

Christian Ludwig II., Mecklenburg-Schwerin, Herzog

Instruction Für die Küchen-Bediente und Subalterne

[Erscheinungsort nicht ermittelbar]: [Verlag nicht ermittelbar], [1742?]

<http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn861878892>

Druck Freier  Zugang



INSTRUCION

Für die Küchen - Bediente

und Subalterne,

INSTRUCION

Für die Küchen - Bediente

und Subalterne,



Faint, mostly illegible text from the reverse side of the page, including the word 'INSTRUCION' and 'FÜR DIE KÜCHEN - BEDIENTE'.

MK-4060. (33.)⁵

VON Gottes Gnaden
Christian Sudewig.

Herzog zu Mecklenburg, Fürst zu
Wenden/ Schwerin und Rakeburg/ auch
Graf zu Schwerin/ der Lande Rostock
und Stargard Herr.

Nachdem wir mißfällig wahrgenommen, das eine Zeit-
her verschiedene Unordnungen und Mißbräuche in
unserer Fürstl. Küche unter den Bedienten sowol,
als dem Subalternen eingerissen; so haben wir zu heil-
samer und ohnhausbleiblicher derselben Abstellung für nöthig er-
achtet, nachstehende so gnädige als ernstliche Instruction und
Verordnung für angeregte sämtliche unsere Küchen-Bediente
und Subaltrne errichten und ausfertigen zulassen.

I.

Der Küchenmeister soll vermöge der ihm gnädigst aufgetra-
genen Function verbunden und gehalten seyn, alle Tage,
und zwar Abends nach der Taffel mit Zuziehung des Mund-
kochs den Küchen-Zettel zu verfertigen.

2.

Der Küchen-Schreiber aber soll sothanen Küchen-Zettel so-
gleich copiren, und die Abschrift davon den Mundkochen
in ihrer Achtung und Nachricht herausgeben.

3.

3.

Gleich nach dem Empfang solcher Eopen, soll der Mundkoch nicht nur das vorgeschriebene, es sey an Rind-Fleisch, Fe- der Vieh, Wildpret, Garten-Gewächsen u. s. f. herausnehmen, sondern auch eines jeglichen sowohl Gewichte, als Maasse und Zahl genau nachsehen, und dabey seinen unterhabenden Bur- sichen befehlen, das alles sauber und auf das reinlichste gepusset, gespicket und verlesen werde, also und dergestalt, daß, wenn er, der Mundkoch Morgens um 8 Uhr, (als welches seine ge- büheliche und gesetzte Stunde ist) zur Küche kömmt, er alles auf dem Mund-Tische in Bereitschafft finde. Und gleich wie er dabenehen Abends vorher seinen Burschen ernstlich anzubefehlen hat, daß das Rindfleisch jedesmahl Mor- gens um 5 Uhr zum Feuer gebracht, reine verschäumet und die erste beste bouillon samt dem Fette nicht vorher davon genom- men, weniger von den Küchen-Leuten verschleppet werde; so hat Er auch Morgens bey seiner Ankunfft in der Küche alle Geschir- re accurat nachsehen, damit Er wisse ob noch alles da sey und nichts von abhanden komme. Wenn aber die Küche auf der Reise sind, soll ihnen der Küchen-Meister allemahl eine Specificati- on von denjenigen Küchen-Sachen, welche sie mit ausnehmen, schriftlich ertheilen: Nach der Retour aber sollen jene, die Küche, von allen Sachen, so entübriget, und nicht verbraucht sind an den Küchen-Meister ein richtiges Verzeichniß unter ihrer Hand wieder abliefern, und daferne hierunter etwas unrichtiges oder unordentliches vorgehen solte, hat der Küchen-Meister solches sordt dem Chef, oder der dessen vices vertritt, gehödig zu melden.

4.

Soll Morgens præcis um 8 Uhr in Beiseyn des Küchen- Schreibers dem Mund-Koch für alle Tische ausgegeben werden, letzterer aber seine Bursche sogleich an die Arbeit stellen, ihnen

ihnen zu gehöriger Stunde, Butter, Mehl, Eyer, Gewürk 2c. selber reichen, hernach aber ohne weitläufige Zwischen-Gänge in der Küche bleiben, und fleißig wahrnehmen, daß zu einer jeden Speise das gehörige zu rechter Zeit gethan werde. Dahingegen soll der Mund-Koch ferner nicht gestatten, daß in seiner unerlaubten und hiedurch gänzlich abgestellten Abwesenheit die Küchen-Lehr-Bursche alleine arbeiten, weniger sollen ihnen die Schlüssel zum Gewürke und anderen Vorrath anvertrauet werden.

