Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Zwei große Mittagessen. Deux grands dîners.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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