

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i.B., 1924**

19. Das gewöhnliche Frühstück.

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

## 3.

1. Grünkernschleim in Tassen und kleine Pastetchen. — 2. Austern, Champagner dazu. — 3. Wildschweinstopf mit Sauce oder gebratene Enten mit Kapernsauce. — 4. Kalter Reispudding mit Zitronen. — 5. Hasen mit gebadenem Apfelmus und eingemachten roten Birnen, Bettsaffinen mit eingemachten Früchten und Ingwer. — 6. Lachs in Gelee. — 7. Wein-Creme und Vanille-Creme. — 8. Kränze von Blätterteig mit Mandeln gefüllt, Brottorte. — 9. Beliebige 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, — Spritzgebakenes in Schmelzbutters gebakenes, — Windbeutel, — Waffeln, — Gefüllte Kaisers, — Blitzkuchen, — Kувerts mit Mandeln oder Konfituren gefüllt, — Schweizer Kröpfli, — Zimtsterne, — Mandelplätz, — Schweizer Schokoladenbrot, — Quittenwürstchen, — kleines Backwerk in Form eines S, — Wiener Zollen, — Pfeffernüsse, — Rimmelfuchen, — 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 Brotforten 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, — Schwartenmaggen, — frischer und marinierter Hering, — Heringsalat zum Butterbrot, — Gänsebrust, — Kaviar, Sardellen und Neunaugen, — nicht zu hart gekochte, in Scheiben geschnittene Eier mit etwas fein ge-

harter Petersilie bestreut, — Käsesorten, — Sardellenbutter, Radieschen oder Rettiche, Coquillen.

Die Torte kommt in die Mitte der Tafel.

Alle Fleischsorten werden, zierlich geschnitten, auf Dessertteller gelegt, mit einer kleinen Gabel versehen, mit der Butter in gehöriger Ordnung, kreisförmig, oder in Form eines Vierecks, die Brotsorten zu beiden Seiten hingestellt.

Schokolade wird auf einem Nebentischchen serviert und den Damen mit kleinem Backwerk serviert, während die Herren mit Wein versorgt werden.

Zugleich werden Kuchen, danach Butterbrot mit Beilagen und zuletzt Früchte gereicht.

### 20. Das Jagdfrühstück

wird von den Herren um die Mittagszeit meistens im Freien und zwar einfach aus der Hand verzehrt, um nicht lange dadurch aufgehalten zu werden, sondern bald wieder ans Waidwerk zu kommen, weshalb auch Bestecke und Servietten mit hinaus geschickt werden. Da nach Behauptung der Jäger durch Zeitverlust eine ganze Jagd verdorben werden kann, so würde es eine Hauptfache sein müssen, das Frühstück zur bestimmten Zeit zu besorgen.

Daselbe besteht zunächst aus Butterbrot, am besten Brötchen oder Semmel, doch ist auch Schwarzbrot besonders beliebt; zwei Schnitten davon gelten für ein Brötchen. Ins Butterbrot legt man Fleisch verschiedener Art, als: Kalbsbraten, Schinken; sehr beliebt sind auch Röllchen von Schweinefleisch, Wurst, auch Käse. Die benannten Beilagen kann man auch, zierlich aufgeschnitten, auf Tellern hinaus schicken; doch ist ersteres Verfahren der Einfachheit wegen vorzuziehen. Bei einigen Jagden wird jedes Brötchen in weißes Papier eingewickelt. Man rechnet auf jeden Herrn vier Butterbrote und in diesem Verhältnis auch die Beilagen, falls solche dazu gegeben werden.

Daneben gibt man gewöhnlich eine kalte Pastete, oder anstatt derselben auch wohl eine große kalte Bratwurst, und einen Kuchen. Letzterer wird zerschnitten und auf jeden Herrn werden 2—3 Stücke gerechnet. In einigen Gegenden, z. B. am Niederrhein, sind auch Apfel und Eier (nicht zu hart gekocht) sehr beliebt. In Baden werden heiße Wiener- oder Fleischwürstchen, auch Frankfurter Würstchen gereicht. Pfeffer und Salz werde nicht vergessen.

Als Getränk pflegt man guten Rot- und Weißwein, auch Portwein und Madeira, zu geben, oder, namentlich bei sehr kal-