

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/ppn861878981>

Druck Freier  Zugang



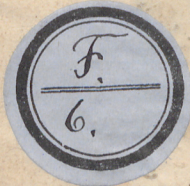
meuse Octbr. 1742.



INSTRUCTION

Für die Küchen - Bediente

und Subalterne.



Nachdem wir mißfällig wahrgenommen, daß eine Zeit her verschiedene Unordnungen und Mißbräuche in unserer Fürstl. Küche unter den Bedienten sowohl, als den Subalternen eingerissen; so haben wir zu heilsamer und ohnausbleiblicher derselben Abstellung für nöthig erachtet, nachstehende so gnädige als ernstliche Instruction und Verordnung für angeregte sämtliche unsere Küchen-Bediente und Subalterne errichten und ausfertigen zu lassen.

I.

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

2.

Der Küchen-Scheiber aber soll sothanen Küchen-Zettel so gleich copiren, und die Abschrifte davon den Mundköchen zu ihrer Achtung und Nachricht herausgeben.

3.

Gleich nach dem Empfang solcher Copey, soll der Mundkoch nicht nur das vorgeschriebene, es sey an Rind-Fleisch, Feder-Vieh, Wildpret, Garten-Gewächsen u. s. f. herausnehmen, sondern auch eines jeglichen sowohl Gewichte, als Maasse und Zahl genau nachsehen, und dabey seinen unterhabenden Burschen befehlen, daß alles sauber und auf das reinlichste gepuzet, geschicket und verlesen werde, also und dergestalt, daß, wenn er, der Mundkoch Morgens um 8 Uhr, (als welches seine gebührliche und gesetzte Stunde ist) zur Küche kömmt, er alles auf dem Mund-Tische in Bereitschaft finde. Und gleich wie er dabeneben Abends vorher seinen Burschen ernstlich anzubefehlen hat, daß das Rindfleisch jedesmahl Morgens

gens um 5 Uhr zum Feuer gebracht, reine verschäumt und die erste beste bouillon samt dem Fette nicht vorher davon genommen, weniger von den Küchen Leuten verschloppet werde; so hat Er auch Morgens bey seiner Ankunft in der Küche alle Geschirre accurat nachzusehen, damit Er wisse ob noch alles da sey und nichts von abhänden komme. Wenn aber die Köche auf der Reise sind, soll ihnen der Küchenmeister allemahl eine Specificati- on von denjenigen Küchen- Sachen, welche sie mit ausnehmen, schriftlich ertheilen: Nach der Retour aber sollen jene, die Köche, 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 sorsort dem Chef, oder der dessen vices vertritt, gehörig zu melden.

4.

Soll Morgens præcise um 8 Uhr in Beiseyn des Küchen- Schreibers dem Mund- Koch für alle Tische ausgegeben werden, lesterer aber seine Bursche sogleich an die Arbeit stellen, ihnen zu gehöriger Stunde, Butter, Mehl, Eyer, Gewürz re. 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. Dahin gegen soll der Mund- Koch ferner nicht gestatten, daß in seiner unerlaubten und hiedurch gänglich abgestellten Abwesenheit die Küchen- Lehr- Bursche alleine arbeiten, weniger sollen ihnen die Schlüssel zum Gewürze 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 führohin den Keller- Zettel zu dem erforder- lich

berlichen unter seinem Nahmen ausgabe, und nicht einjeder 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 Uebergebung seiner Rechnung produciret, und mit den Küchen-Zetteln collationiret werden.

6.

Für allen Dingen soll terner 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 Küchen nicht anders als auf einen Tage-Zettel unter gleichmässiger des Küchen-Meisters Hand abgeliefert werden. Hiebey aber soll die jedesmahlige Nothdurft zu Rahte gezogen, und aller Ueberflus gänglich abgestellet werden, damit nicht, wie bisher, einjeder, 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.

Sollen 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 Ahndung genau Aufsicht haben, daß nicht die Helste hievon untergeschlagen, verschleppet und weggetragen werde.

9.

