# Erläuterungen

## enthaltend allgemeine Regeln über Zuthaten nach Maß und Gewicht, sowie darüber, ob man ein feines oder gewöhnliches Essen beabsichtigt.

Indem wir uns, was die Wichtigkeit der Kochkunst im Allgemeinen anlangt, auf die Seite 5a gegebene Vorrede uns beziehen, heben wir nachstehend noch einige Punkte hervor, worüber, weil sie oft vorfallen, einige praktische Winke besonders erwünscht sein werden.

Je nach den bürgerlichen und finanziellen Verhältnissen des Familienvaters, der Vorliebe für diese oder jene Speise, oder den Gründen der Diätetik muß die Auswahl der Lebensmittel getroffen werden, doch muß dabei ein Grundsatz stets vorwalten, nämlich: kein Nachdenken und keine Mühen zu scheuen, um mit der Abwechselung die Billigkeit so zu vereinen, daß der Tisch stets mit nahrhaften, wohlschmeckenden und gesunden Speisen versehen sei. Dies zu verbinden, ist die wichtige Aufgabe bei der Bereitung der sogenannten **Hausmannskost**, deren richtige Lösung in der vordersten Reihe dessen steht, was in den Kreis weiblicher Pflichterfüllung gehört. — Da jedoch das conventionelle Leben es mit sich führt, daß man zuweilen, oft, oder auch häufig **Gäste zu Tische hat**, so finden sich gerade in diesem Punkte manche Bedenken und Zweifel darüber, was man bei solchen Abweichungen vom gewöhnlichen Geleise seinen Gästen vorsetzen soll. Je nach der Zahl der Gäste, ihrer Stellung, ihrem Verhältniß zur Familie treffen wir auf eine Kette der Abstufungen, von da an, wo uns ein möglichst splendider Tisch am Platze erscheint, bis zur Bewirthung eines oder einiger naher Freunde oder Verwandten. Bei der Anordnung einer größeren Tafel waltet ein allgemeines Gesetz der Schicklichkeit, welches die Zahl und die Reihenfolge der Gerichte vorschreibt. Um jeden Verstoß dagegen zu vermeiden, **wolle man die am Schlusse der Erläuterungen aufgestellten, zur Zeit allgemein geltenden Regeln einsehen.**

Es sind in diesem Buche die zur Bereitung der Speisen nöthigen Vorrichtungen nach Möglichkeit so aufeinander folgend beschrieben, wie sie

in der Küche vorgenommen werden müssen. Hoffentlich werden Diejenigen, welche sich desselben bedienen und den gegebenen Anweisungen genau folgen, die Freude des Gelingens der Speise haben; auch sind noch außer den allgemeinen Bemerkungen an der Spitze vieler Abschnitte — wo solche, um Wiederholungen zu vermeiden, oder der bessern Verständlichkeit wegen nothwendig waren — an passenden Stellen kleine Bemerkungen eingestreut, welche vielleicht belehrend sein werden. — Man findet nur die Gerichte, welche sich unter **fremden** Namen bei uns eingebürgert haben und unter diesen allenthalben bekannt sind, mit denselben benannt; alle übrigen Speisen aber sind deutsch, und nach der Art des Stoffes, aus welchem sie hergestellt werden, oder nach ihrer Bereitungsweise genannt. — Die hauptsächlichsten Kunstausdrücke, deren viele französischen Ursprungs sind, und für welche zur Zeit noch keine genügende Uebersetzung ins Deutsche gefunden worden ist, **sind vor dem ersten Abschnitte des Buches, Seite 4—13, mit ihrer Erklärung alphabetisch geordnet zu finden.**

