Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Vierzigster Abschnitt. Speisezettel für einfache und größere Mittag- und Nachtessen, nach den verschiedenen Jahreszeiten gewählt, sowie Thee und Kaffee.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Vierzigster Abschnitt.

Speisezettel

für einfache und größere Mittag- und Nachtessen, nach den verschiedenen Jahreszeiten gewählt, sowie Thee und Kaffee.

Acht einfache Mittagessen. Huit dîners simples.

Sie bestehen aus: 1 Suppe, 2 Fleischbeilagen, 2 Fleisch, 2 Gemüsen, 1 Salat, 1 einfachen süßen Platte.

Zwei Mittagessen im Frühling.

1.

Angebrühte Brotsuppe.
Ochsenfleisch mit Mayonnaise, Garten-[kresse].
Laubfrösche und verdämpfte Fröschen-[schenkel.
Spargeln.
Gebratener Geißhase mit Salat (Pfaf-[fenröhrli).
Osterflade.

2.

Grüne Suppe.
Beefsteaks mit maître d'hôtel und Rapunzeln oder Hopfensprossen.
Macaronis au gratin.
Hammelskeule mit Jus und Salat [(Lattich).
Mandelpfannkuchen.

Zwei Mittagessen im Sommer.

3.

Durchgetriebene Spargelsuppe.
Ochsenfilet (Lummel) m. Madeirasauce und runde gebratene Kartöffelchen.
Gestürzter Spinat u. gebratene Kalbsnieren m. Jus od. Milchner m. Sauce.
Schweinebraten mit Apfelpüree und Salat (Heringsalat m. Kartoffeln).
Erdbeerschnitten.

4.

Feine Griessuppe.
Ochsenfleisch, Monatrettige, Hering-[salat.
Grüne Erbsen mit gespickten Kalbskoteletten.
Nierenschnitten mit Kopfsalat.
Kirschentorte.

Deux dîners au printemps.

1.

Potage au pain grillé.
Bœuf bouilli sauce mayonnaise, cres-[son.
Feuilles d'épinards farcies grenouilles
Asperges en branches.
Selle de chevreau rôtie, salade (chi-[étuvées.
Flan au riz.
[corée sauvage).

2.

Potage aux fines herbes.
Beefsteaks sauce maître d'hôtel, raiponses ou houblons.
Macaronis au gratin.
Gigot de mouton rôti, salade (laitue).
Flan d'omelette aux amandes.

Deux dîners en été.

3.

Potage purée d'asperges.
Filet de bœuf, sauce madère pommes de terre frites.
Epinards renversés, rognon de veau rôti ou ris de veau en sauce.
Rôti de porc, purée de pommes, salade (salade aux harengs).
Beignets aux fraises.

4.

Potage rossoli.
Bœuf bouilli, radis au beurre, salade italienne.
Petits pois verts, côtelettes de veau piquées.
Croûtons de rognons, salade verte.
Tourte aux cerises.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Zwei Mittagessen im Herbst.

5.

Leberklößchensuppe.
Gesottenes Ochsenfleisch, Tomatespüree, geriebener Meerrettig.
Bairisch Kraut m. farcierten Schweinsfüßen und in Salzwasser gekochten Kartoffeln.
Granadins (von Kalbfleisch) m. Salat (Endivien).
Quittenauflauf.

6.

Verlorene Eiersuppe.
Gesottenes Ochsenfleisch, Meerrettigsauce, Tomatessalat.
Risotto mit Fleischklößchen in brauner Sauce.
Hasenbraten mit Krautsalat. [Rahm.
Kastanienkranz mit geschwungenem

Zwei Mittagessen im Winter.

7.

Auflaufsuppe.
Gesottenes Ochsenfleisch, Eiersauce, Preißelbeeren.
Weiße oder gelbe Rüben mit panierter Hammelsbrust.
Kalbsbraten mit Brunnkresse.
Französische Omelette au rhum.

8.

