Zeitschrift: Penelope : Zeitschrift zur Belehrung u. Unterhaltung für das weibliche Geschlecht

Herausgeber: E. Looser

Band: - (1847)

Heft: 11

Artikel: Die Jungfrau und die Küche

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-327231

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

die erste, beste und natürlichste Sprachlehrerin. Von ihr lernt es die Muttersprache. Auf das Gemüth und den Verstand, den Willen und die Hingebung der Mutter kommt es da also hauptsächlich an. Sie muß es sich, ihrer hohen Aufgabe und Bestimmung eingedenk, angelegen sein lassen, das geistige Auge ihres geistig noch schlummernden Lieblings mit Fleiß und Geduld, mit Weisheit und Liebe allmählig zu öffnen. Dabei gelten etwa folgende Regeln:

1. Die Mutter spreche schon frühe, ehe das Kind sie noch verstehen kann, Morgens und Abends, zu allen Zeiten, recht oft und viel mit dem Säugling in lieblichen Tönen und wohlartikulirten Lauten. Ein Gleiches werde auch von den Wärterinnen desselben beobachtet.

2. Alles was sie sagt, spreche sie deutlich aus; sie verkindle und verhunze die Sprache nicht. Sie sage z. B. nicht: deba, statt sterben, bofa, statt schlafen, Mimmi, oder Mammi statt Milch und dgl.

3. Sie nenne Alles beim rechten Namen. Sie heiße z. B. den Hund nicht Dehdeh, die Katze nicht Zizelizi, schön nicht buhlebuh, trinken nicht süferlä u. dgl,

4. Es bleibe das Kind so lange als möglich mit allen wüsten, garstigen, rohen und unsittlichen Ausdrücken unbekannt. Ach, wie häufig wird dießfalls gesündigt! Wie oft wird in Anwesenheit der Kinder geflucht und gelästert, Schmutziges und Unzüchtiges gesprochen! Wie leicht wird dadurch die reine und unschuldige junge Seele verunreinigt! Man schütte trübes Wasser in lauteres Wasser; bald wird dieses an seiner Lauterkeit verlieren. Und „wie die Alten sungen, so zwitschern auch die Jungen."

Die Jungfrau und die Küche.

Wie? welche Jungfrau? doch nicht Mademoiselle, die verehrte Tochter des Hauses? Allerdings sollte sie ein wenig vom Hauswesen, wozu auch die Küche und deren Bestellung gehört, verstehen. Es stehen ihr aber eine Menge älterer und neuerer Schriften, aus denen sogar die Gesammthaushaltungskunst zu lernen ist, zu Diensten, und in Bezug auf die Küche ist die kleine Hausbibliothek nebst den neusten poetischen Klassikern auch hinreichend mit Kochbüchern von Wien, von Stuttgart und Konstanz geziert; reichten diese nicht aus, so könnte sie für die nicht bürgerliche, also niedern, sondern auch für die höhern, gewiß noch Kochbücher aus Wien her, das gar trefflich kocht, aus Paris und London kommen machen. Ja, was nur möglicher Weise gekocht werden kann, lehren uns diese Schriften. Dann mag es aber doch zweckmäßig sein, wenn die Köchin, nach der ihr gegebenen Vorschrift aus dem gelehrten Buche, die Suppe, die Fische, Gemüse, Braten, Salate u. s. w. zubereitet hat, sie entweder in der Küche, oder doch auf dem Tische vorher zu kosten und mit wichtiger Miene ein ernstentscheidendes Urtheil über sie zu fällen. Ich besitze ja, sagt Mademoiselle, der fleißigen Karoline Kümmicher sehr beliebtes Kochbuch in der neuesten Ausgabe von 1846, das Anweisung zur Zubereitung von fünf und achtzig Suppen, zwanzig Manieren Rindfleisch zu kochen, acht und siebenzig Gemüsen, vierzig Gemüse-Beilagen, neun und vierzig Pasteten, siebenzig Fischgekochen, sechs und sechzig Ragouts, hundert und vier und fünfzig Fasten- und Mehlspeisen, acht und zwanzig Brühen (vornehmer Saucen), ein und vierzig Braten, ein und zwanzig Salaten, sechs und vierzig Torten, und erst noch hundert und drei und siebenzig Arten Kuchen-, Hefen-, Schmalz- und Zuckerbackwerk, ja noch Cremen und Sulzen in Menge angibt. Erkrankte mir Jemand im Hause, so fände ich darin vier und fünfzig Speisen und Getränke für Patienten. Das Buch lehrt mich auch Transchiren, was ich aber lieber den Herren überlasse; auch Waschen, Färben, das Bettzeug besorgen, mit Flachs und Hanf umgehen, Lichter und Seife bereiten, Milch, Butter und Käse verstehen, Brod backen, Geflügel ziehen und mästen, Fleisch, Fische und Obst auf die beste Weise aufzubewahren, und kalte und warme Getränke, und zwar neun und vierzig verschiedene,