Man hört so häufig den Fehler der Kochbücher rügen: daß sie weder alle zur Bereitung der Speisen nothwendigen Zuthaten nach Maß und Gewicht ganz genau bestimmen, noch angeben, für welche Personenzahl die beschriebenen Gerichte hinreichend seien. So wünschenswerth nun auch allerdings eine solche durchaus genaue Angabe wäre, so läßt sie sich doch bei einer großen Zahl von Speisen aus vielen, sehr nahe liegenden Gründen nicht machen; nur annähernd kann man die Quantität der Zuthaten zu vielen Gerichten angeben. Für nicht ganz unerfahrene Hausfrauen und Köchinnen wird auch ein „Ungefähr" hinreichend sein, indem sie bei einiger Aufmerksamkeit durch ihre eigenen Wahrnehmungen bald das Richtige treffen werden. Nachstehende Angaben werden vielleicht dazu beitragen, annähernd berechnen zu können, wie viel Hauptzuthaten man zur Bereitung verschiedener Speisen zu einer aus einigen oder mehreren Gängen bestehenden Mahlzeit für eine bestimmte Personenzahl nöthig hat. Es versteht sich wohl von selbst, daß das hier angegebene Quantum nur einen Anhalt gewähren soll, und daß örtliche oder persönliche Verhältnisse auf die Vermehrung und Verminderung desselben ihren Einfluß geltend machen müssen.

## Als Unterlage geben wir demnach eine annähernde
## Angabe von Maß und Gewicht
### verschiedener Zuthaten im Verhältniß zur Personenzahl.

**Suppe**, wenn sie gut und kräftig sein soll, erfordert bei einem großen Gastmahl wenigstens 1/2 Pfund Rindfleisch für jede Person. Zu einer klaren Suppe rechnet man etwas mehr und auch noch ein altes Huhn auf 4 bis 6 Pfund Rindfleisch. — Bei einem kleineren Mahle braucht man zu eben so guter Suppe 3/4 Pfund (37 1/2 Nth.) Fleisch für jede Person. Auf 3 bis 4 Personen rechnet man 1 Quart (reichlich 1 Liter) Suppe. Von einem guten alten Huhn kann man für 3 bis 4 Personen eine wohlschmeckende Suppe bereiten.

**Sauce.** Zu den Fleischspeisen dürfte etwa 1/2 Quart (reichl. 1/2 Liter) kräftiger Sauce für 10 bis 12 Personen hinreichend sein. — Butter-Sauce zu Fischen, Gemüsen 2c., sowie Frucht-, Milch- oder Wein-Sauce zu Mehlspeisen und dergleichen muß für eine gleiche Personenzahl reichlicher sein.

**Rindfleisch, Rinderfilet, Kalbsbraten, Fricandeaux, Hammel- und Lammbraten.** Bildet dieses Fleisch die Hauptschüssel, so rechne man auf jede Person 1 Pfund, bei einem großen Diner 3/4 Pfund (37 1/2 Nth.)

**Rehziemer.** Ein solcher reicht, wenn er groß und stark im Fleische ist, als Braten bei einem Diner für 12 bis 14 Personen. Ist er zum Hauptgericht bestimmt, so rechne man ihn für 8 bis 10 Personen.

**Eine Rehkeule** ist als Hauptgericht für 6 bis 8 Personen, als Braten nach mehreren vorangegangenen Gerichten für 10 bis 12 Personen hinlänglich.

**Beefsteaks** rechnet man 3/4 bis 1 Pfund (37 1/2 Nth. bis 1 Pfd.) für jede Person; wenn mehrere Speisen folgen, ist 1/2 bis 3/4 Pfund (1/2 Pfd. bis 37 1/2 Nth.) hinreichend.

**Cotelettes.** Von diesen rechne man, wenn man sie als Hauptschüssel giebt, 3/4 bis 1 Pfund (37 1/2 Nth. bis 1 Pfd.) als Beilage zu Gemüsen bei mehreren vorangegangenen und nachfolgenden Gerichten 1/2 Pfd. für jede Person. Zu gehackten Cotelettes zu Gemüsen nimmt man 2 Pfund für 5 Personen.

**Ein Hase** ist als Hauptgericht für 4 bis 5 Personen, als Braten nach mehreren vorangegangenen Gerichten für 6 bis 8 Personen ausreichend.