Durchgetriebene Kalbfleischsuppe.
Gesottenes Ochsenfleisch, Zwiebelpüree, Essigbohnen.
Gefüllter Kohlkopf. [Rebkresse.
Braten von Hammelsnierstück mit
Pfaffenbrot mit Rotweinsauce.

Deux dîners en automne.

5.

Potage aux quenelles de foie de veau.
Bœuf bouilli, purée tomates, raifort râpé.
Choux à la bavaroise, pieds de porc farcis, pommes de terre.
Granadins, salade, chicorée.

Soufflé de coings.

6.

Potage aux œufs pochés.
Bœuf bouilli, sauce raifort, salade de tomates.
Risotto à la milanaise, quenelles de viande en sauce.
Rôti de lièvre, salade aux choux.
Crême fouettée en bordure de marrons.

Deux dîners en hiver.

7.

Potage au soufflé de farine.
Bœuf bouilli, sauce ravigote, airelles.

Navets ou carottes, poitrine de mouton panée.
Rôti de veau, cresson.
Omelette au rhum.

8.

Potage purée de veau.
Bœuf bouilli, purée d'oignons, haricots.
Chou farci.
Rôti de mouton, cresson.
Pain au vin rouge.

Acht einfache Nachtessen. Huit soupers simples.

Sie bestehen aus: 1 Suppe, 2 Fleisch, 1 Gemüse, Salat, gekochtem Obst, 1 einfachen süßen Platte.

Zwei Nachtessen im Frühling.

1.

Durchgetriebene Hirnsuppe. [spätzli.
Gefülltes Kalbsherz m. grünen Wasser-
Gebackene Fröschenschenkel mit Salat
Reismehlauflauf mit Apfelkompote.

Deux soupers en printemps.

1.

Potage purée de cervelle.
Cœur de veau farci, noques aux fines
Grenouilles frites, salade. [herbes.
Soufflé à la farine de riz, compote de pommes.

2.

Durchgetriebene Gelbrübensuppe.
Weißgekochtes Geißes, Kartoffelpüree

Plattenring oder Fleischcroquettes mit Salat(Pfaffenröhrle). [Zwetschgen.
Reisküchlein mit gekochten dürren

Zwei Nachtessen im Sommer.

3.

Sagosuppe.
Poulet de Bresse au riz.
Kalte oder warme Ochsenzunge mit Kirschenpfannkuchen. [Salat (Lattich).

4.

Nudelsuppe.
Kalbshirn au gratin und holländische Kartoffeln.
Kalbsbraten mit Kopfsalat.
Himbeerkompote meringuée

Zwei Nachtessen im Herbst.

5.

Brosamensuppe. [klöße.
Eingekochtes Ochsenfleisch, Kartoffel-

Gefüllte Schweinszunge mit Aepfel-
Zwetschgenwähe. [püree, Krautsalat.

6.

Braune Karpfensuppe.
Hasenpfeffer mit Risotto.
Gebackene Karpfen m. Mayonnaise.
Omelette soufflée.

Zwei Nachtessen im Winter.

7.

Reis-Julienne.
Rehschlegel mit Wildpretsauce und Fleischcroquettes.
Geräuchertes Ochsenfleisch mit Salat
Aepfelomelette. [(Endivien).

8.

Durchgetriebene Kartoffelsuppe.
Roastbeef m. Rahmsauce u. Bairischen Knödeln.
Pastete von gehacktem Fleisch, Salat (Rebkresse.)
Kugeln von gebrühtem Teig, Branntweinkirschen.

2.

Potage purée de navettes.
Fricassé de chevreau, purée de pommes de terre.
Haché de viande au four ou croquettes de viande, salade.
Beignets de riz, compote de pruneaux.

Deux soupers en été.

3.

Sagou au jus.
Poulet de Bresse au riz.
Langue de bœuf, salade.
Pouding aux cerises.

4.

Potage aux vermicelles.
Cervelle au gratin, pommes de terre à la hollandaise.
Rôti de veau, salade verte.
Compote de framboises meringuée.

Deux soupers en automne.

5.