selbst zubereiten. Da wird doch wohl gar nichts Erdenkliches Nöthiges und Wünschenswerthes mangeln! Ja, wenn sogar die Krankenspeisen nicht ausreichen sollten, lehrte mich das Buch kleine Hausapotheken kennen, zusammensetzen und anwenden. So ist die Kümmicherin in der That mein Noth- und Hülfsbuch. Falls sie jedoch, ungeachtet ihres Reichthums von Angaben, doch nicht ausreichte, so schlage ich im Oberrheinischen Kochbuch nach, das erpreß für junge Hausmütter und auch Töchter eingerichtet ist. Es hat ja wohl schon die sechste Auflage erlebt. Es lehrt mich auch manch' Neues, und sagt mir, was ich für ein Essen für sechs, zwölf, achtzehn bis vierundzwanzig Personen, sei es für den Mittags- oder den Nachtisch, an gewöhnlichen oder an Festtagen bereiten soll. Mehr als vierundzwanzig Personen kommen allerdings nie an unsern Tisch. Und sollte ich nicht wissen, wie ich die Speisen geschmackvoll serviren, harmonisch auf der Tafel aufstellen, das Ganze ästhetisch anordnen soll, so lehrte es mich das Buch durch eigne beigebundene Tafeln für alle Arten und Größen der Aufsätze.

Gut Mademoiselle! erwiederte ich, so sind Sie wohl versehen; ich riethe Ihnen aber doch, wenn sie die Haushaltungs- und insbesondere die Kochkunst aus Büchern studiren wollen, noch andere Schriften an. Zwei enthalten gewiß noch lange nicht Alles, und wer auf Studien eines Faches gerechten Anspruch soll machen dürfen, muß durch Vergleichungen Vieler mit Vielen noch tiefer eingehen. Da rathe ich Ihnen noch der berühmten Marianne Strüff wirthschaftliches Haus- und Lesebuch, und zwar deren Kochbuch an, das gewiß, obschon ich es nicht studirt habe, und nicht studiren werde, gar manches schöne, wohlschmeckende Gericht enthalten muß, denn, sie wird doch nicht nur kopiren, sondern die Welt auch mit Originalsuppen, Originalgemüsen u. s. w. bereichern, beglücken wollen, denn auch hierin ists Erfinden schön, und ein neues Gericht, eine neue Ragoutzubereitung oder Dessert verschafft den Frauen oder Küchen mit Recht gar großen Ruhm. Auch lehrt uns die Strüff, wie ich weiß, ein anständiges Betragen bei Tische, und schildert uns die Hausfrau, die sich im Gefühl ihrer Pflicht an den Tisch setzt, und den Hausvater, und die Kinder, und wie diese ordentlich sitzen, nicht schreien noch zanken, nicht schwatzen und nicht vor dem Essen trinken sollen, und noch viel Anderes, und das ist ja gar schön. Und neue Gerichte! O Jedes macht das Buch einer neuen Auflage werth. Ich erinnere nur an das Aufsehen, das die Erfindung des Blanc Manger (weiße Essen) irgend eines neuen Koches, erregt hat. Und wie anziehend ist der Titel des Kochbuches von Karlsruh, das als Kochbuch einer Residenz gewiß höhere Kochstudien als nur die aus Landstädten und Dörfern enthält, und im Jahr 1846 erschienen, und also die allerneuesten Resultate der höhern Kochkunst enthalten muß? Sein Titel ist: „dieß Buch gehört der „Hausfrau!" Sehr sinnig gedacht, geschrieben, gesetzt und dann gedruckt. Es ist, hören Sie! eine Anleitung zur Bereitung der ausgesuchtesten und geschmackvollsten Speisen der deutschen, französischen, englischen, italienischen und russischen Küche und von wem erst gedacht, gekocht u. s. w.? Von Stolz, dem Küchenmeister seiner königlichen Hoheit des Großherzogs von Baden. Gewöhnlich tragen die Kochbücher den Namen von Frauenzimmern als Köchinnen, wir haben aber doch mehrere Hauptwerke der Kochkunst von fürstlichen Köchen. Aber auch dieses Werk enthält gewiß noch nicht alle mögliche Gerichte; jedenfalls sind die schwedischen, portugiesischen, slavonischen, nebst der afrikanischen und den Küchen der neuen Welt noch nicht gegeben. Das Sprichwort sagt: hinter den Bergen gibts auch Leute, und ich sage: hinter den Bergen gibts auch Küchen, und jenseits der Meere auch Kochbücher. Schade, daß wir die Küche der alten Römer nicht studiren können. Die alten Römer waren darin weiter als irgend eine neuere Nation. Sie bereiteten sich ja ein Garum (eine Sauce), deren Werth für eine einzige große Mahlzeit mehrere Hunderte von Thalern kostete. Sie bereiteten sich auch Schüsseln mit Straußengehirnen, und bezahlten, wie uns der afrikanische Fürst Jugurtha sagt, für ein schmackhaftes Fischchen mehr als für einen Ochsen, der aber nur aus gemeinem Rindfleisch besteht, und also der niedrigen bürgerlichen

