Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Acht einfache Mittagessen. Huit dîners simples.

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.