**Rinderzunge.** Als Hauptschüssel ist eine Zunge für 6 bis 7 Personen hinreichend.

**Puter.** Als Hauptgericht reicht ein großer Puterhahn für 8 bis 10 Personen, und als Braten, wenn mehrere Gerichte vorangegangen sind, für 12 bis 14 Personen hin. Eine nicht zu kleine Puterhenne ist im ersteren Falle für 6 Personen, im letzteren für 8 bis 10 Personen ausreichend.

**Ein Kapaun** ist für 4 bis 6 Personen hinreichend.

**Fasan.** Man rechnet einen Fasan für 6 Personen.

**Rebhühner.** Für 4 bis 5 Personen nimmt man 2 große Rebhühner.

**Junge Hühner.** Als Braten nimmt man, wenn die Hühner klein sind und die Mahlzeit nur aus etwa zwei Gerichten besteht, für jede Person 1 Huhn. Sind die Hühner größer, so daß man sie viertheilen kann, dann rechnet man 2 Hühner für 3 Personen; nach mehreren vorangegangenen Speisen ein halbes kleines Huhn für jede Person oder zwei große Hühner für 5 bis 6 Personen. Zu Fricassee als Hauptgericht rechnet man 1 großes junges Huhn für 2 bis 3 Personen.

**Alte Hühner.** Von einem guten alten Huhn kann man für 3 bis 4 Personen eine wohlschmeckende Suppe bereiten. Zu Fricassee als Hauptschüssel rechnet man für 4 bis 5 Personen ein altes Huhn.

**Tauben.** Bei einer nur aus einem oder zwei Gerichten bestehenden Mahlzeit rechnet man 3 Tauben für 2 Personen. Bei mehr vorangegangenen Gerichten ist 1 Taube für jede Person hinreichend. Zum Fricassee als Hauptschüssel nimmt man 1 Taube für jede Person, bei mehreren Gerichten für 3 Personen 2 Tauben.

**Krammetsvögel.** Nach mehreren vorangegangenen Gerichten rechnet man 2, beim Abendessen als Hauptgericht 3 Vögel für jede Person.

**Eine Gans** ist für 6 bis 8 Personen, und

**Eine Ente** für 3 bis 4 Personen hinreichend.

**Fisch.** Ist dieser das Hauptgericht, so rechne man $^3/_4$ bis 1 Pfund ($37^1/_2$ NLth. bis 1 ℔.), bei großen Diners nur $^1/_2$ Pfund davon für jede Person. Zur Bereitung der Fische rechne man auf jedes Pfund derselben ungefähr 4 Loth (knapp 7 NLth.) Butter.

**Gemüse.** Von Bohnen, grünen Erbsen, Mohrrüben, Rüben rechne man für den gewöhnlichen Tisch 1 Teller voll für jede Person; Spargel ungefähr $^3/_4$ Pfund ($37^1/_2$ NLth.), bei mehreren Gerichten weniger; Blumenkohl, je nachdem er groß ist, $^1/_2$ bis 1 Staude; Wirsingkohl, wenn er nicht zu groß ist, einen halben Kopf auf jede Person. Gelbe Erbsen, Linsen und Bohnen rechnet man eine halbe Metze auf 8 Personen, Reis in Milch gekocht als Hauptschüssel 1 Pfund für 5 Personen. Als Beilage zu Gemüsen rechne man für etwa 6 Personen 1 Pfund geräucherten Lachs; Kalbsmilch 1 Pfund für 3 Personen.

**Mehlspeise.** Besteht die Mahlzeit aus mehreren Gerichten, so rechne man bei der Bereitung der Mehlspeise 3 Eier für 2 bis 3 Personen; wird aber außer der Mehlspeise nur noch etwa eine Suppe und ein Braten auf den Tisch gegeben, so würde man wenigstens 2 Eier für jede Person dazunehmen müssen. Nach dieser Angabe würde im ersteren Falle eine Mehlspeise von 12 Eiern für 8 bis 12 Personen, im anderen für etwa 6 Personen hinreichend sein. Gewicht und Maß der übrigen Zuthaten läßt sich aus den gegebenen Mehlspeisen leicht berechnen.