Kochkunst anheimfällt. O, ein geographisches Universalkochbuch, nebst einer vollständigen Geschichte der Kochkunst, der universalen, wäre sehr lehrreich, ein Werk des höchsten Verdienstes!

Wir lernen alle Tage, und lernen niemals aus. Das erwahrt sich auch auf den Titeln der Kochbücher. Sind Sie, Mademoiselle! aber eine Schweizerin, so werden Sie sich gewiß aus Vaterlandsliebe, die auch der Küche gelten soll, das „Schweizerische Kochbuch" der E. Landolt, aber nicht weil es eine Anleitung für eine bürgerliche Küche ist, kaufen. Weil es aber heißt: „Nach dem gegenwärtigen Zustande der Kochkunst" aber im J. 1842 gedruckt worden, so müßen doch die neuesten Fortschritte der Kochkunst darin mangeln, so daß man deßwegen das Buch beinahe nicht mehr brauchen kann, es sei denn, der Fortschritt in dieser Kunst erlaube von Zeit zu Zeit Stillstände. Ja, rufen vielleicht radikale weibliche Genien aus der Küche aus: nur nicht stabil, konservativ. Ein Marschall „Vorwärts" ist hierin wie in Allem nöthig; ja, wenn wahr ist, was man sagt: daß unsere Kochkunst, viel zu sehr komponirt, sogar krank mache, und die Schuld der Schwäche des jetzigen Geschlechtes trage, so bedürften wir ja eines Reformators oder einer Reformatorin. Vielleicht aber trägt das Buch wirklich jetzt die Jahrzahl 1846, nur ists uns unbekannt. Vielleicht aber wird der „Antonie Mezger sich selbst belehrende Köchin," die doch auch 150 Suppen, 126 Gemüse, 130 Anweisungen zum Kochen und Braten und gar Vielerlei gibt, und schon die achte Auflage erlebt hat, das Belehrendste und Bequemste sein! Jedenfalls aber wollte ich Ihnen anrathen, wenn Sie sich aus einem Buche und also auch aus diesem selbst kochen lehren wollen, es in der Küche, und nicht nur im Buche, auch nicht erst bei Tisch zu probiren. Das ist es eben, worauf ich Sie, Mademoiselle! als auf etwas sehr Nothwendiges und sehr Schickliches aufmerksam machen wollte, denn daran konnte mir doch gewiß nicht viel liegen, Sie mit einiger Küchenlitteratur bekannt zu machen. Theils kannten Sie sie vielleicht schon viel besser als ich, theils ist sie gewiß bei zwanzigmal größer als ich sie angegeben habe.

