

[23055.] P. P.

Die nachstehende Anzeige beabsichtige ich im Januar in die gelesensten deutschen Zeitungen inseriren zu lassen. Sortimentshandlungen, welche sich für das Werk verwenden wollen, ersuche ich um Aufgabe, zu welchem Gesammtpreise und in welchem Blatte sie die Anzeige mit ihrer Firma zu inseriren geneigt sind. Ebenso werden mir Mittheilungen von Zeitungs-Verlegern willkommen sein.

Hamburg, im December 1862.

J. F. Richter.

### Die Zeit hat allmählich eine Menschheit erzogen,

deren gesammte Fähigkeiten mehr als je einer realen und praktischen Auffassung des Lebens zuzurechnen. Man kennt und verfolgt jetzt mit allen Kräften den Erwerb, um zum Besitz und dadurch zum Genuß zu kommen, den man dann auf all' und jedes ruhige Behagen gegründet wissen will. Wie man aber ein Ziel nur erreicht, wenn die Kräfte bis dahin tragen, so kann auch die in unserer Zeit meist sehr ausnuzende Arbeit des Erwerbes nur geleistet werden, wenn die Arbeitskraft fortwährende Stärkung und Stoff-Erneuerung erhält. Diese Erhaltung und stete Wiedergabe der Lebenskraft beruht aber hauptsächlich und zuerst in der Nahrung (Kraft und Stoff). Für die feineren Sinne des Menschen genügt die unendliche Einfachheit nicht, welche die Natur ihren übrigen Geschöpfen zutheilt. Für einen so anspruchsvollen Gast, wie es der Mensch und namentlich der Mann ist, wird auch die schöne und einladende Form, passende Auswahl, Mannigfaltigkeit, Abwechslung und Gesundheits-Zuträglichkeit zur Bedingung! Der Arbeitende will sich stärken, der Ausruhende will genießen!

Solchen Anforderungen beifällig entsprechen, kann nur, wer die Geschäfte der Küche gleich einer wirklichen Kunst geläufig auszuführen versteht. In dem alles überwiegenden Bewußtsein des Bedürfnisses und des Vergnügens, legt der Mann einen gewaltigen Werth auf die Art und Weise, wie ihm der Tisch, an welchen er sich setzt, um zu leben und — gut zu leben, hergerichtet wird.

Jedes junge Mädchen kann heutzutage nur dann sicher auf eine vollkommenere Anerkennung ihres Werthes rechnen und wird schneller und lieber von einem Manne zur Gefährtin seines Lebens sich gewählt gesehen, wenn sie es versteht, ihm seine heimathlichen vier Pfähle traulich und anmuthig zu machen, nach welchen hinzugelangen er immer die meiste Sehnsucht fühlen will.

Eine gute Hausfrau, welche zugleich eine vortreffliche Küche führt, wird sich immer die Liebe sichern! In der Küche thront sie unsichtbar mit, die Gotttheit einer ausdauernd glücklichen Ehe! Und selbst die Dame wird höchst weise handeln, wenn sie von einer Kunst Notiz nimmt, welche so hohen Einfluß besitzt, sei es auch nur mit einer Art studirendem Interesse, welches ihr dann gestattet, ihren Geist auch in dieser Richtung mit regierendem Uebergewicht zum Glücke des Hauses wirksam geltend machen zu können!

Auf diese befürwortenden Wahrheiten hinweisend, wird dem Publicum von der unterzeichneten Verlags-Handlung nun ein Kochbuch geboten, welches so reichhaltig ausgestattet ist, daß es für die Ansprüche aller Kreise des Lebens Rath, Hilfe und Belehrung erteilt.

### Kraft und Stoff,

Hamburgisches Universal-Kochbuch, umfassend die ganze Praxis der Kochkunst in einigen Tausenden ausgeprüfter Recepte und vielen Abbildungen, von

Charlotte Böttcher

lehrt, wie die feinste Tafel eben sowohl, wie der streng bürgerliche, ja sogar der von allen Geistern der Sparsamkeit umstandene Tisch in jeglicher Auswahl und mit allen Verlockungen, wie mit den schmackhaftesten und die Gesundheit begünstigenden Speisen zu besetzen ist.

Das Buch ist keine Blumenlese nur für den Luxus geschrieben, sondern es bringt alles aus dem Gebiete der Kochkunst, so daß selbst die bescheidenste Küche dadurch erfreuliche Abwechslung und manche für unerreichbar gehaltene Delicatsse in die Möglichkeit eines Genusses ziehen kann. Es ist alles in dem Buche vertreten, was die Refinements der französischen, die Kraft der englischen, die Schönheiten der italienischen und das gemüthliche Behagen der deutschen Küche bis auf diesen Tag in ihrem Fache und für jede erdenkliche Geschmacksrichtung nur hervorzubringen im Stande waren!

3000 Recepte für die Tafel, für die Vorräthe der Speisekammer und des Kellers, wie für Haus- und Geheimmittel sind darin vorhanden, wodurch das Buch, einer wahren Fundgrube vergleichbar, die reichste Ausbeute gewährt. Vor anderen Kochbüchern bestehen darin seine

### Vorzüge:

1) Alle Vorbereitungen im Küchenwesen sind in klarster Praxis zu einer gründlichen Vorlesung zusammengestellt.

2) Beliehrende und verdeutlichende Einleitungen gehen dem jedesmaligen Haupt-Artikel voraus.