**Gefrornes.** 1 Quart (1 reichl. Liter) von diesem reicht für 8 bis 10 Personen hin.

**Gelee.** Man rechnet 1 Quart Gelee für 10 bis 12 Personen.

**Caviar.** 1 Pfund von diesem dürfte (1 reichl. Liter) bei einem Diner für 6 bis 8 Personen ausreichend sein.

# Erläuterungen

über die Anzahl und Reihenfolge der Speisen vom großen Diner an bis zum einfachen Essen.

## I. Ein großes Diner.

1) Suppe (zweierlei: eine klare und eine weiße legirte oder Püree-Suppe).
2) Hors-d'oeuvre.
3) Fisch (ganz zubereitet).
4) Fleisch (im großen Stück).
5) Gemüse mit warmer Garnitur.
6) Warmes Entree von Geflügel, Wild ꝛc.
7) Kaltes Entree (Pastete, Mayonnaise ꝛc.).

8) Braten und Salat. (Wo möglich zwei verschiedene Braten: der eine von zahmem oder wildem Geflügel, der andere von Hirsch oder Reh.)
9) Mehlspeise.
10) Compote.
11) Crême oder Gelee. (Auch beides zu gleicher Zeit.)
12) Kuchen.
13) Gefrornes.
Dessert. (Butter und Käse giebt man nach der neuen Tafelordnung entweder vor oder nach dem Braten oder vor dem Gefrornen.)

Man kann auch ein großes Diner noch splendider einrichten und die Speisen in anderer Ordnung aufeinander folgen lassen, z. B.:

1) Suppe (eine weiße, eine braune).
2) Austern oder Caviar. Bisweilen werden die Austern vor der Suppe gegeben.)
3) Hors-d'oeuvres (zwei verschiedene Arten davon, z. B. Pastetchen und Croquettes).
4) Fisch (ganz zubereitet).
5) Fleisch im großen Stück mit Gemüsen garnirt.
6) Ein Entree von zahmem Geflügel, Kalbsmilch ꝛc., weiß zubereitet.
7) Ein Entree von wildem Geflügel, Kalbfleisch, Kalbsmilch, Hammel, Wild ꝛc., braun zubereitet.
8) Mayonnaise von Fisch, Hummer, Krebsen, Aal oder Kalbsgehirn.
9) Zweierlei Braten und Salat.
10) Ein feines Gemüse ohne Fleischbeilage, nur mit Semmel-Croutons garnirt.
11) Kalte Pastete von Gänselebern, Schinken ꝛc.
12) Mehlspeise (kalt oder warm).
13) Compote.
14) Gelee und Crême. (Wenn die Mehlspeise kalt war, nur Gelee.)
15) Backwerk.
16) Gefrornes.
Dessert.

## II. Ein einfaches Diner.

1) Suppe.
2) Hors-d'oeuvre.
3) Fleisch.
4) Gemüse mit warmer und kalter Beilage.
5) Fisch (ganz oder geschnitten zubereitet).
6) Entree von Geflügel ꝛc. (weiß oder braun zubereitet).
7) Braten. Salat und Compote.
8) Mehlspeise.
9) Kuchen.
Butter und Käse.
Dessert. Obst.

## III. Ein noch einfacheres Diner.

1) Suppe.
2) Friture von Fisch, Hühnern ꝛc., Pastetchen oder Caviar.
3) Fleisch im großen Stück.
4) Gemüse mit Beilage.

5) Fisch, oder warme Pastete von Fisch oder Hühnern ꝛc.
6) Braten. Compote und Salat.
7) Mehlspeise oder Backwerk.
Butter und Käse. Obst.

## IV. Eine anspruchslose Mittagsmahlzeit.

1) Suppe.
2) Fleisch.
3) Gemüse mit Beilage.
4) Braten. Compote und Salat.
5) Mehlspeise oder Crême ꝛc.
Butter und Käse. Obst.

Hierbei läßt sich noch die Veränderung machen, daß man ein passendes Gemüse zum Fleisch und an seiner Stelle einen Fisch, ein Ragout, eine warme Pastete ꝛc. geben kann.