Aber von selbst macht sich die Kochkunst denn doch nicht. Nur das ergibt sich von selbst, was unmittelbar in unserer Natur gegründet ist; was aber in der Natur der Dinge um uns her und deren Verhältniß zu uns liegt, muß uns die Erfahrung sagen, nnd also ist es Diese, die wir fragen müßen. Auch ist kein Gelehrter und kein Künstler, also auch kein Kochkünstler so wenig als die Gelehrsamkeit und die Kochkunst vom Himmel gefallen. Sie muß gelernt werden. Also hat sie auch ihre Geschichte, obschon unsers Wissens sie noch Niemand geschrieben hat. Ei! Man sollte glauben, es sei nichts mehr zu schreiben übrig. Was kochte, sott und briet Mutter Eva? Die wird interessante Geköche auf den Tisch gebracht haben! Ja, sie war die wahrhaftig sich selbst belehrende Köchin. Entweder muß man die Kochkunst also durch selbst eigenes Probiren ohne irgend eine, weder mündliche noch schriftliche Anleitung, oder aber mit einer Anleitung lernen. Aber das bloße Probiren, weil man erst noch nicht recht weiß, was und wie man probiren soll, ist langweilig und kostspielig. Es versalzt und verpfeffert viel, thut fast immer zu viel und zu wenig, und trifft das Rechte, Wahre immer nicht oder doch nicht mit Sicherheit. Auch wird nicht jede sich so selbst belehrende Köchin entweder zu viel, aber Unbrauchbares, Unschmackhaftes, oder nur wenig Neues erfinden, denn auch hierin ist eine gewisse Erfindungsgeschicklichkeit nothwendig. Hundert und fünfzig Suppen, und hundert und fünfzig Pastetengebäcke und etwa eben so viele Gemüse forderten ein Kochgenie. Es steht zu vermuthen, daß viele dieser Geköche wirklich planmäßig erfunden worden seien. Freilich wird, was aufs Gerathewohl ein Geratheübel geworden, in die Kochbücher nicht aufgenommen. Es sind aber erst noch manche genießbare Speisen kaum der Mühe und des Öles werth. Geht beim planmäßigen Probiren gar Manches verloren, so ergeht es der planlos probirenden Köchin nicht besser als den Goldköchen, die, um Gold zu erfinden, all ihr Gold im Tigel verlieren, im Rauch aufgehen machen. Man kann sich halb zu Tode kochen ohne satt zu werden. Da sei denn die Jungfrau nicht ganz allein, und ohne irgend eine Anleitung in der Küche.

Eine Anleitung wird gut sein. Anleitungen sind Leitsterne, Leitfäden. Aber mit dem Buche in der Hand kochen, nimmt sich ein Bischen sonderbar, nimmt sich, wenn nicht für die gelehrtere Tochter, sodoch für die gewöhnliche Hausköchin zu gelehrt aus. Es kömmt auch nicht vor, daß man der Hausköchin, die noch nicht kochen kann, es jedoch lernen soll, ein Kochbuch gibt und sie mit diesem in die Küche schickt. Die Bücher geben die Ingredienzien und die Quantitäten derselben an und doch geräth Vieles, nach ihrer Anleitung gefertigt, ganz und gar nicht. Man muß auch das Wort der Wahrheit recht verstehn und anwenden lernen. Nimm sieben Eier, heißt es, ein Nösel Wasser, zwei Weingläser guten alten rothen Mosler, vier Semmeln u. s. w. Aber sieben große oder sieben ganz kleine Eier differiren wie eins zu zwei; wie viel ein Nösel ist, wissen die Schweizerinnen nicht, die deutschen Weingläser sind unsre Spitzgläschen, guten alten Mosler kann man nicht bekommen, und die norddeutschen Semmeln sind uns unbekannt. So muß man sich also erkühnen, von der Vorschrift bald im Maaße abzuweichen, bald ein passendes Surrogat an die Stelle des mangelnden Bestandtheils setzen. Man darf es, denn Kochbücher sind keine durch geistliche oder weltliche Autoritäten ratificirten Katechismen, und ihre Vorschriften keine Glaubensartikel. Die Kochkunst gehört zu den freien Künsten. Man zählt deren sieben. Sie ist die achte.