Potage maigre au pain.
Bœuf à la mode, noques aux pommes de terre.
Langue de porc farcie, purée de pommes.
Gateau de prunes. [salade aux choux.

6.

Soupe brune aux carpes.
Civet de lièvre, risotto à la milanaise.
Carpes frites sauce mayonnaise.
Omelette soufflée.

Deux soupers en hiver.

7.

Riz-julienne.
Cuissot de chevreuil rôti, sauce de gibier, croquettes de pommes de terre
Bœuf fumé, salade.
Omelette aux pommes.

8.

Potage purée de pommes de terre.
Roastbeef à la crême, quenelles à la bavaroise.
Pâté de viande hachée, salade.

Beignets soufflés, cerises confites en eau de vie.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Acht größere Mittagessen. Huit dîners.

Sie bestehen aus: 2 Suppen, 1 Hors d'œuvre, 3 Fleischbeilagen, 4 Fleisch, 2 Gemüsen, 1 Salat, 1 süßen Platte, Dessert, Früchten.

Zwei Mittagessen im Frühling.

1.

Sagosuppe, braune Hirnsuppe.

Verdämpfte Fröschenschenkel.
Gesottenes Ochsenfleisch mit weißem Zwiebelpüree, Heringsalat, Mixed pickles.
Sols au gratin.
Spinat mit Spiegeleiern, oder glasierten Koteletten.
Macaronis à la Sicilienne.
Gebratener Fasan mit Jus, Salat (Brunnkresse).
Schokoladentorte.
Dessert, Südfrüchte.

2.

Hechtsuppe, durchgetriebene Sauerampfersuppe.
Homard (großer Seekrebs) m. Mayonnaise.
Gesottenes Ochsenfleisch m. Anchois, Monatrettigen, Lattich.
Enten mit Schnitten.
Spargeln mit Sauce hollandaise.

Poulet de Bresse au riz.
Hammelskeule mit Salat (Löwenzahn).
Meringuetorte.
Dessert, Südfrüchte.

Zwei Mittagessen im Sommer.

3.

Krebsklößchensuppe, Tapioka.

Falsche Austern.
Gebratenes Filet de bœuf (Lummel).
Sauerampferpüree, Anchois, Bord-du-lac.
Tauben à la financière.
Grüne Erbsen mit gespickten Kalbsmilchnern.
Gebackene Griespflutten.
Kalbsbraten mit Lattichsalat.
Kirsch- oder Erdbeertorte, meringuée.

Dessert, Früchte.

Deux dîners au printemps.

1.

Potage au sagou, soupe brune aux cervelles de veau.
Grenouilles étuvées.
Bœuf bouilli, purée à la soubise, salade aux harengs, mixed pickles.
Soles au gratin.
Epinards, œufs au miroir ou côtelettes glacées.
Macaronis à la sicilienne.
Faisan rôti, cresson.

Tourte au chocolat.
Dessert, fruits.

2.

Potage au brochet, potage purée d'oseilles.
Homard, sauce mayonnaise.
Bœuf bouilli, anchois, radis au beurre, laitue.
Salmy de canard aux croûtons.
Asperges en branches, sauce hollandaise.
Poulet de Bresse au riz.
Gigot de mouton, salade.
Vacherin.
Dessert, fruits.

Deux dîners en été.

3.

Potage aux quenelles d'écrevisses, tapioka.
Coquilles.
Filet de bœuf rôti.
Purée d'oseille, anchois, bord-du-lac.
Pigeons à la financière.
Petits pois verts, ris de veau piqué.
Noques de semoule frites.
Rôti de veau, salade.
Tourte aux cerises ou framboises meringuée.
Dessert, fruits.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

4.

Grüne Julienne, durchgetriebene Suppe von Ochsenfilet.
Kaviar mit Croutons, süße Butter.
Gesottenes Ochsenfleisch, Püree von gelben Rüben, gemischter Salat, geriebener Rettigsalat.
Salm (warm) mit Tartare (Mayonnaise) und Sauce aux fines herbes.
Gedämpftes Salatgemüse mit abgekochten Schweinszünglein.
Neue Kartoffeln mit Butter.
Welscher Hahn mit Kopfsalat.
Sandtorte m. Himbeercreme renversée.

