

der höchsten Preise, der unentbehrlichsten Lebensmittel in den Scheue-  
 rungs-Jahren von 1816 und 1817 in der Stadt Bern.

# Foodsave AUS HISTORISCHER SICHT

*Zemerkung. In was man die Amtsbefugnisse, das Recht, die Preise zu bestimmen, dem Landmüthl übertragen, mit Rücksicht auf  
 den Hofstaat als wie in den Gerichten, ja auch die Cantone oder sonstigen Anstalten des Kantons. Die Kantone  
 der Schweiz sind von dem Landmüthl unabhängig, aber die meisten derselben sind dem Landmüthl unterworfen.*

Von der Kleie, dem Mus, dem Garum und den Innereien			
Portel, der Müll	128	1/2	287 1/2
Kernen das Meis	87	—	76
Weggen das Meis	68	—	73
Mühlkorn das Meis	63	—	54
Weizen das Meis	57	—	66
Bersten das Meis	53	—	75
Erdäpfel das Meis	20	—	
Erbsen das Meis			
Witten das Meis			
Kaschi das Meis			
Habertennen das Meis			
Bohnen das Meis			

Das 4 Brod, mühes 14 tr. Einmaliges 15 tr. Zwenmaliges 16. Erösen.

CHOCOLAT **SUCHARD**



Kaviardünger

12.



A man with a long, full white beard and glasses, wearing a dark hat and a red shirt, is holding a large, gutted fish carcass in his right hand. He is wearing tan overalls over the red shirt. The background is a tiled wall, and a large white bucket is visible in the foreground. The text "Alles vom Fisch" is overlaid in white on the left side of the image.

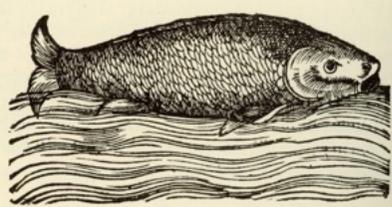
# Alles vom Fisch

# Das GARUM der Römer

---

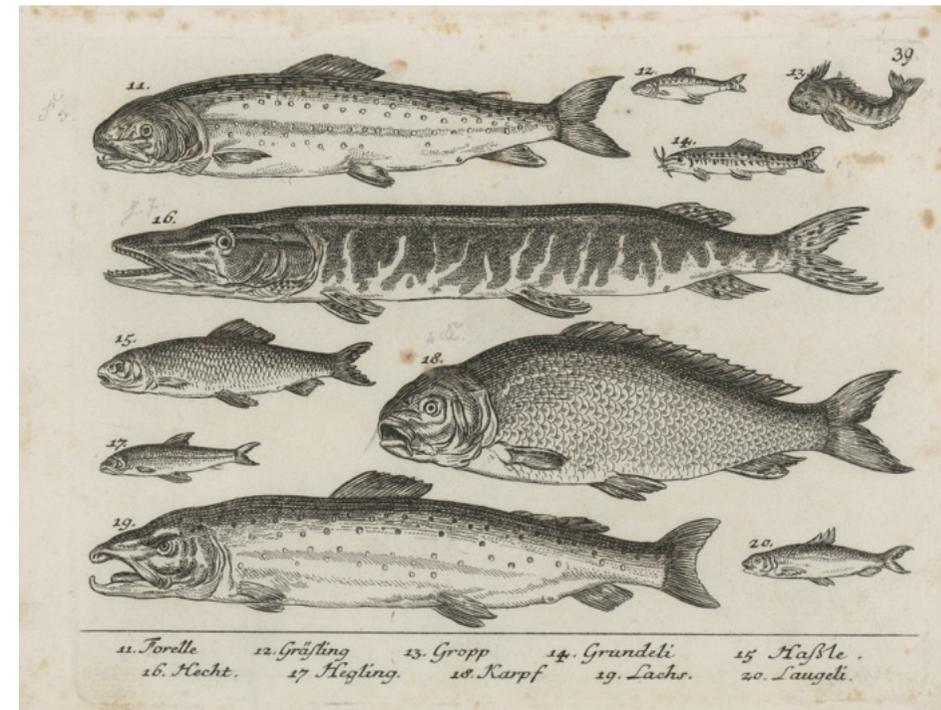


Von Karpffen seind fünff vnd zwanzigerley Speiß  
vnd Trachten zu machen.