Es wäre aber noch Etwas möglich, worauf zu wenig Rücksicht genommen wird. Jedes Land hat eine eigene Kochkunst, und jedes Volk seinen eigenen Gaumen. Es kann mir ein Gericht in Norddeutschland norddeutsch, in Italien italienisch gekocht, in Norddeutschland, in Italien selbst gegessen, sehr wohl schmecken, aber ganz gleich zubereitet in der Schweiz fast ungenießbar sein. Schon mancher Reisende brachte ihm sehr beliebte Kochrecepte in die Heimath, und befahl, darnach zu kochen, aber es mundete ihm daheim nicht, oder doch verleidete es ihm bald. Die Köchinnen in der Schweiz müssen für den Schweizergaumen kochen. Wollen sie fremde Kochbücher benutzen, so können ihnen nur süddeutsche mit einiger Sicherheit dienen.

Mündliche Anleitungen sind sicherer. Entweder, Jungfrau! wärest du geneigt, unter einer geschickten Hausköchin zu lernen, aber entweder nähmest du ihre Belehrung doch nicht gerne an, oder sie lehrte dich nicht gern. Sie behält ihre Künste lieber für sich, oder sie fürchtet, daß du jedes Geling auf deine Rechnung, jedes Mißlingen auf die ihrige setzen werdest. Die Geschicktesten lassen sich nicht gerne einreden und leiden oft keine Zeugen. Sie schicken selbst die etwa einmal in die Küche tretende Frau Mamma gerne heraus, und die Eifersucht kann trotzig und grob werden. Sie wollen in der Küche als in ihrem Reiche Selbst- und Alleinherrscherinnen sein. Läßt man sie nicht gewähren, so gibts zu den Küchenflammen noch ärgere Zornesflammen. Wie sollten Ungeschickte gerne Zeugen haben? Männliche gehören nicht in die Küche und weibliche wollen sie nicht.

Könnte dich nicht Mamma selbst lehren? Vielleicht hat sie nicht Geduld genug. Da wird guter Rath theuer.

Es gibt Meisterinnen in der Kochkunst so gut als in andern Künsten, wahre Virtuosinnen, halbe Wunderthäterinnen, die mit dem Worte beinahe mehr als viele Andere mit der Sache leisten, aus dem Mangel Überfluß, aus dem Schlechten Gutes zubereiten können, und je verzweifelter der Fall ist, desto mehr leisten. Ein Violinist ließ im Spiele vorsätzlich eine Saite nach der andern bis auf Eine springen, spielte jedoch immer fort als ob ihm zum Spiele gar nichts mangelte. So jene Meisterinnen! Ja, sie gleichen den besten Seefahrern, die fast bei jedem, auch konträren Wind richtig fahren können. Bei solchen kann man kochen lernen. Entweder werden sie in ersten Gasthöfen als Köchinnen mit unbedingter Vollmacht über die Unterköchinnen und die Lebensmittelmagazine, Vorräthe und Küchekästen für große Honorare angestellt, oder sie führen eigene Speisewirthschaften, Garküchen, Restaurationen. Bei den Erstern ist gar oft die beste Kochkunst, gewöhnlich aber, weil sie nicht sparen müßen, eben nicht die wohlfeilste, zu lernen. Auch ist hiezu eine, manchmal nicht leicht erhältliche Erlaubniß der Frau

Hauswirthin nöthig; auch nimmt sich eine solche Gasthofmeisterköchin sehr oft der Schülerin aus Mangel an Zeit, nicht gehörig an. Köchinnen in Speisewirthschaften, Speisewirthinnen selbst nehmen gerne Eine oder mehrere Lehr- oder Lerntöchter an. Das Honorar ist unbedeutend, denn die Anleitung kostet kein Material. Aber auch in solcher Schule reicht das Zuschauen, wohl gar nur ein Einmaliges bei manchen Kunstgerichten nicht aus. Die Schülerin muß probiren, muß selbst auch kochen. Eine Jungfrau, die dieses Mittel benutzen kann, benutze es gerne. Es lohnt sich der Mühe. Es muß ja alle Tage im Jahr gekocht und gegessen werden.

