

Einleitende Bemerkungen.

Wenn ein Kochkursus von nur 20 Lektionen eine Grundlage für die gesamte Küche geben soll, so muß derselbe nach ganz bestimmten Gesichtspunkten geordnet sein. Seinem Zwecke entsprechend muß derselbe vor allem mit wenig Mitteln die Zubereitung der Hauptgruppen der üblichen Nahrungsmittel umfassen. Die angegebenen Lektionen enthalten die Hauptgesetze der Küche; deshalb ist es unbedingt erforderlich, daß sie den Stamm des zu Erlernenden bilden, auch wenn zuweilen einzelne Speisen, wie sie zur Auswahl Heft I bringt, bevorzugt werden. Landesübliche Speisen lassen sich wohl leicht unter eine vorgesehene Lektion einschieben.

Die systematische Verteilung des notwendigen Lehrstoffes geschieht auf die einzelnen Lektionen wie folgt:

Erste Lektion: Heringskartoffeln; Warme Würstchen; Pellkartoffeln und Hering.

Zweite Lektion: Milchreis mit Zucker und Zimt; Gebratener Speck.

Dritte Lektion: Brühkartoffeln; Rindfleisch.

Vierte Lektion: Beefsteak mit Mostrichsauce; Kartoffeln.

Fünfte Lektion: Gemüsesuppe; Eierkuchen; Grüner Salat.

Sechste Lektion: Hammelfleisch; Grüne Bohnen und Kartoffeln.

Siebente Lektion: Graupensuppe; Hefepudding; Blaubeerkompott oder Kirschkompott.

Achte Lektion: Schotensuppe mit Mehlklößen; Schellfisch mit brauner Butter.

Neunte Lektion: Brotsuppe mit Backpflaumen; Königsberger Klops; Heringsauce; Pellkartoffeln.