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 unrahtlich und mit Ueberfluß consumiret wird, die Braten aber verbrennen, und inwendig rohe bleiben, wie bey allen Tischart 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 Schränken 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 mitsche, 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 auf heben, nachdrücklich dafür zu bestrafen.

12.
Soll derjenige Küchen-Bursche, welcher vor die Tische kochet, die Ochsen-Kaldaunen, Köpfe, Füße und Zungen, ingleichen wilde

Wilde Schweins köpfe, Süßgen, Rollaten &c. selber reine auspu-
zen, abkochen, schäumen, salzen, und zudecken, damit sie reine und
weiß bleiben und nicht verkochen, als wo für ihn das, von der
gleichen kommende Fett gehöret.

So bald aber alles vondieser Art gehörig abgekochet ist, soll es ins
Gewölbe abgeliefert, nicht aber in der Back-Stuben 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 ver-
schleppen können.

14.

Wollen wir, daß die geringere Küchen-Bediente samt und son-
ders, und wie sie auch Nahmen haben mögen, ausgenom-
men der Küchen-Feuerböder und die Küchen-Jungens, welche der
Oblervantz 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 gerin-
gere Küchen Bediente zu ihren Verrichtungen gebührend, und
wenn es nöthig thut, mit der Schärffe anzuhalten und ihren Un-
ordnungen, wenn sie nachlässig sind, dem schändlichen Gesesse nach-
hängen, oder ohne sein Vorwissen auslauffen und sich verschicken
lassen

lassen, mit Nachdruck Einhalt zu thun, zu solchem Ende sie dem
Cheff, oder der dessen Vices vertritt, anzuzeigen, welcher die unor-
dentlichen, nachlässigen u. ungehorsamen nach der rigueur bestraffen
und sie denen Befinden nach abschaffen wird. Hauptfächlich aber
soll der Küchen-Meister auch darüber ernstlich halten daß keine Hun-
de in der Küchen geduldet werden, am allerwenigsten aber hat
derselbe zuzugeben, daß von den Köchen so wenig, als den ge-
ringern Küchen-Bedienten ein Hund gehalten werde.

15.

Die Küche soll nicht nur Abends nach aufgehobener Taffel
und höchstens nach 10 Uhr verschlossen und wohl ver-
wahrt, auch nach solcher Zeit bey harter Straffe Niemand wes-
der 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-Schrei-
ber inder ordinären Küch-Stuben lassen, daselbst die Kü-
chen-Zettel eintragen, und keine andere Gemächer oder Stuben da-
zu wählen, weniger sich allenthalben damit herum tragen.

Damit nun solche unsere gnädigste Instruction und Küchen-
Ordnung allen und jeden unseren Küchen-Bedienten und Subal-
ternen bekant werde und Niemand die Unwissenheit solcher Unserer
gnädigsten Willens-Meinung vorschützen könne, so haben wir
gnädigst

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 Anfügen, daß alle und jede welche in unserer Fürstl. Küche dawieder muthwillig und wissentlich handeln werden, von Strund an nach gehöriger ihres Verbrechen Untersuchung ihrer Dienste entsetzet seyn sollen. Urkundlich unter unserm Fürstl. Insiegel und eigenhändiger Unterschrift. Begeben Schwerin, den Octobr. 1742.

Christian Sudewig

Herzog zu Mecklenburg.



gnädigst befohlen, solche durch den
und jeden so wohl Bedienten als
einhändigen lassen, mit dem ernst
fügen, daß alle und jede welche in
muthwillig und wissentlich handel
gehöriger ihres Verbrechens Unter
seyn sollen. Urkundlich unter unser
händiger Unterschrift. Begeben S

Christian

Herzog zu



Druck zu publiciren
ein exemplar davon
nachdrücklichen An-
st. Küche dawieder
von Grund an nach
er Dienste entsetzt
Insiegel und eigen-
Octobr. 1742.

ewig
burg.

10 09 03 02 01 C7 B7 A7 C8 B8 A8 C9 B9
u B Rostock 05 15 00

4.5 5.0 5.5 6.0

C1 B1 A1 C2 B2 A2 B5 A5 A20 18 17 16 11

Patch Reference numbers on IUT
033

mm inch

the scale towards document