Was die warmen Abendmahlzeiten betrifft, so werden sie nach Umständen mehr oder weniger reich an Gerichten hergestellt.

## V. Ein großes Souper.

1) Bouillon in Tassen (auch polnischer Thee, Wein- oder Milch-Schaum-Suppe).
2) Fisch (ganz oder in Stücken zubereitet).
3) Ein leichtes Gemüse mit kleiner Beilage, als Lamm-Cotelettes, Croquettes ꝛc.
4) Ein warmes Entree von Geflügel, Wildpret ꝛc.
5) Ein kaltes Entree, als: Mayonnaise, kalte Pastete ꝛc.
6) Braten mit Salat und Compote.
7) Warme oder kalte Mehlspeise; Gelee oder Crême.
8) Leichtes Backwerk.
9) Gefrornes.
Dessert.

## VI. Eine einfachere Abendmahlzeit.

1) Bouillon in Tassen.
2) Heringssalat in Mayonnaise, oder Mayonnaise von Hühnern.
3) Fisch, ganz oder in Stücken zubereitet, oder eine warme Pastete von Rebhühnern, Tauben ꝛc.
4) Braten mit Salat und Compote.
5) Warme oder kalte Mehlspeise.
Dessert. Butter und Käse.

## VII. Ein Abendessen im Familienkreise.

1) Fisch, in Stücken zubereitet, oder eine warme Pastete von Hühnern, Tauben ꝛc., oder ein Fricassee von Hühnern ꝛc.
2) Braten mit Salat und Compote.
3) Mehlspeise warm oder kalt.

## VIII. Ein Büffet.

1) Verschiedene kalte Braten. (In manchen Häusern werden die Braten warm auf das Büffet gesetzt.)
2) Kalter Schinken oder Rauchfleisch oder Pökelzunge.
3) Ein Wildschweinskopf.
4) Galantine von Zahmgeflügel.
5) Kalte Pastete von Wild oder Wildgeflügel.
6) Kalte ganze Fische mit Remoladen-Sauce.
7) Herings- oder Sardellen-Salat.
8) Mayonnaise von Hühnern oder Hühner-Salat.
9) Verschiedene warme feine Gemüse.
10) Kalte Mehlspeisen oder Crêmes.
11) Gelees.
12) Compotes.

Da es unmöglich ist, alle Fälle vorauszusetzen, in welchem die hier nur beispielsweise aufgestellten Küchenzettel zu Mittags- und Abendmahlzeiten eine Aenderung erleiden müssen, so bleibt es der Hausfrau anheimgestellt, welches der verschiedenen Gerichte einer Gattung sie je nach Bedürfniß, nach der Jahreszeit und nach der Möglichkeit der Anschaffung der dazu nöthigen Zuthaten aus dem hierauf folgenden Verzeichniß wählen will.

---

# Verzeichniß

der verschiedenen Speisen, wonach die Auswahl zu jedem größeren oder kleineren Diner oder Souper getroffen werden kann, und die Reihenfolge der Gänge, in welcher sie auf die Tafel gesetzt werden.

**Die danebenstehende Zahl zeigt die Seite an, auf welcher die angegebenen Speisen zu finden sind.**

## Erster Gang.

### Die Suppen.

#### I. Weiße und Kräuter-Suppen.

Suppe mit Graupen 61
- mit Reis 61
- mit Nudeln versch. Art 59, 62, 63
Legirte Suppe mit Griesschnitten 62
Suppe mit Eierklößen 62
Kräuter-Suppe mit gefülltem Kopfsalat 63
Kalbfleisch-Suppe 64
Hammelfleisch-Suppe 64
Hühner-Suppe 65
Tauben-Suppe 65
Pommersche Suppe mit Bohnen 66
Pommersche Suppe mit Kartoffeln und Ente 66
Kartoffel-Suppe 66
Suppe mit gebackenen Mehlerbsen 67
Sauerampfer-Suppe 67
Kerbel-Suppe 68
Grüne Saft-Suppe 67
Hamburger Aal-Suppe 68
Fisch-Suppe 69
Rumford'sche Suppe 72.