

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

I. Plinsen, Omelettes oder Eierkuchen.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

III. Hammelfleisch.

73. Hammel-Kotelettes. Nr. 133.
 74. Ragout von gekochtem oder gebratenem Hammelfleisch.
 Nr. 136.
 75. Grilladen von Hammelfleisch. Nr. 137.

IV. Schweinefleisch.

76. Roher oder vorrätig gekochter Schinken. Nr. 141, auch A.
 Nr. 65.
 77. Schinkenschnittchen. Nr. 146.
 78. Würstchen von Schweinefleisch. Nr. 152.
 79. Schweins-Kotelettes. Nr. 153.
 80. Grilladen von Pökelfleisch. Nr. 156.
 81. Klopps von Schweinefleisch. Nr. 157.
 82. Beefsteaks von Schweinefleisch. Nr. 158.
 83. Bratwurst mit Äpfeln. Ein sächsisches Gericht. Nr. 159.
 84. Frische Bratwurst, als Beilage zum Gemüse. Nr. 160.

V. Wildbret.

85. Wildschweinskopf mit der Sauce à la diable oder Remou-
 lade. Nr. 174.

F. Fische.

Da Flussfische jeder Art, auch frischer Kabeljau und Schell-
 fisch schnell zubereitet werden können, so handelt es sich nur
 darum, was gerade zu haben ist. Im übrigen kann man sich
 da, wo stets eine Aushilfe zur Hand sein muß, mit marinier-
 tem Aal und marinirten Seringen behelfen.

H. Aufläufe.

86. Omelette soufflé. Nr. 1 und Nr. 2. Nr. 13 und Nr. 14.

I. Plinzen, Omelettes oder Eierkuchen.

87. Plinzen. Nr. 1, 2 und 3. Nr. 2, 3 und 4.
 88. Ohrseige. Nr. 1 und 2. Nr. 6 und 7.
 89. Omelette (Eierkuchen). Nr. 1 und 2. Nr. 8 und 9. Zu
 Nr. 1 und 2 sind eingemachte Preiselbeeren besonders
 angenehm, auch kann man Zucker und Zimt im Omelette
 weglassen und Sommerwurst, Rauchfleisch und geräucherte
 Zunge dazu geben.
 90. Omelette von Weißbrotschnitten mit Preiselbeeren. Nr. 11.
 91. Verschiedene Obstpfannkuchen. Nr. 20 bis 32.

92. Kleine Apfelfuchen. Nr. 27.
93. Kuchen mit Schwarzbrot und Äpfeln. Nr. 28.
94. Kleine Reibefuchen. Nr. 2, 3 oder 4. Nr. 50 bis 52.
95. Zwiebäcke mit Saucen oder mit Gelee zu bestreichen.
Nr. 55.
96. Preiselbeer-Schnitten. Nr. 56.
97. Arme Ritter mit frischem Kompott oder Eingemachtem.
Nr. 57.
98. Arme Ritter schnell und gut zu backen, desgleichen. Nr. 58.
99. Kartäuser-Äpfel, desgleichen, oder mit einer Wein- oder
Fruchtsauce. Nr. 59.

K. Eier-, Milch-, Mehl- und Reispeisen.

100. Rührei. Es können Bückinge, Sommerwurst, kalte Zunge
und Rauchfleisch dazu gegeben werden. Nr. 4.
101. Eier mit Senfsauce. Nr. 8.
102. Geschlagene Milch. Nr. 12.
103. Zerrührte Käsemilch. Ein Nachgericht in heißer Jahres-
zeit. Nr. 13.
104. Reis mit Äpfeln. Ein warmes Abendessen. Nr. 15.
105. Reis mit Rosinen. Desgleichen. Nr. 16.

L. Gelees.

In Verhältnissen, wo man für unerwartete Gäste stets eine Geleeschüssel vorrätig zu haben wünscht, da sind folgende zu empfehlen:

106. Beef-Royal. Nr. 8.
107. Kalbfleisch in Gelee. Nr. 9 und 10.
108. Kalbskopffülze. Nr. 11.
109. Köllchen von Schweinefleisch in Gelee. (Von der Gelee,
worin sie liegen, kann eine Sauce wie für kalte Feldhühner
gerührt und diese darüber angerichtet werden.) Nr. 26,
Abschnitt V.
110. Schweinsrippchen in Gelee. Nr. 12. Nr. 30, Abschnitt V.
111. Sülze von Schweinefleisch. Nr. 1, 2 und 3. Nr. 27, 28
und 29, Abschnitt V.
112. Geleeschüssel von Geflügel nach Belieben, besonders sei
auf Gans und Ente hingewiesen. Nr. 16 bis 19.
113. Beliebige Saucen sind an Ort und Stelle bemerkt. Als
Beilage kann, mit Ausnahme von Fisch- und Fleischsalat,
jede Art von Salat, ganz besonders Kopf-Endivien, roter
gemischter Salat und Schweizer-Salat dazu gegeben wer-
den. Nr. 21, 30, 34 und 39 aus Abschnitt P.