

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

**Straßburg, 1822**

Kuechenezettel eines Mittagmahls von 25 Personen

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

—————  
 Küchenzettel eines Mittagmahls von 25 Personen.

Das erste wofür man zu sorgen hat, ist ein geräumiger Platz, für den Tisch zu stellen; man rechnet gewöhnlich 18 Zoll auf die Person, welches im ganzen 36 franzöf. Schuh ausmacht; wäre der Tisch nicht groß genug, so müßte man bey jedem Gang eine große Platte, statt eines Surtout, in die Mitte serviren; diese Proportion, die für große Tische angenommen ist, kann man verhältnißmäßig vermindern oder vermehren; man kann auch statt 12 Entrées bey dem ersten Gang nur 8 oder 10 annehmen. Man zählt dazu an vielen Tafeln auch warme Hors-d'œuvres, wie kleine Pastetchen, Bratwürste, Blutwürste, Andouillen, Hammels-Nieren u. s. w. Es ist unnöthig eine große Menge Küchenzettel aus einander zu setzen, da sie jeder Küchenverständige selbst verfertigen kann, wenn er nur auf die Gegenden und die Jahreszeiten Rücksicht nimmt, die sehr veränderlich in ihren Produkten sind; die Hauptsache besteht darin, daß man unter 4 oder 6 Schüsseln, ersten Gangs, eine Entrée von Fleisch, eine von Geflügel, eine von Fisch, und von Backwerk wählt; servirt man Wildpret bey dem ersten Gang, so wählt man Geflügel dazu; zum zwayten Gang sind es 2 Braten von Geflügel und einer von Wildpret; große Fische blan abgefotten oder gebacken, können auch für Braten dienen; sind es kleine, so gehören sie zu der Reihe der Entremets, für welchen Gebrauch man die feinen Gemüse, wie Spinat, kleine Erbsen, Spargeln, Blumenkohl, spanische Artischocken, oder im Winter auch weiße Bohnen oder Linfen, serviren kann. Zum Suppen aufheben, als große Platte: gefochtes Rindfleisch, wohl garnirt, Rostbœuf, einen Rindsbraten am Spieß, ein Hammels-Viertel, wie auch das Hinterviertel von einem fetten Kalb, am Spieß; gepickte Karpfen, Hechten, große Forellen, à la Chambort, auch ein großes Stück Lachs oder Stör; oder Seefisch, wie eine Raie, (Nogge) einen Turbot, Cablian und der gleichen; unter dem Geflügel: ein Welschhahn mit Trüffel gefüllt u. s. w. Bey großen Gastereien kann man die Entrées doppelt, dreyfach, ja sogar vierfach wiederholen, wie es Zeit und Umstände erfordern.

Für einen runden Tisch von 10 bis 12 Personen, nimmt man eine Suppe, 4 Entrées, eben so viel Hors-d'œuvres, und eine



große Platte, die Suppe aufzuheben, 2 Braten, eine Platte in der Mitte, 4 Entremets und 2 Salâte, zum zweiten Gang. Sind es 16 Personen: 2 Suppen von verschiedener Art, nebst 2 großen Platten, sie aufzuheben, 6 Entrées, 4 Hors-d'œuvres, 2 Braten, 2 große Platten Entremets, 6 kleine Entremets, und 2 Salâte, der Gegend und der Jahreszeit angemessen; das übrige müssen Zeit und Umstände angeben, nach der Haupt-Basis die hier berechnet ist.

Ein Nachessen von 40 Personen, das auch für eine größere Gesellschaft dienen kann, servirt man (en Ambigu) in einem Gang. Man stellt gewöhnlich den Nachtisch, in wohl gezierten Tellern, in die Mitte, die Entrées, Entremets und Braten, neben hin, damit der Tisch wohl garnirt seye. Um sich viele Mühe zu ersparen, rüstet man den Tisch einige Zeit vor dem serviren; man ordnet den Nachtisch in die Mitte, nebst den kalten Entrées, Entremets, großen Platten, Saläten, &c. so daß man im Augenblick des Servirens nur die warmen Platten, als: Suppen, Relevées, Entrées, Braten und Entremets, zu serviren hat.

Für ein Fer à cheval (Tisch in Form eines Hufeisens), nimmt man die Proportion an, wie vorher bemerkt. Ist die Gesellschaft von 200 oder mehr Personen, so nimmt man zur Basis, nemlich: auf 12 Personen eine Suppe, ein Relevée, 4 Entrées, unter welchen eine Kalte seyn darf, und eine von Geflügel, die man verändern kann. — Zum zweiten Gang: 2 Braten, 4 Entremets, 2 Salâte, und zum Nachtisch 7 oder 9 Teller, wie es der Platz erlaubt; man stellt alles Kalte zum voraus auf den Tisch.

Für Frühstücke, oder Déjeunés à la fourchette, läßt sich nicht leicht etwas vorschreiben, weil man keine Symmetrie dabey beobachtet; man kann nur angeben, was dazu schicklich ist. Man fängt meistens mit Austern an und endigt mit Thee, Kaffee, oder Schokolade; nach den Austern und kalten Hors-d'œuvres, servirt man gewöhnlich Rostbraten, Cotelettes aller Art, Hammels-Nieren, Bifteks, Schweins-Ohren und Schweins-Füße, Hühner à la Tartare, Tauben à la crapotine, Sauté von Hühner-Brustlein, Feldhühner, Hasen oder Kaninchen mit Trüffeln, kleine Pastetchen aller Art, geräucherter Schinken, Lachs oder Rinds-Zunge, auch Galantine aller Art, kalte Pasteten und gebratenes Geflügel, mit Trüffeln gefüllt; wie auch kleines Backwerk für Entremets, Creme, süße Gallerten, und dann auch etwas zum Nachtisch.

Anweisung