I.

**S**chwarz eyngemacht Karpffen in seinem eygnen Schweiß.  
Nah den Schweiß in einem Essig/vnd schupe in/ thu in auff/  
vñ saltz in ein / laß in im Saltz ligen / streich in fein sauber ab/  
daß das Saltz darvon kompt/vñ schneidt in zu stücken/ richt  
in in ein saubern Fischessel/nim Limonien/vnd hack sie klein/  
thu sie an den Karpffen/seig darnach den Schweiß darüber / mit Essig vnd  
Wasser/reib darvnter ein Kuchen Brot/würk die Brüh mit Zimmet/Mec-  
lein/mit Pfeffer/vnd ein wenig Saffran/laß es miteinander sieden/versuch  
es/obs recht gefalgen vñnd recht gewürkt ist. Du magst süß oder saur ma-  
chen/so ist es auff beyde manier gut. Bistu in einem Bierlandt/so nimm Bier-  
essig



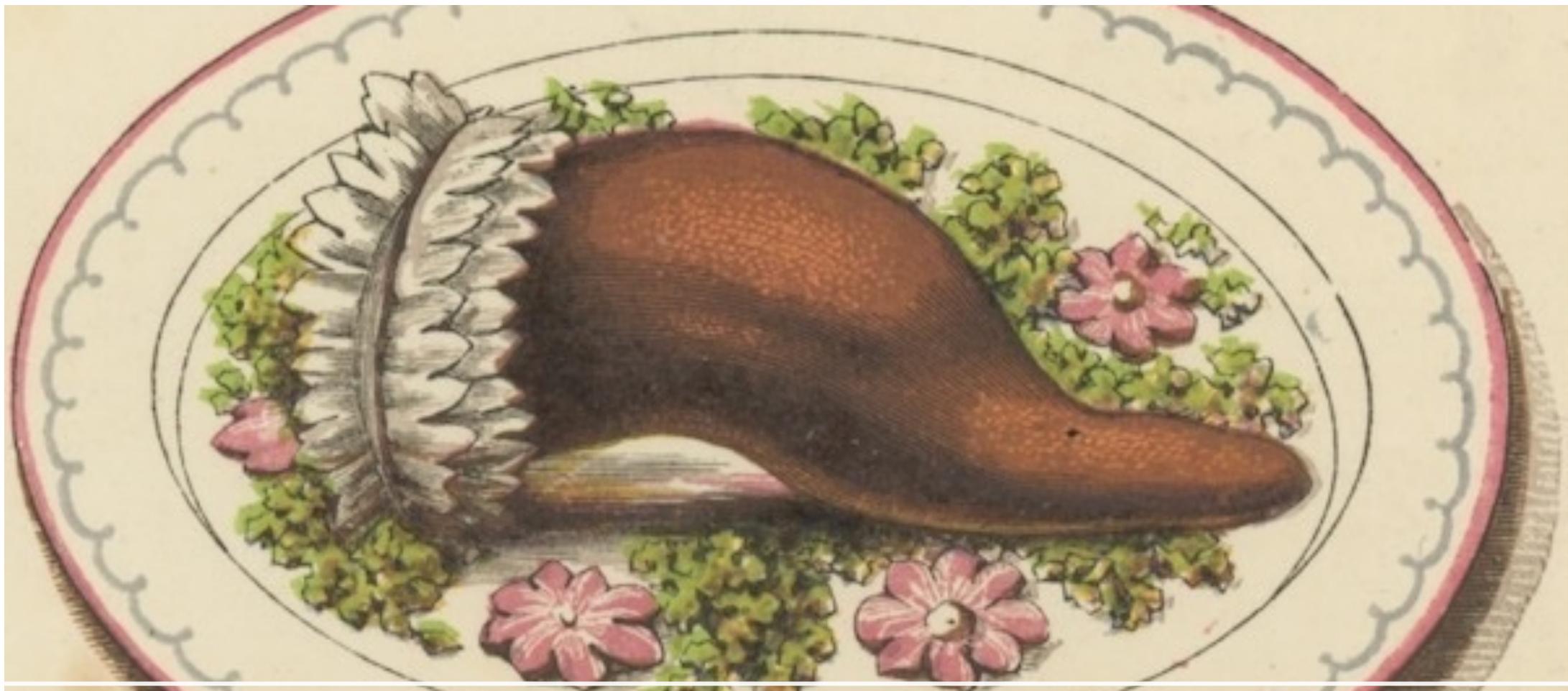
# Wie ein Hecht im Karpfenteich



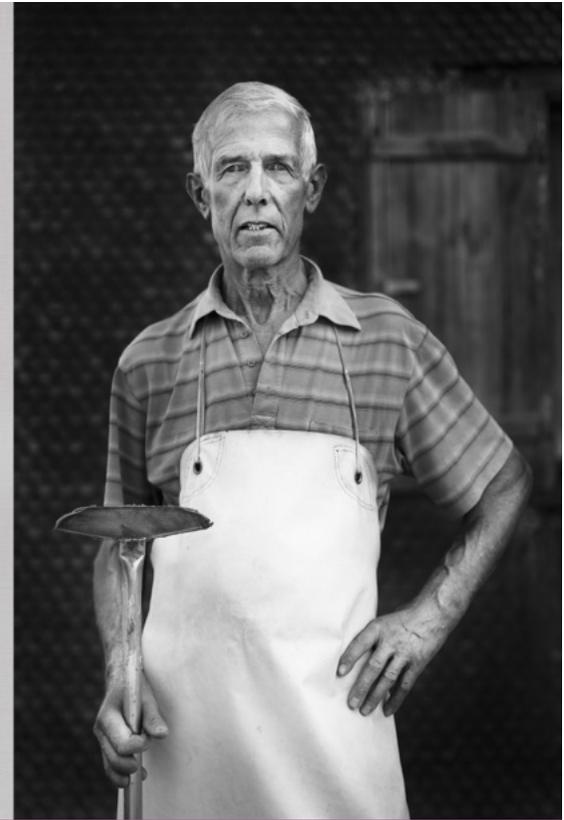
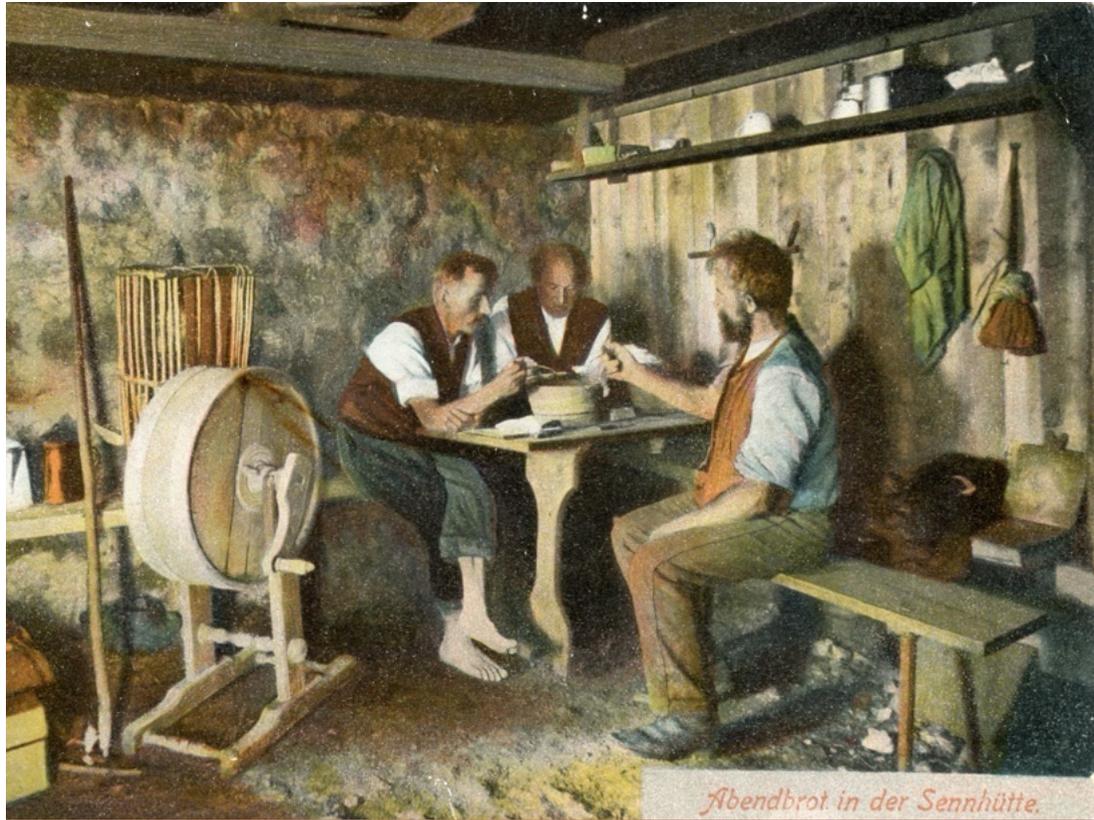
Meat yes, animals less!

