

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 der Lebensmittel zu bestimmen, mit Rücksicht auf
 den Wohlstand der Stadt, ja auch der Cantone oder sonstigen Anstalten des Kantons. Die Kantone
 der Schweiz sind in der Ordnung der Preise, die sie für die Lebensmittel bestimmen, sehr verschieden.*

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
Mühlstern 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, welches 14 tr. Einmaliges 15 tr. Zwenmaliges 16. Erweisen.

CHOCOLAT **SUCHARD**



Kaviardünger

12.



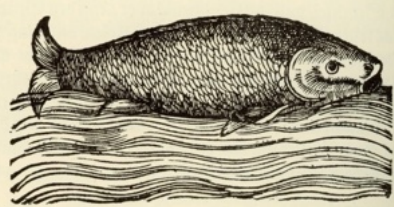


Alles vom Fisch

Das GARUM der Römer

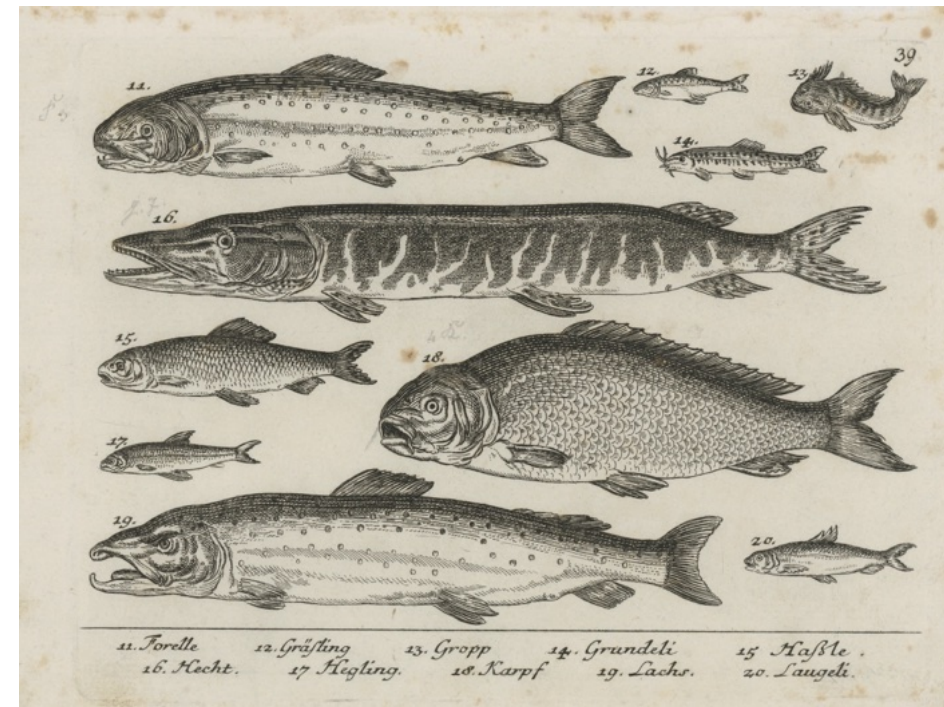


Von Karpffen seind fünff vnd zwanzigerley Speiß vnd Trachten zu machen.



I.

Schwarz eyngemacht Karpffen in seinem eygnen Schweiß. Nimm den Schweiß in einem Essig/ vnd schupe in/ thu in auff/ vñ saltz in ein/ laß in im Saltz liegen/ streich in fein sauber ab/ daß das Saltz darvon kompt/ vñ schneid 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/ Nelcklein/ mit Pfeffer/ vnd ein wenig Saffran/ laß es miteinander sieden/ versuch es/ obs recht gefalgen vñnd recht gewürkt ist. Du magst süß oder saur machen/ so ist es auff beyde manier gut. Bistu in einem Bierlandt/ so nim Bier-
essig