5.
Wegen des zu den Speisen gehörigen Weins, soll der Mund-Koch vorher mit dem Küchen-Meister Rücksprach halten, damit derselbe fñhrohin den Keller-Zettel zu dem erforderlichen unter seinem Nahmen ausgabe, und nicht ein jeder nach Wein zum Keller lauffe. Am Ende jeglichen Monats aber sollen angeregte unter des Küchen-Meisters Hand täglich ausgestellte Keller-Zettel von dem Keller-Meister bei Ubergabung seiner Rechnung produciret, und mit den Küchen-Zetteln collationiret werden.

6.
Für allen Dingen soll ferner der Mund-Koch darauf ernstlich sehen und halten, daß niemand, Er sey auch, wer Er wolle, bey seinem Mund-Tisch komme, damit keiner als Er selber, nach Gefallen von seinen Speisen etwas wegnehmen, oder auch daran thun könne.

7.
Sollen die Semmeln, Brod und Bier von dem Becker und Brauer nach Proportion der Bedürfniß in der Küche nicht anders als auf einen Tage-Zettel unter gleichmäßiger des Küchen-Meisters Hand abgeliefert werden. Hiebey aber soll die jedesmahlige Nothdurft zu Nachte gezogen, und aller Ueberflus

aus gänzlich abgestellt werden, damit nicht, wie bisher, ein jeder, wie Er nur selber will, damit schalte und walte.

Diese des Küchen-Meisters Tage-Zettel, sollen der Becker und Brauer gleichfalls ordentlich beilegen, damit sie zu Ende jeglichen Monats dem Chef, oder demjenigen, welcher in Abwesenheit dessen Stelle vertritt produciret werden können.

8.

Wollen die Küchen-Bursche selber, nicht aber die geringere Bediente mit ihren unreinen Händen, die benöthigte Semmel und Brode von dem Küchen-Meister aus dem Gewölbe abfordern, selber reiben, und alle Wege fein reinlich und sauber damit umgehen. Daneben soll auch der Mund-Koch bey harter Abndung genau Aufsicht haben, daß nicht die Helffe hievon untergeschlagen, verschleppet und weggetragen werde.

9.

Weiter soll der Mund-Koch sowohl Mittags als Abends wohl beobachten, daß die Braten fein sauber, nicht aber so schlecht und obenhin gespicket, zu rechter Zeit ans Feuer gebracht, auch mit Feuer nicht forciret werden, als wodurch nur das Holz unrechtlich und mit Ueberfluß consumiret wird, die Braten aber verbrennen, und inwendig rohe bleiben, wie bey allen Tischen die allgemeine Klage ist.

10.

Die Garten-Gewächse und Früchte, sollen die Mund-Köche bey der Lieferung selber in Empfang nehmen, und sie dem Küchenmeister zur Verwahrung in dem Gewölbe überliefern, damit derselbe nachgehends die gehörige Eintheilung machen, davon ausgeben, und was nicht verbraucher wird, unter seinem Schlosse und Aufsicht behalten könne.

11.

Da auch der Küchenmeister vor alles zu repondiren verpflichtet ist, so wollen Wir gnädigst, daß derselbe zu allen Schranken

den und Kasten, die in der Küche befindlich sind, und worinnen die Köche und Lehr-Bursche die übergebliebene Victualien zu verwahren pflegen, einen besonderen Schlüssel mit habe, damit er auf dem aufgehobenen Vorrath an Butter, Speck, Eyer, Mehl, Salz, Eßig &c. pflichtmäßig mitsehe, und nichts verschleppen lasse. Solte auch der Küchenmeister nach Anrichtens Zeit dergleichen Vorrath an übergebliebenen Victualien noch in der Küche finden, so soll er berechtiget seyn, den Mund Koch desfalls zur Rede zu stellen, auch die Bursche, wenn sie dergleichen aus Faulheit und Nachlässigkeit nicht gehörig aufheben, nachdrücklich dafür zu bestrafen.

12.

Soll derjenige Küchen-Bursche, welcher vor die Tische kochet, die Ochsen-Kaldaunen, Köpfe, Füße und Zungen, imgleichen Wilde Schweinsköpfe, Sülzen, Rollaten &c. selber reine auspuszen, abkochen, schäumen, salzen, und zudecken, damit sie reine und weiß bleiben und nicht verkochen, als wofür ihm das, von dergleichen kommende Fett gebühret. So bald aber alles von dieser Art gehörig abgekochet ist, soll es ins Gerodlbe abgeliefert, nicht aber in der Back-Stube wie bisher, zu eines jeden Belieben exponiret werden; und hat hierauf der Mund-Koch wohl zu zusehen, auch desfalls Rede und Antwort zu geben.

13.

Sollen die Küchen-Bursche ihre Wäsche, so sie die Woche über unreine gemacht, des Montags an ihre Wäscherin offenbar abgeben, damit nicht andere unter dem Vorwand der abzuholen den Wäsche, was ihnen zugestecket wird, wegtragen und verschleppen können.

14.

