

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

Hinweis auf Speisen, welche nach der Suppe gegeben werden, doch größtenteils auch als Mittelschüsseln dienen können.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

14. Rosenkohl

wird aufgekocht und mit dem Wasser 1—1½ Stunden erhitzt. Doch kann man denselben wie zum sofortigen Gebrauch zubereiten, nur also in Butter dämpfen, derselbe wird aber dann meistens zu weich und unansehnlich.

15. Blumenkohl.

Man teilt denselben in kleine Rosen und kocht ihn mit Salz und Zitrone im Wasser beinahe gar; legt ihn alsdann vorsichtig in die Gläser und erhitzt ihn 1 Stunde.

16. Sauerampfer

wird wie Spinat behandelt. Ebenso alles Blattgemüse wie Kopfsalat, Endiviensalat, Wirsing, Winterkohl usw.

Im Übrigen muß man darauf achten, daß beim Sterilisieren eine den Inhalt genügend durchdringende Kochdauer, der Größe des jeweiligen Glases entsprechend, angewandt wird. Auch ist es nötig darnach zu sehen, daß die Gläser oder Flaschen immer dieselbe Kochhitze d. h. den Siedepunkt innehalten.

Hinweis auf Speisen, welche nach der Suppe gegeben werden,

doch größtenteils auch als Mittelschüsseln dienen können.

Aus D. Fleischspeisen.

1. Roastbeef. Nr. 2.
2. Beef à la Mode. Nr. 9.
3. Zungen-Ragout. Nr. 31.
4. Zungen-Frikassee. Nr. 34.
5. Feine Klopps. Nr. 24.
6. Profettz à la Mode mit einer beliebigen braunen Krastsauce. Nr. 48.
7. Gedämpfte Kalbsbrust. Nr. 80.
8. Gedämpfter Winkelbraten. Nr. 83.
9. Feines Kalbfleisch-Frikassee. Nr. 86.
10. Stettiner Kalbfleisch-Frikassee mit Krebsen. Nr. 87.
11. Kalbfleisch-Frikassee mit Schwarzwurzel. Nr. 88.
12. Kalbfleisch-Frikassee mit Blumenkohl. Nr. 89.

13. Ragout von gefülltem Kalbfleisch. Nr. 94.
14. Englisches Kalbskopf- oder Mock-Turtle-Ragout. Nr. 96.
15. Gefochter Kalbskopf mit Sauce. Nr. 98.
16. Gebackener Kalbskopf. Nr. 99.
17. Kroketts von Kalbsniere mit einer Kraftsauce. Nr. 76.
18. Kroketts von Kalbsbrieschen. Nr. 77.
19. Hühner-Frikassee mit Krebsen in Reis. Nr. 188.
20. Ragout von Hirsch oder Reh. Nr. 167.
21. Eine Puterhenne in Frikasseeauce. Nr. 180.
22. Kapaune à la Braise mit Austern. Nr. 182.
23. Feines Frikassee von Hähnchen, Kapaunen oder Tauben. Nr. 186.
24. Schinken in Reis. Nr. 143.
25. Schinken in Madeiraauce. Nr. 144.
26. Schinkenschnittchen. Nr. 146.
27. Feines braunes Ragout von Hähnchen oder Tauben. Nr. 189.
28. Junge Hühner mit Sauce. Nr. 191.
29. Hühner in Reis. Nr. 192.
30. Ente mit Zwiebeln gedämpft. Nr. 194.
31. Ente in Rotwein. Nr. 195.
32. Ente auf französische Art. Nr. 196.
33. Ente mit Röhren. Nr. 197.
34. Gedämpfte Ente in brauner Sauce. Nr. 198.
35. Salmis von Schnepfen, Feldhühnern, Krammetsvögeln und wilden Enten. Nr. 215.

Aus E. Pasteten.

36. Beliebige große und kleine warme Pasteten von Fisch, Fleisch und Geflügel, besonders wird aufmerksam gemacht auf Butterteigpastete mit weißem Kalbsragout. Kleine Pasteten Nr. 7.

Aus F. Fische.

37. Lachs mit Kartoffeln. Nr. 2.
38. Lachs mit gelber Sauce. Nr. 3.
39. Mal in Sauce mit einem Rand von Blätterteig. Nr. 11.
40. Forellen blau mit Kartoffeln. Nr. 15.
41. Karpfen in Rotweinsauce. Nr. 17.
42. Barsch auf holländische Art. Nr. 23.
43. Hecht gedämpft oder mit gelber Sauce. Nr. 31.
44. Gespickter Hecht auf sächsische Art. Nr. 29.
45. Hecht mit Parmesanäse und Zwiebeln. Nr. 36.

