Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

18. Gabelfrühstücks im November, Dezember und Januar.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

Visual Library

17. Gabelfrühstücks im August, September und Oktober.

1.

1. Bouillon in Tassen. — 2. Feine Brieschen-Pastetchen. — 3. Heringssalat 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, Pêle-Mêle. — 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 marinertem Hering, Sardellen oder Neunaugen. — 3. Wildschweinbraten mit Karotten-, Gurken-, Sellerie-, Blumen- und Kopfsalat, 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. Krammetsvögel mit Brat-Äpfeln in Wein. — 8. Weingelee von Gelatine. — 9. Torte von Weintrauben und Gewürztorte nebst übrigem 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. Heringssalat mit Neunaugen vermischt. — 3. Auflauf von bittern Makronen. — 4. Kapaun mit Kompott von Birnen und Prünellen. — 5. Hasen mit ganzen Äpfeln und Eingemachtem. — 6. Schweizer Creme. — 7. Plumkuchen und Mandelspeckkuchen nebst anderem Dessert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

3.

1. Grünkernschleim in Tassen und kleine Pastetchen. — 2. Austern, Champagner dazu. — 3. Wildschweinskopf mit Sauce oder gebratene Enten mit Kapernsauce. — 4. Kalter Reispudding mit Zitronen. — 5. Hasen mit gebackenem Apfelmus und eingemachten roten Birnen, Bekassinen mit eingemachten Früchten und Ingwer. — 6. Lachs in Gelee. — 7. Wein-Creme und Vanille-Creme. — 8. Kränze von Blätterteig mit Mandeln gefüllt, Brottorte. — 9. Beliebiges Dessert.

19. Das gewöhnliche Frühstück.

(Dejeuner.)

Es wird eine Tafel gedeckt, mit Senf, Pfeffer und Salz versehen, Dessertteller und Messer, ohne Servietten, herum gesetzt. Bei einer Gesellschaft von Herren und Damen wird nach Belieben mit dem Wein auch Schokolade serviert und kleines Backwerk dazu gegeben. Der Übersicht halber wird hier einiges benannt:

Aniszwieback oder Anisplätzchen, — Springerle, — Makronen, — Spritzgebackenes in Schmelzbutter gebacken, — Windbeutel, — Waffeln, — Gefüllte Baisers, — Blitzkuchen, — Kuverts mit Mandeln oder Konfituren gefüllt, — Schweizer Kröpfli, — Zimtsterne, — Mandelplätze, — Schweizer Schokoladebrot, — Quittenwürstchen, — kleines Backwerk in Form eines S, — Wiener Zollen, — Pfeffernüsse, — Kümmelkuchen, — Mailänder Schnitten, — Kolatschen, — kleine Schneckenkuchen, — Mandelkränze, — Schwanenhälse, — Berliner Pfannkuchen, — Zimtröllchen, Sand-, Biskuit- und Marschallstörtchen, — Baseler Lebkuchen.

Mit dem kleinen Backwerk werden auch Torten oder Kuchen, Butter, mit einem silbernen Messer daran liegend, mit verschiedenen Brotsorten und Beilagen dazu, aufgesetzt. Letztere kann man unter folgenden Beilagen wählen.

Geräucherter Lachs (Salm), — roher, fein geschnittener Schinken (siehe Vorbereitungsregeln), — gekochter, geräucherter Schinken, — geräucherte Zunge, — Rauch- und Pökelfleisch, — jede Art Braten, — Preßkopf, Kalbfleisch oder Schweine-Sülze, — Kalbfleisch in Gelee, — Röllchen von Schweinefleisch in Gelee, — Sommer- und Leberwurst, — Schwartenmagen, — frischer und marinierter Hering, — Heringssalat zum Butterbrot, — Gänsebrust, — Kaviar, Sardellen und Neunaugen, — nicht zu hart gekochte, in Scheiben geschnittene Eier mit etwas fein ge-