## Magenwurst.

Kopffleisch, Zunge, Herz und Nieren, welche beim Siedfleisch nicht zu weich gekocht worden sind, werden nicht zu fein gehackt. Man nimmt zu 2 Kg. Brät  $1\frac{1}{2}$  Kg. Schalotten, 60 Gr. Salz, ein wenig Nelkenpulver, groben Pfeffer und nach Belieben Majoran oder Thymian und ein Viertelliter Blut. Vermengt das gut miteinander, füllt das Brät in eine Netzhaut oder starken Darm ab. Man kann die Netzhaut zusammennähen. Kocht die Wurst 45 Minuten bis eine Stunde. Beschwer die Wurst, wenn sie abgekühlt ist, mit zwei Brettchen. Man kann auch grössere, länglich geschnittene Stücke von einer gesalzenen Zunge dazu nehmen. So bekommt man eine Zungenwurst.



Ein Hoch auf die Zunge



# Alles von der Milch

von nehmen.

#### 844. Rumford'sche Suppe.

Für eine Familie von 7 Personen wird auf einen Tag zur Suppe gebraucht:

Gersten und Erbsen jedes	- -	22	Loth
Kartoffeln, (Erdbirn)	- -	2 Pf.	10 Loth
Schwein: Fleisch	- - - -	8	Loth
Salz, wenn es nicht sehr scharf ist	- -	6	Loth
Bier (nicht Wein:) Essig	- - -	16	Loth
Wasser 6 bis 7 Quart oder	10 Pf.		

Die Zubereitungsart dieser Suppe ist folgende: Abends vorher werden die Erbsen und Gerste in einen Bodenhafen oder Topf gethan, und das Wasser darauf gegossen, damit sie weichen. Wenn man nun den folgenden Tag um 12 Uhr essen will, so muß unter diesen Topf Morgens vorher um 7 Uhr Feuer gemacht, und der Topf muß mit einem darauf passenden Deckel, so fest als möglich, zugedeckt werden. Alsdann richte man die Kohlen in eine Ecke des Heerds, und sieht immer darauf, daß das Feuer nicht neben herum, sondern gerade unter den Bodenhafen kommt; auch, wenn es einmal im Kochen ist, darf das Feuer nicht mehr stark

Inhalte. Wenn die Gerste und Erbsen 2 und  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam gekocht haben, werden die Kartoffeln, nachdem sie geschält sind, hinein gethan, wie auch das Salz. Nach einer Stunde wird das Fleisch oder der Speck in ganz kleine Würfel geschnitten und auch dazu gethan. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gießt man den Essig dazu. Das Brod wird in kleine Würfel geschnitten und gedörret, oder im Fett geröstet, in die Schüssel gethan und die Suppe darüber angerichtet. Dieß Dörren oder Rösten des Brods geschieht deswegen, damit es nicht weich, und das zur bessern Verdauung nothwendige Kauen der Speise dadurch befördert werde.

