Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Sechs größere Nachtessen. Six soupers.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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.