Dessert, Früchte.

4.

Julienne verte, potage purée de filet de bœuf.
Caviar aux croûtons, beurre frais.
Bœuf bouilli, purée de navettes, salade mêlée, salade aux radis rapés.

Saumon sauce tartare, sauce aux fines herbes.
Laitue à la française, langues de porcs.

Pommes de terre nouvelles au beurre.
Dindon rôti, salade verte.
Tourte sableuse, crême aux framboises renversée.
Dessert, fruits.

Zwei Mittagessen im Herbst.

5.

Krebssuppe, Reisschleim.
Austern mit Citronensaft.
Gesottenes Ochsenfleisch, Tomatespüree, Gurkensalat, Essigkirschen.

Hasenpastetchen.
Rosenkohl mit warmer abgekochter Ochsenzunge.
Kartoffelpüree.
Gebratene Schnepfen mit Jus, Endiviensalat.
Zwetschgentorte.
Dessert, Früchte.

6.

Hechtklößchensuppe, Grünkernschleim.

Sardellen mit Croutons in Oel und süßer Butter.
Gesottenes Ochsenfleisch, Meerrettigsauce, gefüllte Oliven, Preißelbeeren.
Lachs m. Kapernsauce u. mit Zwiebeln.

Blumkohl mit Sonntagspastetchen.
Macaronis au gratin.
Kastanientorte mit Vanillecreme.
Dessert, Früchte.

Deux dîners en automne.

5.

Potage aux écrevisses, riz au jus.
Huîtres au jus de citrons.
Bœuf bouilli, purée de tomates, salade aux concombres, cerises confites au vinaigre.
Petits pâtés de lièvre.
Choux de Bruxelles, langue de bœuf.

Purée de pommes de terre.
Bécasses rôties, salade.

Tourte aux pruneaux.
Dessert, fruits.

6.

Potage aux quenelles de brochet, crême de blé vert.
Sardines à l'huile aux croûtons et au beurre frais.
Bœuf bouilli, sauce raifort, olives farcies, airelles.
Saumon, sauce câpres, oignons confits au vinaigre.
Choux fleurs, petits pâtés à la bâloise.
Macaronis au gratin.
Tourte aux marrons, crême à la vanille.
Dessert, fruits.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Zwei Mittagessen im Winter.

7.

Braune Karpfensuppe, Kartoffelklößchensuppe.
Austern mit Citrone, Crevettes (kleine Meerkrebse).
Gesottenes Ochsenfleisch, purée provençale, Melonen in Essig, Selleriesalat.
Sauerkraut m. geräucherten Schweinsrippen.
Gefüllte Kartoffeln.
Enten mit Schnitten.
Rehschlegel mit Jus und Salat.
Flan renversé.
Dessert, Früchte, Südfrüchte.

8.

Nudelnsuppe, Haferkernschleim.

Gefüllte Schnecken.
Gesottenes Ochsenfleisch m. Champignonspüree.
Cornichons, Essigzwetschgen.
Brauner Ragout von Hasenfleisch.
In Büchsen oder in Salz eingemachte Bohnen und Kalbfleischvögel.
Poulet de Bresse mit Brunnkresse.
Brotpudding mit Weinsauce.
Dessert, Früchte, Südfrüchte.

Deux dîners en hiver.

7.

Soupe brune aux carpes, potage aux quenelles de pomme de terre.
Huîtres au jus de citrons, crevettes.

Bœuf bouilli, purée provençale, melon confit au vinaigre, céleri en salade.
Choucroûte au carré de porc.
Pommes de terre farcies.
Salmy de canards aux croûtons.
Cuissot de chevreuil rôti, salade.
Flan renversé.
Dessert, fruits.

8.