Welch ein Unterschied zwischen der besten und der schlechtesten Kochkunst! Und welch ein Unterschied zwischen der geschmackvollsten und der geschmacklosesten Suppe, dem besten und dem ungenießbarsten Gemüse! Es ist kein kleines Unglück für einen Hausvater, sich beinahe alle Tage zu mißrathenem Geköche an den Tisch setzen zu müssen, keinen recht schmackhaften Bissen zu bekommen, und dafür doch vielleicht mehr Geld als Anken für die schmackhaftesten Gerichte, auszugeben. Ja, es ist Schade ums Geld, heißt es mit vollem Rechte. Unwillig schiebt der wieder einmal getäuschte Hausvater den Teller auf die Seite, und dräut, sich sein Essen aus einer Restauration kommen zu lassen oder im Gasthof zu speisen. Ja, welche Unehre für eine Hausfrau, wenn sie selbst nicht kochen, der Köchin keine guthen Räthe geben, sie nicht beaufsichtigen kann, ihr unbedingt sich anheimstellen muß. Der Hausvater soll gerne arbeiten und gerne essen, und die Hausfrau soll selbst den Tisch besorgen. Sei sie noch so lieblich und so freundlich, ist die Speise unlieblich, unfreundlich, so setzt er sich nicht einmal gern an den Tisch. Er wird sauer oder bitter, das Tischgespräch mager, geschmacklos, und — wie die Speise ungesund. —

Jeder weibliche Dienstbote wird bei der Bewerbung um den Dienst angefragt, ob er auch kochen könne. Kann er gar nichts als Milch, Kartoffeln und Fleisch sieden, so wird er nicht angenommen. Von dem Dienstboten, der so eben von dem Lande in die Stadt tritt, kann man nicht viel fordern. Da ist Geduld nothwendig. Gut, wenn die Hausfrau oder die Jungfrau ihn unterrichten, ihm Anleitung geben, ihm die Kochkunst vorzeigen kann. Eine geschickte Köchin aber fordert größern Lohn, eine vornehmere Behandlung. Sie fühlt sich größern Werthes, und pocht wohl auch zuweilen.

Jungfrau! die du einmal einer Haushaltung vorstehen willst, Wissen und Können ist auch hierin besser als Nichtwissen und Nichtkönnen. Darum lerne kochen, gut und sparsam kochen. Die Sache ist für deine Ehre und deinen künftigen Gatten gewiß nicht unbedeutend. Der Dienstbote, entdeckte er deine Unwissenheit, spottete deiner heimlich und in seiner Gesellschaft. Wie manche lustige Anekdote haben wir hierüber! Geschickte Frauen lachten ebenfalls über dich beim Thee und erzählten von dir. Vernehmen sie, du seiest Braut geworden, wollest Hausfrau werden, so tischen sie sogleich, deine Untauglichkeit anschaulich zu machen, allen alten Kohl wieder auf. Auch kannst du gewiß keinen so rein geistigen Gatten, dem der Tisch und die Küche ganz gleichgültig wäre, finden. Königstöchtern können allerdings die Kochkunst leicht entbehren, aber die der Vorzeit haben nicht nur selbst gewoben, sondern auch selbst gekocht. Gewiß hat Solches auch Penelope, ungeachtet ihrer fünfzig Mägde, d. h. Sclavinnen, gethan. Die Gemahlinnen der biblischen Patriarchen, dieser palästinischen reichen Emir, thaten das Gleiche, und auch die Töchter Rudolfs, des Kaisers von Habsburg, kannten und übten diese Sitte. Jeder Vernünftige wird eine Tochter, die er besuchen will, lieber in der Küche als vor dem Spiegel finden. Das Gegentheil der alten Töchterweise ist nur Mode, Mode des Hochmuths und bei Vielen Mode der Unwissenheit.

Jungfrau! lerne schmackhaft und sparsam kochen. Die Kunst sei dir nicht zu gering. Die Kunst zu essen, was der Dienstbote gekocht, ist noch geringer. Willst du auch das Waschen, das Glätten, das Nähen ausschließlich den Wäscherinnen, Glätterinnen, Nätherinnen überlassen? Erfreue den Vater, die Mutter, dann den Gatten mit wohlschmeckenden Gerichten. Die Kunst

der Tochter oder der Hausfrau mundet am Tische allen besonders wohl, und, wenn immer möglich, loben sie sie auch um deinetwillen. Lies auch wirklich etwa einmal in einem Kochbuche. Nicht unzweckmäßig ists, das Recept für ein wohlgelungenes Gericht selbst in ein Buch aufzuschreiben, um später nachschauen zu können. Frage auch Hausfrauen um Recepte, und sprich etwa auch mit Gespielinnen darüber. Wer um so was sich nicht bekümmert, verdient, daß ihr die Köchin schlecht und theuer koste. Übung ist nöthig, denn die Erfahrung sagt, daß sich die Kochkunst schnell verloren. Alltäglich gute Gerichte sind um so eher wünschbar, als wir uns nie oder selten mit Hunger (wir lassens gewöhnlich nicht so weit kommen) sondern nur mit Eßlust zu Tische setzen, so daß wir uns auf das Wort, der Hunger sei der beste Koch, nicht berufen können.

