

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Acht einfache Nachtessen. Huit soupers simples.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Zwei Mittagessen im Herbst.

5.

Leberklößchensuppe.
 Gefotenes Ochsenfleisch, Tomates-
 püree, geriebener Meerrettig.
 Bairisch Kraut m. farcierten Schweins-
 füßen und in Salzwasser gekochten
 Kartoffeln.
 Granadins (von Kalbfleisch) m. Salat
 (Endivien).
 Quittenauflauf.

6.

Verlorene Eieruppe.
 Gefotenes Ochsenfleisch, Meerrettig-
 sauce, Tomatesalat.
 Risotto mit Fleischklößchen in brauner
 Sauce.
 Hasenbraten mit Krautsalat. [Rahm.
 Kastanienfranz mit geschwungenem

Zwei Mittagessen im Winter.

7.

Auflaufsuppe.
 Gefotenes Ochsenfleisch, Eiersauce,
 Preiselbeeren.
 Weiße oder gelbe Rüben mit paniertes
 Hammelsbrust.
 Kalbsbraten mit Brunkresse.
 Französische Omelette au rhum.

8.

Durchgetriebene Kalbfleischsuppe.
 Gefotenes Ochsenfleisch, Zwiebel-
 püree, Erbsenbohnen.
 Gefüllter Kohlkopf. [Rebkresse.
 Braten von Hammelsnierstück mit
 Pfaffenbrot mit Rotweinsauce.

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. [spähli.
 Gefülltes Kalbsherz m. grünen Wasser-
 Gebackene Fröschenschentel mit Salat
 Reismehlaufauf mit Apfelfompote.

Deux diners 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.
 Crème fouettée en bordure de marrons.

Deux diners en hiver.

7.

Potage au soufflé de farine.
 Bœuf bouilli, sauce ravigote, aïelles.
 Navets ou carottes, poitrine de mou-
 ton panée.
 Rôti de veau, cresson.
 Omelette au rhum.

8.

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

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 Geißeß, Kartoffelpüree

Plattenring oder Fleischcroquettes mit
Salat (Pfaffenröhrl). [Zwetschgen.
Reisküchlein mit gekochten durren

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.

Brosamenuppe. [Höfe.
Gingekochtes 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 Wildpretssauce und
Fleischcroquettes.
Geräuchertes Ochsenfleisch mit Salat
Aepfelomelette. [(Endivien).

8.

Durchgetriebene Kartoffelsuppe.
Roastbeef m. Rahmsauce u. Vairischen
Knödeln.
Pastete von gehacktem Fleisch, Salat
(Rebkresse.)
Kugeln von gebrühtem Teig, Brannt-
weinfirschen.

2.

Potage purée de navettes.
Fricassé de chevreau, purée de pom-
mes 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 crème, quenelles à la
bavaroise.
Pâté de viande hachée, salade.
Beignets soufflés, cerises confites en
eau de vie.