Potage aux vermicelles, crême aux grains d'avoine.
Escargots farcis.
Bœuf bouilli, purée aux champignons.
Cornichons, prunes confites au vinaigre.
Ragoût de lièvre.
Haricots conservés, paupiettes de veau.

Poulet de Bresse au cresson.
Pouding au pain, sauce au vin rouge.
Dessert, fruits.

Sechs größere Nachtessen. Six soupers.

Sie bestehen aus: 2 Suppen, 4 oder 5 Fleisch, 1 Gemüse mit Beilage, Salat, 2 süßen Platten, Dessert, Früchten.

Nachtessen im Frühling.

1.

Durchgetriebene Kalbfleischsuppe, Suppe von pâte d'Italie.
Rote Forellen.
Blumkohl au gratin.
Hammelskoteletten à la Provençale (brauner Zwiebelpüree).
Gebratenes Kalbsrippenstück m. Kopfsalat oder Löwenzahn.
Salat von Homard mit Mayonnaise.
Pudding de cabinet mit Himbeersauce.
Rahmtorte.
Dessert, Früchte.

Souper au printemps.

1.

Potage purée de veau, potage pâte d'Italie.
Truites au vin rouge.
Choux fleurs au gratin.
Côtelettes de mouton à la provençale.

Carré de veau rôti, salade verte.

Salade de homard, sauce mayonnaise.
Pouding de cabinet, sauce framboises.
Tourte à la crême.
Dessert, fruits.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Nachtessen im Sommer.

2.

Durchgetriebene grüne Erbsensuppe, Eierkässuppe.
Kalbskopf mit Sauce aux fines herbes und Vinaigrette oder Aal mit Rebblättern.
Junge Großbohnen, gebackenes Hirn, braune Ragoutpastete.
Gebratene, gefüllte Tauben mit Jus und Salat.
Verzierte Gallerte mit Schweinszunge.
Kirschenauflauf.
Haselnußtorte mit Erdbeerglace.
Dessert, Früchte.

Souper en été.

2.

Potage purée de petits pois verts, consommé aux œufs.
Tête de veau sauce aux groseilles et à la vinaigrette ou anguille aux feuilles de vigne.
Haricots, cervelle de veau frite, vol au vent au ragoût financier.
Pigeons farcis rôtis, salade verte.

Aspic à la langue de porc.
Soufflé de cerises.
Tourtes aux noisettes, glaces aux fraises
Dessert, fruits.

Zwei Nachtessen im Herbst.

3.

Falsche Schildkrötensuppe, Haferkernschleim.
Schnepfenpastete.
Gemischtes Gemüse mit Rehkoteletten.
Mit Kastanien gefüllte Gans, Endiviensalat.
Kalte Hasenpastete.
Traubenpudding mit Weinsauce.
Zimmttorte mit Kompote.
Dessert, Früchte.

Deux soupers en automne.

3.

Potage fausse tortue à la française. Crême aux grains d'avoine.
Timbale de bécasses.
Macédoine de légumes, côtelettes de chevreuil.
Oie farcie aux marrons, salade.
Pâté froid de lièvre.
Pouding de raisins, sauce au vin.
Tourte à la canelle.
Dessert, fruits.

4.

Durchgetriebene Hasensuppe, Reisschleim.
Hecht m. Sauce u. Zwiebeln.
Enten mit Schnitten.
Bas de soie mit verdämpftem Kohl.
Farcierter welscher Hahn mit Trüffeln und Salat (Brunnkresse).
Garnierte Gallerte mit Rehkoteletten.
Citronenpudding mit Savayon.
Mandelpfannkuchen, Quittenkompote (Quittenschnitze).
Dessert, Früchte.

4.

Potage purée de lièvre, riz au jus.
Brochet en sauce et aux oignons.
Salmy de canards aux croûtons.
Bas de soie aux choux.
Dindon truffé, salade.

Aspic aux côtelettes de chevreuil.
Pouding aux citrons, savayon.
Gâteau aux amandes, compote de coings
Dessert, fruits.

Zwei Nachtessen im Winter.

