

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i.B., 1924**

9. Abendessen im Mai, Juni und Juli.

**urn:nbn:de:bsz:31-57041**

## 9. Abendessen im Mai, Juni und Juli.

1.

1. Hähnchenfrikassée mit Schnitten von Blätterteig. — 2. Schleien oder Forellen und Kartoffeln mit Butter und Senf. — 3. Bielefelder Fleischsalat. — 4. Reis-Pudding mit Matronen. — 5. Puter mit eingemachten Früchten. — 6. Spanischer Reis. — 7. Eis oder Sillabub in Gläsern. — 8. Königstuchen. — 9. Kleines Dessert. — 10. Früchte, Butter und feiner Käse.

2.

1. Zungenfrikassée mit Kartoffeln, Butter und Senf. — 2. Spargel mit geräuchertem Lachs. — 3. Geflügelsalat. — 4. Plum-Pudding mit Weißbrot mit Schaumsauce. — 5. Filetbraten mit roten und weißen eingemachten Birnen, mit Johannisbeer-Kompott, Zuckergurken in Figuren, Meineclauden in Brantwein und Ingwer. — 6. Apfelsinen-Schale. — 7. Krebse. — 8. Gewürztorte.

3.

1. Mod-Turtle-Pastete. — 2. Gebadene Hähnchen in Sauce. — 3. Rehbraten mit gebratenen Kartoffeln und feinem Kompott. — 4. Forellen in Gelee oder mit Öl und Essig. — 5. Creme von saurer Sahne mit Hausenblase, oder kalter Weinpudding. — 6. Erdbeeren mit geriebenem Zucker durchstreut. — 7. Stachelbeertorte. — 8. Kleines Dessert und Früchte.

4.

1. Karpfen mit polnischer Sauce. — 2. Gebadene Hähnchen mit jungen Erbsen angerichtet. — 3. Schinken mit Madeira. (Siehe Pasteten.) — 4. Fischsalat. — 5. Puter mit Kompott und feinem Eingemachtem. — 6. Wein-Gelee in Eierform. — 7. Sandtorte Nr. 1 mit Frucht-Gelee zu geben. — 8. Melone und beliebiges Dessert.

5.

1. Fischragout mit italienischem Reis. — 2. Junge Erbsen mit gebratenem Brieschen und Hammel-Kotelettes. — 3. Kapaune und Filetbraten mit Kompott von Stachelbeeren und Johannisbeeren nebst feinen Konfitüren. — 4. Péle-mêle. — 5. Servierte Apfelsinen (Apfelsinen-Schale). — 6. Sandtorte Nr. 1. — 7. Butter und Käse.

6.

1. Gesellschaftsgemüse von Allerlei. — 2. Gefüllte Schleien mit Sauce. — 3. Hammelbraten wie Wild zubereitet, mit Gurken und gebratenen Kartoffeln. — 4. Gebadene Hähnchen mit verschiedenem frischen und eingemachtem Kompott. — 5. Krebse. — 6. Gewürztorte. — 7. Früchte, Butter und Käse.

## 7.

## Zwei kalte Abendessen

(Die Braten dazu wird man warm angenehmer finden.)

1. Kalpastete. (Besser warm.) — 2. Geflügelalat. — 3. Kalter Reis-Pudding mit Zitronen. — 4. Rehbraten mit feinem Kompott. — 5. Kapaune in Gelee mit Sauce. — 6. Reis-Gelee mit Sauce von frischem Johannisbeerfaft. — 7. Makronen-Schaumtorte. — 8. Kleines Dessert, Früchte, Butter und feiner Käse.

## 8.

1. Fischalat oder Kalbfleisch in Gelee. — 2. Wein-Pudding. — 3. Buter mit eingemachten Früchten und Kompott von Johannisbeeren. 4. Schaumgericht — 5. Krebse. — 6. Schwarzbrot-Torte. — 7. Kleines Dessert und Früchte.

## 9.

1. Bouillon in Tassen. — 2. Frischer Hering mit Butterbrötchen. — 3. Gefüllte Kalbsbrust mit Blumentohl und gebratenen Kartoffeln. — 4. Filetbraten und gebadene Hähnchen mit Gurkensalat, eingemachten Walnüssen, Zuckergurken, Melonen und Reineclauden in Branntwein. — 5. Schwäbische Torte. — 6. Mai-Bieren (Kleine eingemachte Fische). — 7. Früchte, Kleines Dessert, Butter und Käse.

## 10.

1. Ragout von Hirsch oder Reh, oder Zungenragout mit Klößchen. — 2. Gebadener Fisch mit Kopfsalat. — 3. Hammelbraten mit gebratenen Kartoffeln und Kompott. — 4. Reismehl- oder Kartoffel-Auflauf. — 5. Knappfuchen. — 6. Melone.

## 11.

1. Feine Klops mit frischen Kartoffeln. — 2. Spiegel-Eier mit Senfsauce. — 3. Hähnchen mit Kompott. — 4. Arme Ritter.

## 12.

1. Beefsteak von gehacktem Fleisch mit Kartoffeln. — Griesmehl-Pudding mit Fruchtfaft. — 3. Erdbeeren mit Zucker durchstreut.

## 13.

1. Gedämpfte Frikabelle mit gekochten Kartoffeln. — 2. Gebadener Kal mit Kopfsalat. — 3. Schaumgericht von Schwarzbrot und geschlagener Sahne.

## 14.

1. Filetbraten mit gebratenen Kartoffeln, Kopfsalat und Kompott. — Schaumgericht Nr. 1.

15.

1. Kalbsbraten, Blumenkohl und Kartoffeln. — 2. Ohrfeige mit Johannisbeer-Kompott.

16.

1. Kartoffeln mit Zwiebeln gedämpft auf holländische Art mit gebratener Leber. — 2. Zwiebäde mit Fruchtsauce oder Kompott.

17.

1. Hammelfleischragout mit Kartoffeln. — 2. Eier mit Senfsauce.

18.

Bohnensalat mit jedem kalten Fleisch oder frischem Hering.

19.

Salat von übriggebliebenem Suppenfleisch mit Kopfsalat, Kartoffeln und Eiern.

20.

Salat von Gurken und Kopfsalat mit warmen Kartoffeln und kaltem Braten.

21.

Gebratene Kartoffelscheiben mit Salat, kaltem Fleisch oder Eiern.

22.

Salat mit Eiern und Pfannkuchen von kalten Kartoffeln.

23.

Salat, Kartoffelbällchen und Eier.

24.

Salat, gebratene Kartoffeln und Nierenschnitten.

25.

Herings-Kartoffeln mit kaltem Fleisch.

26.

Gedämpfte Scheiben-Kartoffeln mit gebratener Leber.

27.

Gedämpfte Kartoffeln mit Kalbfleisch in Gelee.

28.

Salat und Pfannkuchen.

29.

Salat, Kartoffeln und Büdänge.

30.

Milch-Kalteschale und Butterbrot mit kaltem Fisch.