

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i.B., 1924**

16. Gabelfrühstücks im Mai, Juni und Juli.

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

## 16. Gabelfrühstücks im Mai, Juni und Juli.

1.

1. Bouillon in Tassen. — 2. Warme Pasteten von Tauben. — 3. Kalter Sago-Pudding mit Weinsauce. — 4. Gefüllter Buter und Rehzieger mit Kopfsalat und Kompott von frischen Früchten und Konfitüren. — 5. Forellen oder Aal in Gelee. — 6. Spanischer Reis und Tutti frutti mit Makronen, oder Blancmanger mit Wein-Gelee. — 7. Zitronentorte von Blätterteig und Brottorte. — 8. Apfelsinen und Melone mit geriebenem Zucker, zu letzterer auch weißer Pfeffer, Krebse, Butter und englischer Käse.

2.

1. Bouillon in Tassen. — 2. Warme Pastete von Hähnchen mit Schinkenfarce. — 3. Gemüsesalat. — 4. Buter mit Kompott von unreifen Stachelbeeren und allerlei Konfitüren. — 5. Erdbeeren mit Zucker bestreut und geschlagene Sahne. (Es kann die Sahne über die Erdbeeren, oder dazu gegeben werden.) — 6. Französische Torte. — 7. Konditorsachen, Apfelsinen, Butter, Käse, frischer Hering, Sardellenbutter.

3.

1. Bouillon in Tassen. — 2. Frischer Hering mit Butterbrötchen. — 3. Eine Schüssel mit gebratenem Aal, Spargelsalat, Blumensalat und Mai-Bieren (Kleine Fische) angerichtet. — 4. Rehbraten mit frischem Kompott und eingemachten Früchten. — 5. Rapaun in Gelee mit Sauce. — 6. Reis-Gelee mit Sauce von frischem Johannisbeersaft. — 7. Erdbeer-Schale oder Eis. — 8. Mandeltorte und Zitronentorte mit Reis. — 9. Kleines Gebäck, Früchte, Bieren, Butter und Käse.

4.

1. Feine Brieschen-Pastetchen (warm). — 2. Geflügelsalat. — 3. Kalter Reispudding mit Zitronen. — 4. Schleien, blau mit Öl und Essig. — 5. Hammelsziemer wie Wild mit Mixed-Pickles nebst Kompott von Kirschchen und Johannisbeeren. — 6. Rapaune mit eingemachten Früchten. — 7. Apfelsinenschale und Creme von saurer Sahne mit Hausenblase. — 8. Nienburger Diskuit und Brauttorte. — 9. Kleines Dessert, Früchte, Butter, frischer Hering und Käse.

5.

1. Warme Schüsselpastete von Kalbfleisch. — 2. Roast-Beef mit gebratenen Kartoffeln. — 3. Kalter Reispudding mit Zitronen. — 4. Fischsalat. — 5. Hirschbraten mit Johannisbeer-Kompott und eingemachten Früchten. — 6. Mandel-Creme und Wein-Creme. — 7. Schwäbische Torte und Königsbuchen. — 8. Kleines Dessert, Früchte, Bieren und Sardellenbutter.