5.

Durchgetriebene Blumkohlsuppe, klare Reissuppe.
Turbot à la Normande.
Bairisch Kraut mit Fasanen.
Hammelskeule mit Wildbretsauce und Kartoffelcroquettes.
Poulet de Bresse, Poularde oder Chapon de Bresse mit Brunnkresse.

Deux soupers en hiver.

5.

Potage purée de choux fleurs, potage au riz.
Turbot à la normande.
Choux à la bavaroise aux faisans.
Gigot de mouton, sauce poivrade, croquettes de pommes de terre.
Poulet de Bresse, poularde ou chapon de Bresse au cresson.

Gänseleberpastete mit Gallerte.
Plumpudding mit Kirschwassersauce.
Kompotetorte.
Dessert, Früchte.

6.

Gerstenschleim, durchgetriebene dürre Erbsensuppe.
Soles au gratin.
Hasenpastete.
In Büchsen eingemachte Bohnen mit Hammelskoteletten à la soubise (gefüllte).
Spanferkel mit Hering und Kopfsalat.
Verzierte Gallerte mit Poulet de Bresse farci.
Aepfelcharlotte.
Bisquittorte mit Crême rubanée.
Dessert, Südfrüchte.

Terrine de foie gras à la gelée.
Plumpudding sauce au kirsch.
Tourte à la compote de pommes.
Dessert, fruits.

6.

Orge au jus, potage purée de pois secs.
Soles au gratin.
Vol au vent de lièvre.
Haricots conservés, côtelettes de mouton à la soubise.

Cochon de lait, salade italienne, salade verte.
Aspic au poulet de Bresse farci.
Charlotte aux pommes.
Tourte au biscuit, crême rubanné.
Dessert, fruits.

Zwei große Mittagessen. Deux grands dîners.

Sie bestehen aus: 2 Suppen, 3 Hors d'œuvres, 4 Fleischbeilagen, 2 Fisch, 9 oder 10 Fleisch, 2 Gemüsen, 2 Salaten, Pudding, Torte, Glace, Dessert, Früchten, Aufsatz.

Mittagessen im Sommer.

Austernsuppe, grüne Julienne.
Austern, Sardellen mit Croutons (gerösteten Brotschnitten) und süßer Butter, Flußkrebse.
Roastbeef mit braunem Zwiebelpüree, Essigzwetschgen, Preißelbeeren Bord-du-lac.
Schnepfenpastete.
Enten mit Schnitten.
Rote Forellen.
Kalter Salm mit Mayonnaise.
Blumkohl mit Hollandaise und Vinaigrette.
Frikandeau mit grünen Erbsen.
Spanferkel mit Heringsalat.
Poulet de Bresse (Hahnen) m. Kopfsalat.
Milchnerfrikandeau (gespickte Kalbsmilchner).
Rehschlegel m. Wildbretsauce.
Verzierte Gallerte mit Preßkopf.
Hummer (großer Seekrebs) m. Mayonnaise.
Mokkapudding, Vanillencreme.
Mandeltorte mit Ananas- u. Vanilleglace.
Dessert.
Früchte.
Schwarzer Kaffee, Liqueur.

Dîner en été.

Potage aux huîtres, Julienne verte.
Huîtres, Sardines à l'huile aux croûtons et au beurre frais, écrevisses.

Roastbeef, purée provençale, des pruneaux, airelles confits, bord-du-lac
Timbale de bécasses.
Salmy de canards aux croûtons.
Truites au vin rouge.
Saumon froid, sauce mayonnaise.
Choux fleur, sauce hollandaise et vinaigrette.
Fricandeau aux petits pois verts.
Cochon de lait, salade italienne.
Poulets de Bresse, salade verte.
Ris-de-veau piqués.
Gigot de chevreuil sauce poivrade.
Aspic à la tête de porc.
Homard, sauce mayonnaise.
Pouding au café, crême à la vanille, savayon.
Tourte aux amandes, glace à l'ananas et à la vanille.
Dessert.
Fruits
Café noir, liqueur.