Die Küche ist um des Tisches willen. Es ist aber doch eine Küche, es sind Küchengeräthe nöthig, die Hauptsache aber ist immer das Material, das zubereitet werden soll. Aus nichts wird nichts, haben schon die ältesten Weisen, die tiefsinnigsten Denker der Urzeit, zwar nicht in der Küche, aber doch auch für die Küche gesagt; auch weiß es gewiß jede Köchin so gut als jene Weisen. Ohne Fleisch, Milch, Butter kann man nur Wassersuppe machen, und nur im Wasser gesottene Eier und ungewürzte Fische schmecken misserabel, wie jeder weiß, der in butterarmen Gasthöfen das Unglück hatte, solche essen zu müssen. Es ist ein größerer oder kleinerer Vorrath nothwendiger Dinge nothwendig. Man nennt darum den Küchenkasten Schaff-Rath. Man sagt aber, daß die Kunst zu kochen, wenn man alle nöthigen Elemente im Ueberfluß habe, sehr klein, hingegen dann allerdings sehr groß sei, wenn der Schaff-Rath an allem Mangel leide, und man dennoch Ausreichendes und Gutes kochen könne. Die Erfahrung sagt wirklich, daß nur ein Theil der Kochkunst vom Reichthum des Materials, der größere Theil von der eigentlichen Kunst herrühre. Gerade die vortrefflichsten Köchinnen geuden nicht, sondern verstehen und üben die Kunst trefflicher Mischung trotz einem Chemiker und Schreiber ärztlicher Recepte, die immer die Goldwaage in der Hand haben. Eben das ist von der Jungfrau in der Küche durchs Zuschauen zu lernen.

Man spricht in der Kochkunst von Mischungen, und welche Ingredienzien zusammengehören, einander annehmen, vereint einen Wohlgeschmack hervorbringen, aber auch, welche vereinigt dem Magen nicht unwohlthun. Manche Gerichte bringen schnell das Gefühl der Sattheit hervor, ohne wirklich zu sättigen, Andere lassen lange ein Gefühl der Leerheit zurück, und sättigen doch durch den vielen, in ihnen enthaltenen gesunden Nahrungsstoff, noch Andere reizen nur und machen den Appetit noch größer (L'appetit vient en mangeant.) Das heißt nicht nur „der Appetit kommt während des Essens", sondern auch „er kömmt sogar vom Essen." Gemüse spielen hierbei große Rollen. Man deckt etwa auch die Tafel zwei-, dreimal um, macht sogenannte Gänge. Man fragt die höhere Koch- und Tafelkunst, was für Fleische, Fische, Gebäcke, Gemüse, Salate in den ersten, was für in den zweiten und dritten Gang gehören, womit man in jedem Gange anfangen müsse, was in der Mitte, was am Ende aufzustellen sei — welche Gemüse, welche Salate zu dieser oder jener Art von Braten, welche Saucen zum Wildpret und zum Fische passen, welche Zwischengerichte anzubringen u. s. w. Ja, es wird gefragt und lange Berathung mit ernster Miene gepflogen, was miteinander, und was und in welcher Ordnung nacheinander aufzustellen sei, welche Gerichte einander widersprechen, welche harmoniren, welche einander unterstützen, beschweren, erleichtern, nachtheilige Wirkungen im Kopfe, in der Brust und im Magen wieder aufheben und tödten, auf daß alles kunstgerecht gerathe. O der Tafelfreuden, der Mühen, der Zeit- und Geldverschwendung, o der vergeudeten Koch- und Tischgelehrsamkeiten! Die halbe Welt muß mancher Tafel aufwarten, und alle fünf Erdtheile ihre Beiträge leisten. Und ist doch die Freude oft so ungesund, unzufrieden, und sobald vorüber! Jungfrau! in diese Künste verliebe dich nicht. Es wäre Schade um dich!

Zu solchen Tafelfreuden gehört ein Reichthum kostbaren und geschmackvollen Tischgeräthes. Man kann aus Irdenem, Fayence, Porzellan, Silber und Gold serviren.