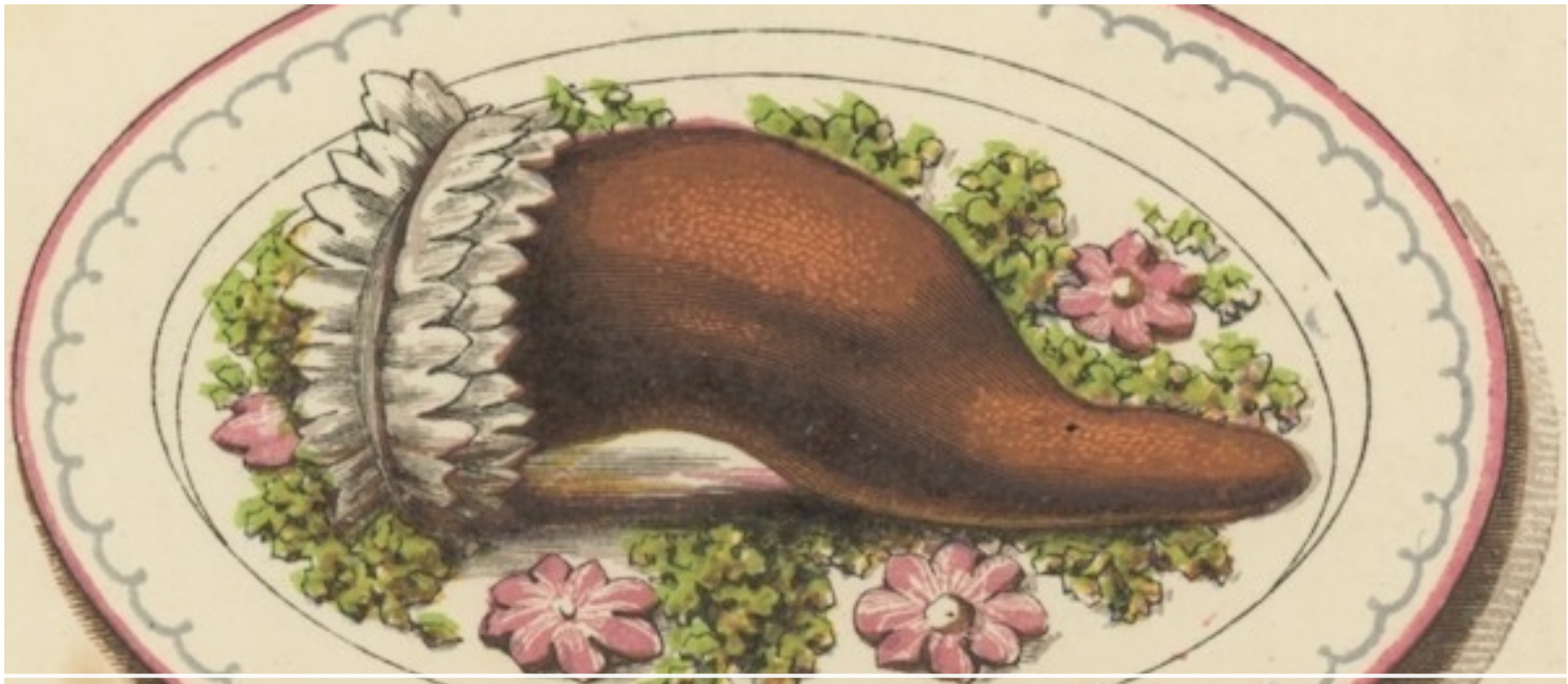
Wie ein Hecht im Karpfenteich



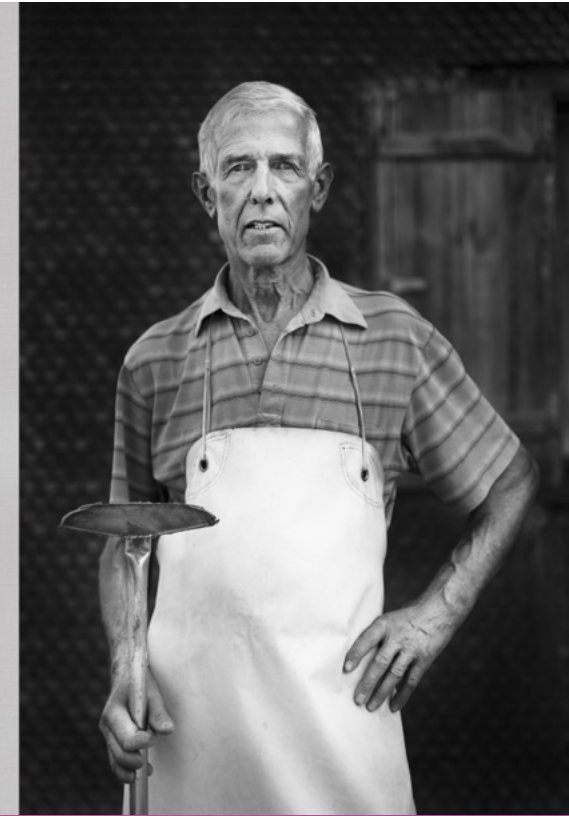
Meat yes, animals less!

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 ein-

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 gedörrt, 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
