Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Acht größere Mittagessen. Huit dîners.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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