

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

breitet, und die Schüssel darauf gestellt werden, damit sich unten an die Schüssel keine Unreinigkeit, nämlich Asche und dergleichen, anhänge, und also auf die Tafel getragen werde.

Achtens: Hat eine Köchin darauf zu sehen, daß die Suppen die gehörige Dicke haben, daß selbe durch ein Haarsieb gelassen werden, und daß das, was in der Suppe gegeben wird, nicht trocken in der Suppe herum schwimmt, dann kann auch manche Suppe mit ein wenig Krebsbutter geziert werden; bei einer Schüssuppe aber ist es die größte Zierde, wenn selbe die gehörige Bräune hat; eine Brodsuppe garnirt man gewöhnlich mit Eiern, und eine gebähte Semmelsuppe mit einem Gehäke.

Neuntens: Muß der schönste Theil von dem Fleische oben auf die Schüssel gerichtet werden, wo man ein wenig Rindsuppe darüber gibt, damit das Fleisch nicht sobald kalt werde, dann wird es ein wenig gesalzen, und mit grünem Petersilkräuteln belegt; die Sosen zu dem Rindfleisch werden gewöhnlich in Schalen angerichtet; die Grünspeisen werden mit denjenigen Sachen, die dazu gehören, garnirt, nämlich: gebackenes Hirn, Hirnfarminadel, gebackene Leber, Leberpfanzel, Schlickkrapsen und dergleichen Sachen mehrere. Eingemachte zieret man ebenfalls mit Spargel, Blumenfohl, Krebsen, Butterkräpichen und dergleichen kleine Sachen aus Butterteig gemacht.

Zehntens: Müssen die kälbernen Braten allezeit so auf die Schüssel gerichtet werden, daß die Rippen unten kommen, dann wird von dem herausgebratenen Saft etwas darüber gegossen, und mit Petersilkräuteln belegt. Bei gebratenem Wildpret ist die größte Zierde, wenn man bei dem Braten darauf sieht, daß der Speck nicht zu viel verbremt werde, dann wird es eben so, wie ein Kälberbraten auf die Schüssel gerichtet, mit Limonieschälern und Kapri garnirt, und die Sose in einer Schale mit zur Tafel gegeben.

Elftens: Die Torten werden, nachdem das Plattel unten rein abgewischt, sammt demselben auf eine Schüssel gesetzt, wo aber auf den Boden der Schüssel ein reines Serviet gelegt werden muß, damit die Torte, wenn man selbe zur Tafel gibt, nicht hin und wieder rutscht; Sulzen gibt man gewöhnlich mit der Schüssel, worin sie gesulzt sind; will man haben, daß die Sulz mit einer Form auf die Tafel kommt, so stürzt man selbe kurz zuvor, ehe man sie braucht, aus der Form in eine Schüssel; gibt man einen warmen Schado zur Tafel, so kann man selben mit dünn gebähtem Brot oder Semmel garniren; Krenn und dergleichen werden mit Zucker, der auf Limonien abgerieben ist, besäet; Confituren werden zierlich auf Confect-Teller nach Geschmack und Belieben gestellt. Es wäre zu weitläufig, alle möglichen Arten bei so verschiedenen Speisen, um selbe zierlich zur Tafel zu bringen, anzuzeigen, der Geschmack und die Kenntniß jeder Köchin und Hausfrau wird die eigene Richtschnur sein.

Von dem Fleiße.

So wie bei jedem Geschäfte, so ist auch bei der Kocherei Fleiß nothwendig; weil in einer Küche mehrere Geschäfte zugleich vorkommen, nicht eines nach dem andern unternommen werden kann, und zugleich auf alle gesehen werden muß, indem mehrere Speisen zugleich auf die Tafel gegeben werden müssen, so wird bei einer Person, die sich der Kochkunst widmet, ein besonderer und unermüdeter Fleiß gefordert, damit, wenn sie eine Arbeit vornimmt, eine andere Beschäftigung nicht unterläßt, und durch dieses Versäumniß einen Schaden an-