

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i.B., 1924**

14. Eingang zu Gabelfrühstücks.

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

- 28.
- Kartoffeln in der Schale mit brauner Zwiebelbutter, Sülze und sauren Gurken.
- 29.
- Reis mit Äpfeln und kaltem Fleisch.
- 30.
- Kartoffelsuppe und Butterbrot.
- 31.
- Milchsuppe und Butterbrot.
- 32.
- Kaffee mit Reibekuchen und Butterbrot.
- 33.
- Tee mit Kartoffelbällchen und Butterbrot.
- 34.
- Tee mit Kartoffeln in der Schale gebraten, Butterbrot und Käse.
- 35.
- Tee mit Ballhäuschen oder kleinen Puffertzkuchen oder Ostkrabben nebst Butterbrot.

#### 14. Eingang zu Gabelfrühstücks.

(Dejeuné à la fourchette.)

Die Tafel wird wie gewöhnlich gedeckt, in die Mitte wird ein Aufsatz von Früchten oder Blumen, oder eine Bowle gestellt, die in kalter Jahreszeit aus heißen Getränken, im April und Mai aus Maitrank bestehen kann. Auch werden im Sommer, mit dem Wein zugleich, kühlende Getränke: Limonade, Frucht säfte, Himbeersaft oder Himbeersirup mit Wasser gereicht. Rechts und links in die Mitte der Tafel kommt eine Torte, die andern Räume werden mit Braten, Kompott, Pasteten, Geleeschüsseln, Cremes, kleinen Konditorfachen (wie sie bei den Essen nachzusehen sind), Früchten und Blumen ausgefüllt. Es läßt sich die Anordnung nicht genau angeben, da dies von der Größe der Tafel und von der Anzahl der Schüsseln abhängt; doch wird es bei einiger Überlegung gelingen, die Tafel aufs Feinste zu decken. Nach Belieben wird in kalter Jahreszeit mit einer Tasse heißer, kräftiger Bouillon oder Gerstenschleim und warmen Pastetchen dazu, sowie auch im Sommer mit in Eis gekühlter Kraftbrühe oder Konjomme, angefangen. Danach können auch Austern oder Schnittchen mit Raviar oder einer schwedischen Platte gegeben werden und alsdann die Schüsseln nach bemerkter Ordnung folgen. Die Braten gebe man womöglich warm.