Während dem Kochen muß die Suppe öfters ungerührt werden, damit sie nicht anbrenne und auch so viel besser gemischt werde. Je näher die Speise einem Brei kommt, desto nährender ist sie. Wer sie aber mehr suppenartig haben will, kann ein Zehntelmehr Wasser nehmen, als vorgeschrieben ist. Wenn der Deckel zu dem Topfe gut schließt werden von 15 Pfund 10 Loth nicht mehr als 1 Pfund 10 Loth verkochen, und 7 Personen, jede 2 Pfund von dieser Speise haben; welches mehr ist, als sie verzehren können. Es ist vollkommen unnütz und bloße Verschwendung, noch überdem Brod dazu zu essen: da diese Speise Brod ent-

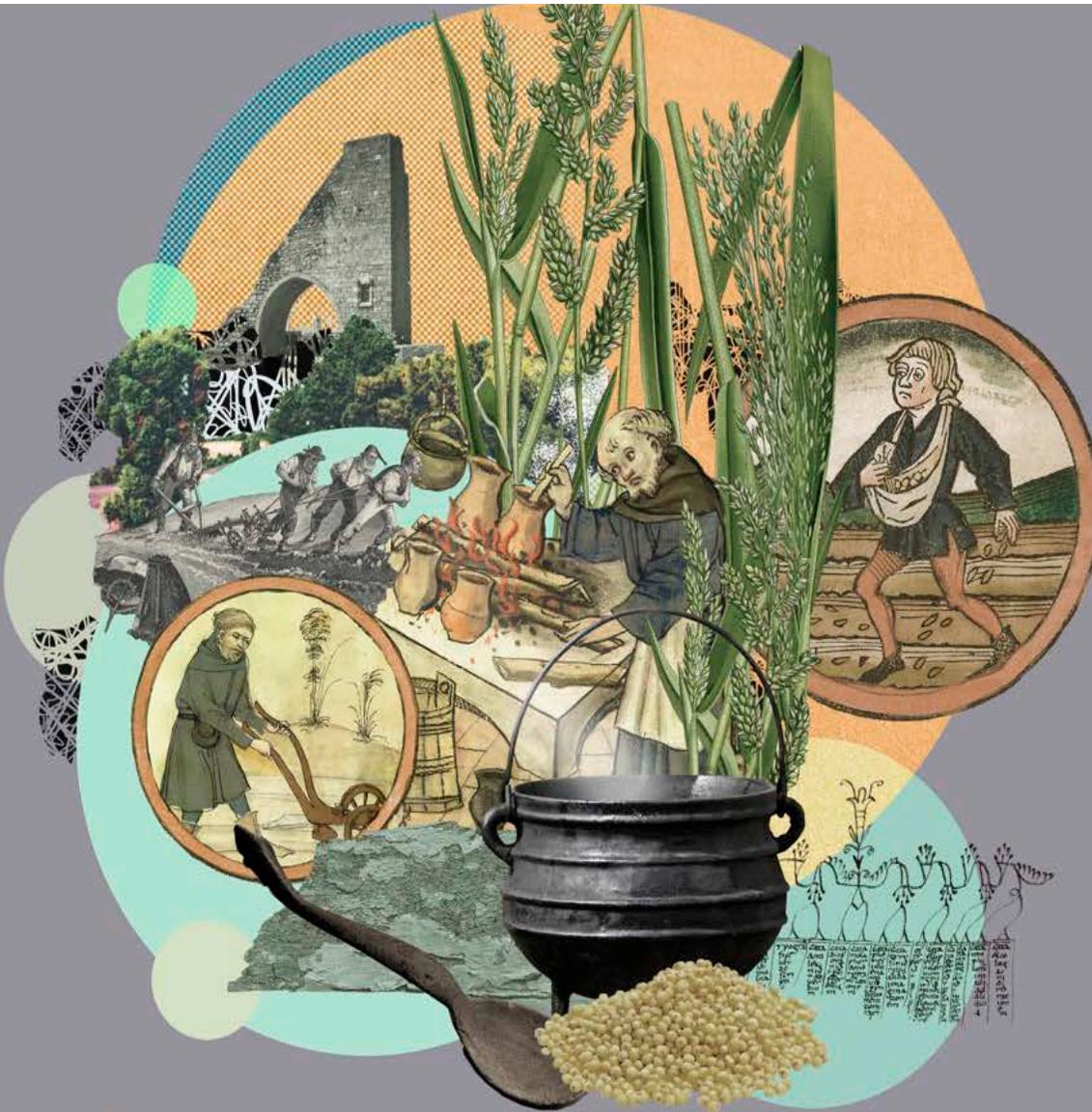


# Von den Kinderbroten



**Bis auf die Knochen**

# Vom Ge“mus“e





**Bis zum letzten Krümel**

---