

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere
Küche**

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

Aus E. Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

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.