3) Das Einmachen der Gemüse, Früchte, Getreides, Marmeladen, auf alle Art, die Herstellung feiner Essige, Würzen, Getränke und Erfrischungen folgt, — kurz bis zu einer vollkommenen Darstellung des bestbereiteten Kaffee's, ist nichts vergessen!

4) Das Tranchiren und kunstgerechte Zerlegen ist auf das begreiflichste und durch Bilder erläutert beschrieben.

5) Ein vorgedrucktes, kleines und interessantes Wörterbuch lehrt auf das verständlichste alle Begriffe und nicht zu umgehenden Wörter der in der Küche gebräuchlichen Kunstausdrücke, welche jede Köchin wissen muß, zum Nutzen, wie zur Eleganz und Bildung.

6) Auch die Krankenküche ist wohlbesetzt und nicht vergessen worden.

7) Regeln über Zuthaten, Maß, Gewicht, das Geschirr und Einrichtungen nach Zahl der Gäste, sowie besonders und für alle Fälle eingerichtete Küchenzeitel, sind ausführlich vorhanden.

8) Anordnung zu einer jeden Morgen-, Mittag- und Abendmahlzeit, zu einem Frühstück für die vornehmsten Damen bis zu jeder Art Baultafel, einem Büffet oder zu einem traulichen Abendessen, fehlen ebenso wenig.

9) Eine General-Übersicht über den unendlichen Inhalt des Werkes schicken wir dem Buche voran. Ein vollständiges alphabetisches Register, zum Auffuchen jeder noch so kleinen

Einzelheit in dem Ganzen wie im Detail des Werkes, nach der Seitenzahl, findet der Gebrauhende am Schlusse des Buches.

10) Die Sprache des Buches ist die allgemein verständlichste, jeden ihrer Gegenstände gründlich und deutlich abhandelnd.

Indem somit jede Stufe der bürgerlichen, ländlichen wie der feinsten Gesellschaft vorsorglich in den jedesmal passenden Ansprüchen und selbst in den weitreichendsten Wünschen auf das Beste berücksichtigt wurde, und indem wir das Nahrhafte und Gesunde mit dem ausgezeichnet Feinsten vereinigt im Buche vorüberkommen lassen, wird der große Werth des Werkes verständlich einleuchten, welchen es für jede Haushaltung, Restauration und herrschaftliche Küche in sich zusammen umfaßt!

### Probe des Haupt-Inhalts-Verzeichnisses:

I. Das Haupt-Inhalts-Verzeichniß.

II. Maß- und Gewichtstabelle. a. Flüssigkeitsmesser. b. Gewichte.

III. Maß- und Gewichtangaben verschiedener Zuthaten im Verhältniß zur Personen-Zahl.

IV. Kleines Wörterbuch der Küche.

V. Die kleine Praxis der Küche.

A. Das Kochgeschirr. B. Ordnung etc. C. Vorarbeiten: mit 57 Recepten.

D. Zwischenarbeiten: a. Farcen. Vorbemerkungen. Dann 18 Recepte.

b. Klößchen und Klöße. Regeln der Zubereitung. Hierzu 80 Recepte.

c. Saucen. Regeln. — Kraftbrühen. 14 Recepte. — Kunstsaucen. 62 Recepte. — Mayonnaisen. 14 Recepte.

VI. Die Speisekarte in 16 Gängen.

1. Gang: Vorspeisen. (Entrées.) Die Suppen. Regeln. 242 Recepte. — Kalteschalen. 34 Recepte. — Krankensuppen. 6 Recepte. — Potagen. 8 Recepte.

2. Gang. Zwischenspeisen. (Hors d'oeuvres.) Zubereitung der Hors d'oeuvres. Dann 83 Recepte.

3. Gang. Fische. (Poissons.) Vorkenntnisse für Zubereitung der Fische aus Fluß, Teich und See. Hierzu 171 Recepte.

4. Gang. Geflügel. (Volaille.) Zubereitung des Geflügels. 104 Recepte.

5. Gang. Die großen Fleisch-Entrées. (Coup de table.) Einleitung. Dann 185 Recepte.

6. Gang. Die Gemüse. (Légumes.) Regeln der Zubereitung. 180 Recepte.

7. Gang: Die kleinen Fleisch-Entrées. (Ajoutées.) A. Warme Beilagen zu Gemüse. B. Kleine Saucengerichte. C. Fricassées. D. Ragouts. Zusammen 123 Recepte.

8. Gang. Warme und kalte Pasteten. (Pâtisseries.) A. Teigarten. B. Pastetchen. C. Große Pasteten. D. Pains, Purées und Hachées. Zusammen 89 Recepte.

9. Gang. Die Braten. (Rôtis.) Einleitung, dann 26 Recepte. Nebenplatten: A. Compots, 40 Recepte. B. Salats, 30 Recepte.

10. Gang. Die Beissen. (Entremets.) Erläuterung.

11. Gang. Die Eier-, Milch- und Mehlspeisen. (Cremes et Farines.) Nudeln, Aufläufe, Soufflés, Pays, Schmalz- und Buttergebäckenes, Flammerien, Puddings u. dgl., mit 380 Recepten. Süße Saucen, 60 Recepte.

12. Gang. Die Gelees und Crèmes. Einleitung. Ueber die Gallertstoffe. Dann 63 Recepte.