Mittagessen im Herbst.	Dîner en automne.
Durchgetriebene Schnepfensuppe, verlorene Eiersuppe.	Potage purée de bécasses, potage aux œufs pochés.
Austern mit Citronen, Kaviar mit geröfteten Brotschnitten und süßer Butter, kleine Meerkrebse.	Huîtres au jus de citrons, caviar aux croûtons et au beurre frais, crevettes.
Lummel (Schlachtbraten) mit Jus.	Filet de bœuf rôti au jus.
Paradiesäpfelpüree, Meerrettigsauce, kleine Essiggurken, Essigmelonen.	Purée tomates, sauce raifort, cornichons, melons confits.
Sauerkraut m. geräucherten Schweinsrippen.	Choucroûte au carré de porc.
Ragoutpastetchen.	Petits pâtés au ragoût d'écrevisses.
Lachs mit Austernsauce und Zwiebeln.	Saumon, sauce huîtres et aux oignons.
Gebackene Forellen.	Truites frites au jus de citron.
Wilde Enten mit Schnitten.	Salmy de canards sauvages aux croûtons.
Rosenkohl mit Spanischbrötlein.	Choux de Bruxelles aux croutes.
Kapaun, Poularde mit Endiviensalat.	Chapon, poularde, salade chicorée.
Gems- oder Rehschlegel mit Wildbretsauce.	Gigot de chamois ou de chevreuil, sauce poivrade.
Gebratene mit Aepfeln gefüllte Gans.	Oie rôti farcie de pommes.
Gebratene gefüllte Tauben mit Gallerte.	Pigeons farcis à la gelée.
Gebratene Rebhühner mit Jus.	Perdreaux rôtis aux croûtons.
Hummersalat.	Salade de homard.
Reispudding mit Himbeersauce.	Pudding au riz, sauce framboise.
Sandtorte mit Blancmanger.	Tourte sableuse, Blancmanger.
Kompotetorte.	Tourte compote.
Aufsatz.	Pièce montée de nougat.
Dessert, Früchte.	Dessert, fruits.
Schwarzer Kaffee, Liqueur.	Café noir, liqueur.

Zwei große Nachtessen. Deux grands soupers.

Es besteht aus: 2 Suppen, 2 Hors d'œuvres, 6 Fleisch, 1 Fisch, 1 Gemüse, 2 Salaten, Pudding, Torte, Glace, Dessert, Früchte, Aufsatz.

Nachtessen im Sommer.	Souper en été.
Suppe von durchgetriebenem Poulet de Bresse, mit Klößchen, Sagosuppe.	Potage à la reine, sagou au jus.
Austern mit Citronen, marinierter Thunfisch.	Huîtres au jus de citrons. Thon mariné.
Lummel (Schlachtbraten) mit grünen Gemüslein.	Filet de bœuf à la jardinière.
Braune Ragout-(Jus-) Pastetchen.	Petits pâtés au ragoût financier.
Salm mit Senfmayonnaise.	Saumon, sauce tartare.
Grüne Bohnen, falsche Austern.	Haricots verts, Coquilles.
Frikandeau.	Fricandeau.
Enten mit Schnitten.	Salmy de canards aux croûtons.
Poulets de Bresse, Kopfsalat.	Poulets de Bresse, salade verte.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Farciertes Spanferkel mit Gallerte.	Cochon de lait truffé à la gelée.
Bisquitpudding (feinere Art).	Pouding au biscuit.
Schwarzbrottorte mit Erdbeer und Kaffeeglace.	Tourte au pain bis, glace aux fraises et au café.
Himbeertorte.	Tourte aux framboises.
Dessert, Früchte.	Dessert, fruits.
Aufsatz.	Pièce montée de nougat.

Nachtessen im Winter. **Souper en hiver.**

Es besteht aus: 2 Hors d'œuvres, 2 Suppen, 7 Fleisch, 2 Fisch, 1 Gemüse, Salat, Pudding, 2 Torten, Creme, Früchten, Dessert, Aufsatz.

