

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

17. Gabelfrühstücks im August, September und Oktober.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

17. Gabelfrühstücks im August, September und Oktober.

1.

1. Bouillon in Tassen. — 2. Feine Brieschen-Pastetchen. — 3. Heringsalat von frischen Heringen und Neunaugen. — 4. Rehbraten und Kompott von feinen Früchten. — 5. Kapaune in Gelee mit Sauce. — 6. Creme von geschlagener Sahne mit Eiweißschaum, Pêlé-Mêlé. — 7. Torte von frischen Zwetschgen und Brottorte. — 8. Kleines Dessert, Trauben, Tafelbirnen, Aprikosen, Pfirsiche. — 9. Englischer Käse und Sardellenbutter.

2.

1. Gerstenschleim in Tassen. — 2. Warme Feldhühner-Pastete. — 3. Biskuit-Pudding mit Schaumsauce. — 4. Hasenbraten mit Apfel-Kompott und Johannisbeergelee. — 5. Wildschweinskopf in Gelee mit Sauce à la diable. — 6. Weinpudding mit Vanillesauce. — 7. Feine Apfeltorte, Mandeltorte. — 8. Kleines Dessert, Früchte.

3.

1. Bouillon in Tassen. — 2. Butterbrötchen mit frischem marinier-tem Hering, Sardellen oder Neunaugen. — 3. Wildschweinbraten mit Karotten-, Gurken-, Sellerie-, Blumen- und Kopffalat, alles sternförmig in einer Schüssel angerichtet. — 4. Kalter Karpfen mit Sauce. — 5. Kalter Mandelpudding mit Schaumsauce oder jeder beliebigen Sauce. — 6. Feldhühner mit Kompott von Zwetschgen und Birnen. — 7. Krametsbögel mit Brat-Äpfeln in Wein. — 8. Weingelee von Gelatine. — 9. Torte von Weintrauben und Gewürztorte nebst übrigen Dessert.

18. Gabelfrühstücks im November, Dezember und Januar.

1.

1. Bouillon in Tassen mit kleinen warmen Pastetchen. — 2. Kapaun à la Braise mit Austern oder einer beliebigen Sauce. — 3. Schweizersalat und Preßkopf mit Senf und Zucker. — 4. Spanischer Reis. — 5. Hasenbraten mit Apfel- und Prünellen-Kompott und Rebhühner mit allerlei eingemachten Früchten. — 6. Zitronen-Creme und Schokolade-Creme. — 7. Brauttorte und französische Torte. — 8. Kleines Dessert, Trauben, Tafelbirnen, Nüsse und Feigen.

2.

1. Bouillon in Tassen mit Schnittchen von Kaviar. — 2. Heringsalat mit Neunaugen vermischt. — 3. Auflauf von bitteren Matronen. — 4. Kapaun mit Kompott von Birnen und Prünellen. — 5. Hasen mit ganzen Äpfeln und Eingemachtem. — 6. Schweizer Creme. — 7. Plumkuchen und Mandelpeckuchen nebst anderem Dessert.