Wollen wir, daß die geringere Küchen-Bediente samt und sonders, und wie sie auch Nahmen haben mögen, ausgenommen

men der Küchen-Feuerböter und die Küchen-Jungens, welche der Observanz und dem Reglement nach darin gehören fernerhin und von nun an ihr Quartier nicht in der Küche sondern in der Stadt haben, damit dem nächtlichen durchsuchen und wegschleppen ein nachdrücklicher Einhalt geschehe.

Auch soll der Küchen-meister freie Hand haben, dergleichen geringere Küchen Bediente zu ihren Verrichtungen gebührend, und wenn es nöthig thut, mit der Schärffe anzubalten und ihren Unordnungen, wenn sie nachlässig sind, dem schändlichen Gesoffen nachhengen, oder ohne sein Vorwissen auslauffen und sich verschicken lassen, mit Nachdruck Einhalt zuthun, zu solchem Ende sie dem Chef, oder der dessen Vices vertritt, anzuzeigen, welcher die unordentlichen, nachlässigen und ungehorsamen nach der Rigueur bestraffen und sie denen Befinden nach abschaffen wird. Haupt-sächlich aber soll der Küchen-Meister auch darüber ernstlich halten daß keine Hunde in der Küchen geduldet werden, am allerwenigsten aber hat derselbe zuzugeben, daß von den Köchen so wenig, als den geringern Küchen begienten ein Hund gehalten werde.

15.

Die Küche soll nicht nur Abends nach aufgehobener Taffel und höchstens nach 10. Uhr verschlossen und wohl verwahret, auch nach solcher Zeit bey harter Straffe Niemand weder aus noch eingelassen werden, sondern es soll dieselbe auch des Tages über beständig verschlossen bleiben, und Niemand der nicht dahin gehöret, eingelassen, sondern wer etwas zu fodern hat, vor dem Fenster abgefertiget werden.

16.

Die Küchen Manualia und Rechnungen soll der Küchen-Schreiber in der ordinairn Küch-Stuben lassen, daselbst die Küchen-Zettel eintragen und keine andere Gemächer oder Stuben dazu Wählen, weniger sich allenthalben damit herum tragen'

Damit

Damit nun solche unsere gnädigste Instruction und Küchen-
Ordnung allen und jeden unserer Küchen-Bedienten und Subal-
ternen bekant werde und Niemand die Unwissenheit solcher Unserer
gnädigsten Willens-Meinung vorschützen könne, so haben wir
gnädigst befohlen, solche durch den öffentlichen Druck zu publiciren
und jeden so wohl Bedienten als Subalternen ein exemplar davon
einhändigen lassen, mit dem ernstlichen und nachdrücklichen An-
fügen, daß alle und jede welche in unserer Fürstl. Küche dawieder-
muthwillig und wissentlich handeln werden, von Strund an nach
gehöriger ihres Verbrechens Untersuchung ihrer Dienste entsezet
seyn sollen. Urkundlich unter unserem Fürstl. Insegel und eigen-
händiger Unterschrift. Gegeben Schwerin, den 10 Octobr. 1742.

Christian Ludwig

Herzog zu Mecklenburg.



3.
Gleich nach dem Empfang solch
nicht nur das vorgeschrieben
der Vieh, Wildpret, Garten-Ge-
sondern auch eines jeglichen sowie
Zahl genau nachsehen, und dabey
sich befehlen, das alles sauber un-
gespicket und verlesen werde, als
er, der Mundkoch Morgens um 8
büßliche und gesetzte Stunde
alles auf dem Mund-Tische
gleich wie er dabeneben Abend
ernstlich anzubefehlen hat, daß da-
gens um 5 Uhr zum Feuer gebrac-
erste beste bouillon samt dem Fet-
men, weniger von den Küchen Lei-
Er auch Morgens bey seiner Ank-
re accurat nachsehen, damit Er
nichts von abhanden komme.
Reise sind, soll ihnen der Küchen-
on von denjenigen Küchen-Sach-
schriftlich ertheilen: Nach der Rec-
von allen Sachen, so entübriget
den Küchen-Meister ein richtiges
wieder abliefern, und daserne hier
unordentliches vorgehen solte,
sofordt dem Chef, oder der dessen

Soll Morgens præcise um
Schreibers dem Mund-
werden, letzterer aber seine Bue-

soll der Mundkoch
Rind-Fleisch, Fe-
f. herausnehmen,
e, als Maasse und
erhabenden Bur-
reinlichste gepusset,
gestalt, daß, wenn
als welches seine ge-
Küche kömmt, er
schafft finde. Und
seinen Burschen
ch jedesmahl Mor-
erschäumer und die
her davon genom-
ppet werde; so hat
Küche alle Geschir-
ch alles da sey und
die Küche auf der
mahl eine Specificati-
ste mit ausnehmen,
llen jene, die Küche,
verbraucht sind an-
ß unter ihrer Hand
das unrichtiges oder
chen-Meister solches
t, gehdricg zu melden.

Beiseyn des Küchen-
le Tische ausgegeben
an die Arbeit stellen,
ihnen

