

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

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1840

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

urn:nbn:de:bsz:31-56998

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

Will ein Frauenzimmer in einer Haushaltung glücklich seyn, so hat sie drei Hauptregeln zu beobachten. Diese sind Ordnung, Reinlichkeit und Sparsamkeit. Wie viel kann nicht eine gute Wirthin ersparen, wie manches ungeschuldige 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 Haushälterinn 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 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 Gefinde 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 Gefinde. 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 Gefinde liebevoll. Machen Sie Ihren Leuten nicht durch unnöthige Arbeit das Leben zur Last; seyen Sie in gesunden Tagen ihre Mutter, und in kranken ihre Verpflegerinn. 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 Gefinde zu Ihrem Vertrauten machen. Dadurch verlieren Sie die Achtung, die sie ihrer Frau schuldig sind; so wie es schädlich ist, wenn man von ihnen Stadtheuigkeiten 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 Anlust 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 Fleiße ihre Haushaltung einzurichten, und immer in allem auf eine genaue Ordnung und Reinlichkeit zu sehen; besonders in Aufsehung des Tischezuges, der Teller und Platten, und daß alles, was auf den Tisch kommt, ganz 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 Ver-rath 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, 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 Gemüse, 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 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 eine Amulette 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 Vorpeise 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 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 schieflich an. Geben Sie nie zuviel Speisen auf den Tisch, es fällt viel besser in die Augen, als wenn die Platten so aufeinander stehen. Lassen Sie immer schönes weißes Tischzeug sehen. 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 auffer 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 Gemüse, 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.

Sonntags Kohl; wenn keiner mehr zu haben ist, Schnitze oder eingemachte Bohnen.

Montags gelbe oder weiße Rüben.

Dienstaags Sauerkraut oder Rüben.

Mittwochs dünne Erbsen oder Linsen, oder weiße Bohnen.

Donnerstaags Weiskraut; 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 Weiskraut giebt man Ripplein oder Bratwürste; in Linsen kocht man Rauchwürste

1. Ein Mittagessen für sechs Personen.

Erster Aufsatz.

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

Zweiter Aufsatz.

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

Z u m D e s s e r t.

1 Teller mit Käse.

2 Mit Obst.

1 Mit Mandeln.

1 Mit Zuckerbrod.

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

2. Ein 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 keinen Schinken oder eine gesalzene Zunge, so
kann man den Ragout weglassen.

Z u m D e s s e r t.

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. Ein Mittagessen für zwölf bis sechzehn
Personen.

E r s t e r A u f s a t z.

2 Suppen, eine von Krebsen, eine Fleischsuppe mit
Knöpslein oder zwei gleiche.

1 Stück Rindfleisch von 8 Pfund.

1 Meerrettig.

1 Bohnensalat.

1 Oliven.

1 Senf.

1 Platte mit gelbem Kohl.

- 1 Platte Sauerkraut.
- 1 Platte Negwürstlein.
- 1 Platte frischgeräuchertes 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 i t e r A u f s a t z .

- 1 Welscher Hahn.
- 1 Stück Wildpret.
- 1 Gallerte.
- 1 Platte Nefelküchlein. Die Küchlein 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 gekochtes 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 mit Zuckerwerk.
- 4 Teller Obst.
- 4 Teller durre Früchte.

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

4. Ein Nachessen 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 Kapauern.
- 1 Stück Wildpret.
- 1 Platte mit Tauben.
- 1 Schinken.
- 2 Platten gekochtes Obst.
- 1 Pudding und die Sauce in einer Sauciere.
- 1 Platte Tortelotten mit Obst.
- 1 Platte Kuchlein.
- 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.
Kerzig. 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 Kalbsmilchlein.
- 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-Kugelhopf.
- 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. Nachteffen für vier und zwanzig Personen.

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

- 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 gefüllte Merins 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. 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 Rettig.

2 Teller Kukurnersalat.

2 Teller eingemachtes Welschkorn.

1 Platte Weißkraut.

1 Platte grüne Erbsen.

1 Platte gefüllte junge Hähnen zu den Erbsen.

1 Platte Bratwürste.

2 Platten gebackene Hammelsfüße.

1 Platte kleine Pastetein.

1 Platte Forellen.

1 Platte gefüllte Hirne.

1 Platte friskassirte ganze Tauben mit Krebsensauce und Knöpflein garnirt.

Z u m B r a t e n

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 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.

Gestossenen 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 zwei Gänsen und stellt gleich Salat, huillier und gestossenen Zucker auf den Tisch.

2 Suppen.

1 Platte Weißbrodtknöpfein.

1 Platte Makarony mit oder ohne Käse.

1 Platte Spinat mit Eiern.

1 gefüllter Krautskopf.

2 Platten schwarze Forellen.

1 Kal mit einer Kapern-Brühe.

1 Platte Hechte mit weißen Wein.

Zweiter Aufsatz.

- 1 Platte kalter Salmen.
- 2 Platten Barben mit Estragonsauce.
- 1 Platte gebäckene Fröschen.
- 1 Platte Pfutteln.
- 1 Citrontorte.
- 1 Schokolade-Creme.
- 1 Thee-Creme.
- 1 Platten Blumenkohl.
- 1 Platte gebäckene Eier.
- 1 Apfelring mit Mandeln.
- 1 Platte gekochte Birnen.
- 2 Salate.

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

9. Ein Nachteffen mit Fastenspeisen für zwölf bis achtzehn Personen.

- 2 Suppen.
- 1 Platte mit gefüllten Eiern.
- 1 Platte Griespfutzen.
- 1 Platte Artischocken.
- 1 Platte gebäckene Georzoneren.
- 2 gefüllte Karpfen.
- 1 Platte gebäckene Hechte.
- 2 Platten Apfelfüchlein.
- 1 großer Flanc.
- 1 Citronen-Creme.
- 2 Platten gekochtes Obst.
- 2 Salate.

Huilier.

Gestohenen Zucker.

Den Dessert wählt man wie den vorigen.