46. Hecht mit Parmesan Käse und Kapern. Nr. 37.
47. Hecht in Eiersauce. Nr. 38.
48. Gebäckerter Hecht mit saurer Sahne. Nr. 39.
49. Hecht und Aal. Ein sächsisches Gericht. Nr. 41.
50. Hecht-Frikassee. Nr. 40.
51. Schleien mit Kartoffeln. Nr. 43.
52. Gedämpfte Schleien. Nr. 45.
53. Kabeljau mit Kartoffeln. Nr. 61.
54. Filets von Kabeljau mit Austern und Krebschwänzen.
Nr. 64.
55. Schellfisch mit Kartoffeln. Nr. 66.
56. Schellfisch mit Spargel gedämpft. Nr. 67.
57. Stein- oder Tarbutt mit oder ohne Kartoffeln. Nr. 69 u. 71.
58. Seezungen. Nr. 76.
59. Frikassee von Seezungen mit Krebs- oder Sardellenbutter
und Fischlößchen. Nr. 79.
60. Hummer-Frikassee mit Fleischlößchen und Spargel. Nr. 98.
61. Kaviarschnitten. Nr. 86.
62. Sardellenschnitten. Nr. 87.
63. Stettiner Sardellenschnitten. Nr. 88.
64. Frischer Hering nach der Suppe. Nr. 90.
65. Sardellenbutter zu Butterbrötchen. Nr. 89.

Aus G. Puddinge.

66. Warmer Pudding von kaltem Kalbsbraten mit einer Kraft-
sauce. Nr. 43.

Aus H. Aufläufe.

67. Auflauf von Reis und Krebsbutter (zu Fischragout zu
geben). Nr. 38.
68. Italienischer Reis-Auflauf zu Geflügel und Fischragout.
Nr. 39.
69. Makkaroni, Schinken und Parmesan Käse zu gleichen Teilen.
Nr. 40.
70. Auflauf von Makkaroni, Schinken und Parmesan Käse.
Nr. 41.
71. Pasteten von Makkaroni mit Schinken und Käse. Nr. 42.
72. Schüssel mit Braten, Makkaroni und gebratenen Kartoffeln.
Nr. 44.
73. Würbebraten, Makkaroni, Nührei und Schinken. Nr. 45.

Aus I. Blinjen, Omelettes oder Eierkuchen.

74. Blinjen. Nr. 2.
75. Blinjen von saurer Sahne. Nr. 3.
76. Blinjen mit verschiedenen Resten gefüllt. Nr. 4.

77. Ohrseige. Nr. 6.
78. Auf andere Art, statt einer Torte. Nr. 7.
79. Omelette (Eierkuchen). Nr. 8.
80. Schaum-Omelette. Nr. 9.
81. Omelette von Weißbrotschnitten. Nr. 11.
82. Feiner Schaumpfannkuchen. Nr. 15.
83. Johannisbeerkuchen. Nr. 20.
84. Kuchen von sauren Kirschen. Nr. 21.
85. Apfel-Kuchen. Nr. 22. (Auch die folgenden.)
86. Apfel-Kuchen Nr. 4. Nr. 25.
87. Kleine Apfel-Kuchen. Nr. 27.
88. Kuchen von Schwarzbrot und Äpfeln. Nr. 28.
89. Kuchen von Weißbrot und Äpfeln. Nr. 29.
90. Zwetschgen-Pfannkuchen. Nr. 30. (Auch andere.)
91. Zwiebäcke mit Sauce. Nr. 55.
92. Preiselbeer-Schnitten. Nr. 56.
93. Arme Ritter. Nr. 57.
94. Arme Ritter schnell zu braten. Nr. 58.
95. Kartäuser-KlöÙe. Nr. 59.

Aus K. Eier-, Milch-, Mehl- und Reisspeisen.

96. Spiegel- oder verlorene Eier mit Sardellen- oder Herings-
sauce. Nr. 5.
 97. Reis zu Ragouts. Nr. 17.
- Im übrigen dienen alle Buddinge und Aufläufe zu Mittelschüsseln und Schlußspeisen. Für letztere sei zugleich hingewiesen auf folgenden Abschnitt.

**Hinweis auf Speisen, welche von Resten ver-
schiedener Art zubereitet werden.**

Aus B. Suppen.

1. Suppe von Bratensauce. Nr. 10.
2. Suppe von übriggebliebenem Hasenbraten. Nr. 28.
3. Braune Suppe von einem Hasengerippe oder anderen
brauchbaren Knochen. Nr. 29.
4. Suppe von Brühe, worin Gemüse nudeln gefocht sind. Nr. 89.
5. Suppe von Brühe, worin KartoffelklöÙe gefocht sind. Nr. 90.