnitten.
- 1 Platte Milchlein mit Krebsauce und einem Ringe von spanischem Brodteig um die Platte.
- 2 Platten Hammelswürste.
- 1 Stück Wildpret.
- 1 Hammelschlägel.

- 1 Platte junge Hähne.
- 1 Platte Wachteln oder ein Fasan.
- 4 Teller gekochtes 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 gefüllten Meringues und Käse müssen wegbleiben und an ihre Stelle vier andere Teller.

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

7. Runde Tafel zu Mittag für 18 Personen.

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

- 2 Suppen.
- 1 Stück Rindfleisch von 5 Kilog. (10 Pfund).
- 2 Teller frische Butter.
- 2 Teller Rettig.
- 2 Teller Gurkensalat.
- 2 Teller eingemachtes Welschkorn.
- 1 Matte Weißtraut.
- 1 Platte grüne Erbsen.
- 1 Platte gefüllte junge Hähnen zu den Erbsen.
- 1 Platte Bratwürste.
- 2 Platten gebackene Hammelsfüße.
- 1 Platte kleine Pastetlein.
- 1 Platte Forellen.
- 1 Platte gefüllte Hirne.
- 1 Platte fricassirte ganze Tauben mit Krebsauce und Knöpflein garnirt.

Zum Braten.

- 1 Mandelfugelhopf 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 Pfluten.
- 2 Kirschwähen.
- 4 Teller mit gekochtem Obst.
- 1 Platte Blumenkohl.
- 1 Platte Artischofen mit einer Jus-Sauce.
- 1 Crème mit Vanille.
- 1 Blanc-manger.
- 2 Salate.
- Gestoßenen Zucker.

Zum Dessert giebt man so viel Teller als zum Braten.

8. Mittagessen mit Fastenspeise für 12 bis 18 Personen.

Erster Aufsatz.

- 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 das Dessert aufgetragen wird. Man servirt ihn zu zwei Gängen und stellt gleich Salat, Delgestell und gestoßenen Zucker auf den Tisch.
- 2 Suppen.
- 1 Platte Weißbrodtknöpflein.
- 1 Platte Maccaroni mit oder ohne Käse.
- 1 Platte Spinat mit Eiern.
- 1 gefüllter Krautkopf.
- 2 Platten schwarze Forellen.
- 1 Kal mit einer Kapern-Brühe.
- 1 Platte Hechte mit weißem Wein.

Zweiter Aufsatz.

- 1 Platte kalter Salmen.
- 2 Platten Barben mit Estragon-sauce (Dragun-sauce).
- 1 Platte gebackene Frösche.

- 1 Platte Pfutten.
- 1 Citrontorte.
- 1 Chokolade-Crème.
- 1 Thee-Crème.
- 1 Platte Blumenkohl.
- 1 Platte gebackene Eier.
- 1 Apfeling mit Mandeln.
- 1 Platte gekochte Birnen.
- 2 Salate.

Das Dessert wählt man von so viel Tellern, als man zum zweiten Service Platten hatte.

9. Nachtessen mit Fastenspeisen für 12 bis 18 Personen.

- 2 Suppen.
- 1 Platte mit gefüllten Eiern.
- 1 Platte Griespfutten.
- 1 Platte Artischofen.
- 1 Platte gebackene Scorzoneren.
- 2 gefüllte Karpfen.
- 1 Platte gebackene Hechte.
- 2 Platten Apfelfüchlein.
- 1 großer Flanc.
- 1 Citronen-Crème.
- 2 Platten gekochtes Obst.
- 2 Salate.
- Delgestell.
- Gestoßenen Zucker.

Das Dessert wählt man wie oben.