

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

Aus F. Fische.

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. Gebadener 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 Frikasseesauce. 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. Aal 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 Parmesankäse und Kapern. Nr. 37.
47. Hecht in Eiersauce. Nr. 38.
48. Gebäcener 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 Parmesankäse zu gleichen Teilen.
Nr. 40.
70. Auflauf von Makkaroni, Schinken und Parmesankäse.
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, Rührei 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.