Austern, falsche Austern.	Huîtres au jus de citrons, coquilles.
Krebssuppe, Reisschleim.	Potage aux écrevisses, riz au jus.
Rebhuhnpastete.	Timbale de Perdreaux à la financière.
Steinbutte m. Champignons u. Trüffeln.	Turbot à la Normande.
Gebackene Forellen.	Truites frites.
Artischoken.	Artichauts.
Schnepfen mit Schnitten.	Salmy de bécasses aux croûtons.
Falscher Salm mit Mayonnaise.	Saumon faux, sauce mayonnaise.
Welscher Hahn mit Brunnkresse.	Dindon rôti au cresson.
Rehziemer mit Heringsalat.	Râble de chevreuil, salade italienne.
Gebratene Fasanen.	Faisans rôtis au jus et aux croûtons.
Verzierte Gallerte mit faciertem Kapaun.	Aspic garni au chapon truffé.
Flußkrebse.	Buisson d'écrevisses.
Plumpudding, Rumsauce od. Savayon.	Plumpudding, sauce au rhum ou savayon.
Haselnußtorte mit gestreift. Blancmanger.	Tourte aux noisettes, crême rubannée.
Linzertorte.	Tourte de Linz.
Aufsatz.	Pièce montée de nougat.
Dessert.	Dessert.
Früchte.	Fruits.
Schwarzer Kaffee, Liqueur.	Café noir, liqueurs.

Sechs Thee.

1.

Thee, Rahm, Zucker Brot, frische Butter.
Verlorene Eier au beurre noir, oder weichgekochte Eier.
Kalter Rehbraten mit kalter Senfsauce.

2.

Thee, Rahm, Zucker, Brot.
Geschwellte oder gebratene Kastanien mit frischer Butter.
Kalter Schinken (roh oder gekocht) mit Sardellenbutter.
Warme Berner- oder Neuenburgerwurst mit warmem Krautsalat.

3.

Thee, Rahm, Zucker, Brot, frische Butter.
Algériennes und Berlinerpfannkuchen.
Gefüllte Meringues.
Abgekochte geräucherte Ochsenzunge.

4.

Thee, Rahm, Zucker, Brot, frische Butter.
Theekuchen, Konfiture.
Poularden mit grünem Salat (Brunnkresse mit Kopfsalat).
Pudding mit Sauce.
Dessert.

5.

Thee, Rahm, Zucker, Brot, frische Butter.
Pfaffenbrot, Hefen-Gugelhopf, Konfitüre.
Rote Forellen oder kalter Salm mit Mayonnaise.
Gebratene Enten oder Fasan mit grünem Salat.
Mandeltorte mit Punschgallerte, beliebiger Glace oder Creme.
Linzertorte, Dessert.

6.

Thee, Rahm, Zucker, Brot, frische Butter.
Aepfelküchlein.
Gebratener Schinken mit Spiegeleiern.
Garnierte Gallerte mit épaule farcie.
Glacierte Kastanien, geschwungener Rahm.
Dessert, Früchte.

Vier Kaffee.

1.

Kaffee, Milch, Rahm, Zucker, Brot.
Fastnachtküchli, geschwungener Rahm.
Bisquit-Gugelhopf mit beliebiger Kompote.
Dessert.

2.

Kaffee, Milch, Rahm, Zucker, Brot, süße Butter, Honig.
Prinzessinnen.
Erdbeer- oder Himbeertorte.
Mandelschnitten mit Vanilleglace.
Dessert.

3.

Kaffee, Milch, Rahm, Zucker, Brot.
Strüblein, Spritzenküchlein oder Fotzelschnitten.
Zwetschgen- oder Meringuetorte.
Dessert, Früchte.

4.

Kaffee, Milch, Rahm, Zucker, Brot, süße Butter, Honig.
Hefen-Gugelhopf, Konfitüre.
Kastanienkranz mit Rahm, oder kleine Aepfelcharlotten.
Dessert, Früchte.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg