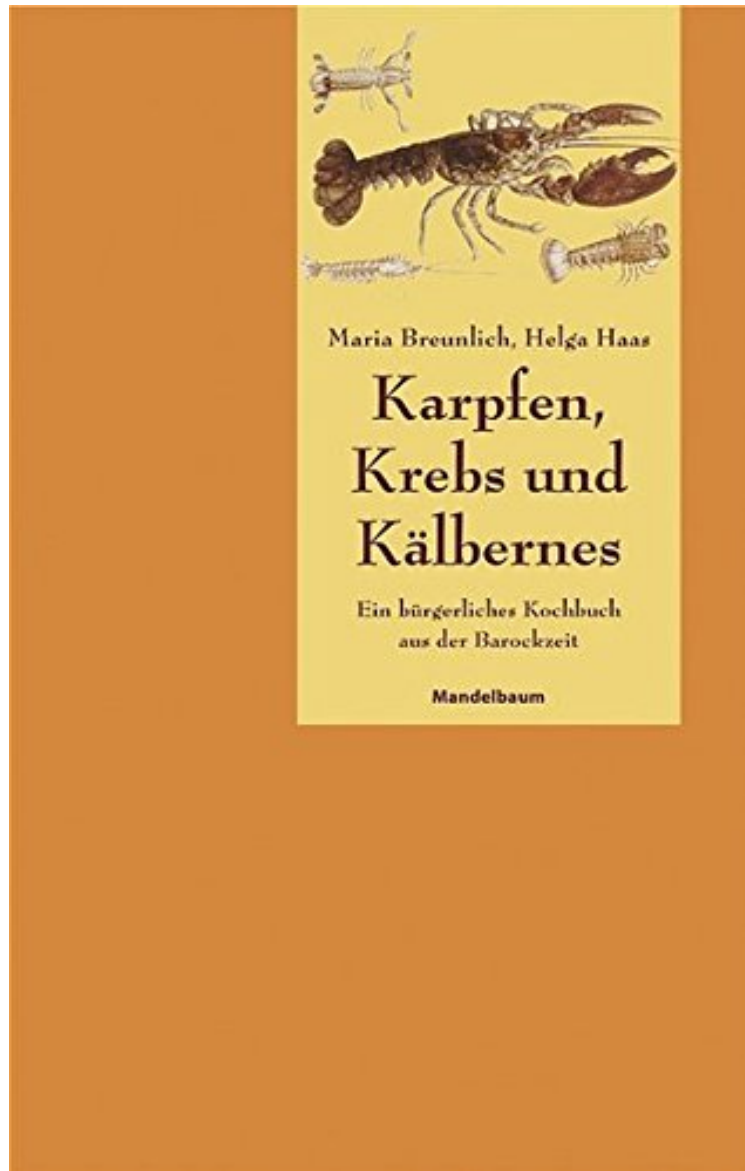


[Free pdf] Karpfen, Krebs und Klbernes: Ein brgerliches Kochbuch aus der Barockzeit

Karpfen, Krebs und Klbernes: Ein brgerliches Kochbuch aus der Barockzeit

Von Maria Breunlich, Helga Haas

**Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks*



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #884364 in BcherVerffentlicht am: 2004-12-01Abmessungen: 9.37 x .79b x 6.26l, Einband: Gebundene Ausgabe180 Seiten | File size: 60.Mb

Von Maria Breunlich, Helga Haas : Karpfen, Krebs und Klbernes: Ein brgerliches Kochbuch aus der Barockzeit before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Karpfen, Krebs und Klbernes: Ein brgerliches Kochbuch aus der Barockzeit:

Kundenrezensionen
Hilfreichste Kundenrezensionen
3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
Wundervolle kulinarisch Reise durch das 18. Jahrhundert
Von Longhunter
Ich befinde mich immer auf der Suche nach Kochbüchern aus den Jahrhunderten 17. bis 19. und hoffte endlich einmal wieder auf ein Kochbuch zu treffen, welches nicht nur Rezepte aus dem adeligen Lager zu finden. Treffer gelandet!!! Dieses Buch ist zwar nicht eines meiner besten, aber trotzdem wartet es mit einer wunderschönen Anzahl toller Gerichte auf. Für einen Rheinländer liest sich auch das Wienerische dann noch ganz nett, also auch ein leichter Schmunzelfaktor (no offence ment ;-)

Kurzbeschreibung
Dieses Kochbuch ist im wahrsten Sinne eine 'Trouvaille', denn seine Entdeckung war ein Zufallsfund. Das in feiner Kurrentschrift gehaltene so genannte 'Anlassbuch' wurde der Hausfrau seinerzeit wahrscheinlich aus Anlass eines Geburtstages bereichert. Das Original fand sich bei einer Haushaltsauflösung eines Bürgerhauses in Wien und stammt aus dem Jahr 1779. Höchstwahrscheinlich wurde es für Maria Eleonora Anna Apollonia Hirsch, Tochter eines Brauereischreibers in Mähren, zusammengestellt. Eine junge weibliche Handschrift führt in brauner Tinte 195 Rezepte für Suppen, Fleisch-, Fisch- und Krebsgerichte, Mehlspeisen, Soßen, Pasteten sowie allerlei Speisen auf. Die beiden Herausgeberinnen haben die Rezepte transkribiert, erklärt und führen den Leser, die Leserin an die Kochgewohnheiten der Zeit heran und geben einen Einblick in die Einkaufs-, Ernährungs- und Lebensverhältnisse des Wiener Bürgertums in der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts: Was und wo wurde eingekauft, wie war die bürgerliche Küche im Unterschied zur Adelsküche beschaffen, wie wurde die Tafel gedeckt und wie wurden die guten Rindsuppen, der Bachern Fisch und das duftende Pastetl von Mandeln aufgetragen. So findet sich manch ungeahnte Information im Buch, so zum Beispiel, dass Ingwer und Safran beispielsweise häufiger verwendet wurden als heute. Eine Auswahl von rund 30 für die heutige Zeit adaptierten Rezepten bietet die Möglichkeit, manches nachzukochen und sich in das Ambiente des 18. Jahrhunderts zu versetzen - so wird die Zeit Maria Theresias kulinarisch nachvollziehbar. Hier liegen die Wurzeln der bürgerlichen Küche, die kaum verändert bis heute Geltung hat.