Eine große, helle, bequem angebrachte Küche ist ein gar wünschbares Imöbel in einem Hause, aber es hat schon manche große Küche ein kleines Haus verschlungen. Der Raum darf nicht zu klein sein, sonst muß alles Küchengeschirr über einander auf den Gestellen bis zur Diele stehen, so daß das Oberste mit Hülfe einer Leiter heruntergeholt werden muß, was gar unbequem, und für Jungfrauen, die nicht turnen gelernt haben, sogar gefährlich. Steht aber das Geschirr hintereinander, so wird es beim Hervorsuchen oft nicht am Zerbrechen fehlen. Ist die Küche allzuweit, so wird das Holen aus der Ferne viel Zeit fordern und ermüden. Auch in der Kochkunst heißt es oft: Zeit gewonnen, alles gewonnen, und die Eier und das Salz und die Gewürze und der Braten oder was es sein mag, sammt der Kelle müssen einander nahe sein. Sie werden, Jungfrau! wenn Sie kochen lernen wollen, auch eine heitere Küche wünschen, damit Sie nicht in der Dunkelheit Salz und Butter oder Pfeffer miteinander verwechseln, oder gar während des Tages die Kerze, ein schlechtes Nothlichtlein, was eben auch in manchen Küchen vorkommt, brennen lassen müssen. In solchen läßt sich sogar die allerniedrigste bürgerliche Kochkunst nicht wohl studiren noch betreiben. Schlimm ists auch, wenn der von oben herunterdrückende Südwind den Rauch nicht aus dem Kamin heraus läßt und in die Küche herunter treibt. Manche Speisen nehmen davon einen übeln Geschmack an, und selbst das Wasser in den Gefässen saugt den Rauch ein. Wie sehr reizt und verderbt der Rauch die Augen, Andern verursacht er Kopfschmerz.

Selbst die einfachste Küchen- und Tischordnung bedarf der Geschirre. Es wird auch eine Schüssel für die Suppe nothwendig sein, denn die alte Hirten- und Bauernweise, die noch jetzt etwa vorkömmt, die Suppe in eine runde, schüsselförmige Vertiefung des harthölzernen Tisches anzurichten, wird nicht belieben können; auch Teller, wenn nicht alle Tischgenossen mit den Löffeln in die angegebene Tischschüssel langen sollen. Am unentbehrlichsten werden allerdings die Löffel sein. Doch diese gehören zum Tischgeräthe.

Wir endigen, Jungfrau! die du wirklich in die Küche gehen, die Köchin beaufsichtigen lehren und lernen, probiren und selbst kochen willst, mit dem Wunsche, daß du auch einen Spiegel in der Küche aufstellest, damit du nicht etwa mit einem lächerlichen Schnauze am Mund und Kinn in die Stube und zu den Gästen an die Tafel tretest, und daß du die Köchin zu gleicher Küchenästhetik oder Reinlichkeit anleitest. Vollkommne Reinlichkeit ist eine Zierde alles Tischgeräthes, der Küche und der Köchin. Alles hat auch seinen Ort. Kostbare Kleidung gehört nicht in die Küche, wohl aber, wenn man solche hat, in vornehme Gesellschaft.

Sch.

Die Gartenjungfrauen.

Wollen wir nicht ein wenig in den Garten hinunter, Amalie? Der Abend ist so herrlich. Wir sehen vom Sitz in der großen Gaisblattlaube zwischen Häusern durch und über den Dächern aufs Schönste ins Gebirge. Die Sonne muß heute Abend die Spitzen, selbst den Schnee an den Abhängen vergolden. Ich habe mich deßwegen so herzlich auf deinen Besuch gefreut, sagte Rosa. Gerne, erwiederte Amalie. Aber, wie stehts mit dem Garten selbst? Ich bin immer noch die enthusiastische Freundin von Blumen und Blumengärten. Euer Garten wird immer noch beinahe ausschließlich Gemüsegarten sein. Das kann ich mir denken. Ich lobe mir zwar auch diese, denn, auch viele Gemüsekräuter haben schöne Formen und Farben, allein mit den Blumen sind sie denn doch gar nicht zu vergleichen. Das fühlst du so tief als ich, du wirst mir auch eingestehen müssen, daß wir gewiß keine Gemüse- sondern lauter Blumengärten hätten, dienten