

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

Angabe der Portionen bei großen und kleinen Essen.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

Angabe der Portionen bei großen und kleineren Essen.

Suppenfleisch. Man rechne bei einer großen Gesellschaft zu einer kräftigen Bouillon oder Suppe auf jede Person $\frac{1}{2}$ Pfund Ochsen- oder Rindfleisch; bei einer kleineren $\frac{3}{4}$ Pfund; Kalbfleisch à Person $\frac{1}{4}$ Pfund mehr.

Huhn. Ein gutes Huhn zur Suppe reicht hin für 4—5 Personen.

Fisch. Wenn die Gesellschaft größtenteils aus Herren, und das Essen aus einem Hauptgericht Fisch und Kartoffeln besteht, so kann man von Hecht, Karpfen, Forellen, Barsch, Schleien, frischem Lachs, Schellfisch, Butte, Kabeljau für jede Person $\frac{3}{4}$ Pfund rechnen. Bei einer Reihenfolge von Gerichten kann die Hälfte genommen werden.

Von geräuchertem Lachs, als Beilage zu Spargel, jungen Erbsen, Blumenkohl usw. 100 Gramm.

Stockfisch, im trockenen Zustande berechnet, als einzelnes Gericht mit Kartoffeln für 4—5 Personen $1\frac{1}{2}$ Pfund.

Gemüse. Spargel rechne man für jede Person $\frac{3}{4}$ Pfund. Vorgerichtete Schnittbohnen, Erbsen, junge Möhren, als Hauptgericht für den täglichen Tisch, nehme man für jede Person einen gestrichenen Suppenteller voll. Wirsing für 2 Personen 1 Kopf von gewöhnlicher Größe. Hiernach läßt sich leicht die Portion für eine Gesellschaft bestimmen.

Reis mit Milch, Reiskrei, als Hauptgericht für den täglichen Tisch, à Person 100 Gramm.

Beilagen. Wenn zu einer Herren- und Damengesellschaft von 12 Personen bei einer Reihenfolge von Schüsseln 4 Beilagen zu zweierlei Gemüse genommen werden, z. B. Brieschen und gebratener Kalb oder geräucherter Lachs zu jungen Erbsen, Schnittzel und Brieschen zu Blumenkohl, so würden 4 vollkommene Brieschen (jedes in 3—4 Teile geschnitten), 3 Pfund Kalb oder 2 Pfund geräucherter Lachs, $1\frac{1}{2}$ Pfund Bratwürstchen und $1\frac{1}{2}$ Pfd. gehacktes Fleisch zu Brieschen nötig sein. Da der Gemüsegang einer der ersten Gänge und besonders für Herren der Hauptgang ist und sich nicht berechnen läßt, welche Beilage der anderen vorgezogen wird, so kann nicht gut weniger genommen werden.

Braten, sei es Ochsen-, Kalb-, Hammel- oder Lammfleisch, rechnet man, wenn der Braten das Hauptgericht ist, für jede

Person 1 Pfund (die Knochen einbegriffen). Da es nicht passend sein würde, den Braten bis auf den letzten Rest zu tranchieren, so kann man selbst bei mehreren Schüsseln nicht wohl weniger nehmen; wenn nicht der Braten aus einem fleischigen Stück ohne Knochen besteht.

Buterhahn. Wenn derselbe recht groß und gefüllt ist, und das Hauptgericht sein soll, so würde man hierbei auf 10—12 Personen, bei mehreren Gerichten aber, besonders wenn 2 Braten gegeben werden, bis auf 18 Personen rechnen können.

Buterhenne für 8 Personen.

Kapaun reicht hin für 5—6 Personen.

Junge Hähnen (Rücken). Man rechne davon, wenn sie noch klein sind, bei einem Gericht für jede Person 1 Hähnchen; sind solche aber von mittlerer Größe, so würden für 6 Personen 4 Stück hinreichen. Wird bei mehreren Schüsseln ein zweiter Braten zu den Hähnchen gegeben, so kann man den vierten Teil weniger rechnen.

Junge Tauben. Zu einem Gericht nehme man für 4 Personen 6 Tauben; bei einer Reihenfolge von Schüsseln kann man für jede Person 1 Taube rechnen.

Gans als Hauptgericht für 8—9 Personen.

Gnte für 3 Personen.

Rehziemer als Hauptgericht reicht hin für 12—14 Personen. Wird zugleich ein zweiter Braten gegeben, wobei dann schon verschiedene Schüsseln vorangegangen sind, so würde ein Rehziemer für 18—20 Personen genug sein.

Sirschkeule für 8—9 Personen; mit einem zweiten Braten gegeben, würde dieselbe für 15—16 Personen hinreichen.

Hasenbraten für 6—8 Personen.

Wildschweinskopf für eine Herren- und Damengesellschaft, bei einer Reihenfolge von Schüsseln, für 20—25 Personen.

Krametsvögel. Für Herren nehme man bei einem Hauptgericht für jede Person 3—4, für Damen 2 Vögel. (4 Stück zu einem Bund.)

Beefsteaks mit Kartoffeln als einzelnes Gericht oder Kotelettes als Beilage zum Gemüse, für jede Person $\frac{1}{2}$ Pfund; sonst weniger.

Dhsenzunge zu Ragout mit Fleisch- oder Weißbrotflöschchen als Hauptgericht, für 8—10 Personen.

Wein zur Schaumsauce zu Biddings für 12 Personen $\frac{3}{4}$ Liter, zu roter oder weißer Weinsauce $1\frac{1}{4}$ Liter.