Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Sechs Thee.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Farciertes Spanferkel mit Gallerte.	Cochon de lait truffé à la gelée.
Bisquitpudding (feinere Art).	Pouding au biscuit.
Schwarzbrottorte mit Erdbeer und Kaffeeglace.	Tourte au pain bis, glace aux fraises et au café.
Himbeertorte.	Tourte aux framboises.
Dessert, Früchte.	Dessert, fruits.
Aufsatz.	Pièce montée de nougat.

Nachtessen im Winter. **Souper en hiver.**

Es besteht aus: 2 Hors d'œuvres, 2 Suppen, 7 Fleisch, 2 Fisch, 1 Gemüse, Salat, Pudding, 2 Torten, Creme, Früchten, Dessert, Aufsatz.

Austern, falsche Austern.	Huîtres au jus de citrons, coquilles.
Krebssuppe, Reisschleim.	Potage aux écrevisses, riz au jus.
Rebhuhnpastete.	Timbale de Perdreaux à la financière.
Steinbutte m. Champignons u. Trüffeln.	Turbot à la Normande.
Gebackene Forellen.	Truites frites.
Artischoken.	Artichauts.
Schnepfen mit Schnitten.	Salmy de bécasses aux croûtons.
Falscher Salm mit Mayonnaise.	Saumon faux, sauce mayonnaise.
Welscher Hahn mit Brunnkresse.	Dindon rôti au cresson.
Rehziemer mit Heringsalat.	Râble de chevreuil, salade italienne.
Gebratene Fasanen.	Faisans rôtis au jus et aux croûtons.
Verzierte Gallerte mit faciertem Kapaun.	Aspic garni au chapon truffé.
Flußkrebse.	Buisson d'écrevisses.
Plumpudding, Rumsauce od. Savayon.	Plumpudding, sauce au rhum ou savayon.
Haselnußtorte mit gestreift. Blancmanger.	Tourte aux noisettes, crême rubannée.
Linzertorte.	Tourte de Linz.
Aufsatz.	Pièce montée de nougat.
Dessert.	Dessert.
Früchte.	Fruits.
Schwarzer Kaffee, Liqueur.	Café noir, liqueurs.

Sechs Thee.

1.

Thee, Rahm, Zucker Brot, frische Butter.
Verlorene Eier au beurre noir, oder weichgekochte Eier.
Kalter Rehbraten mit kalter Senfsauce.

2.

Thee, Rahm, Zucker, Brot.
Geschwellte oder gebratene Kastanien mit frischer Butter.
Kalter Schinken (roh oder gekocht) mit Sardellenbutter.
Warme Berner- oder Neuenburgerwurst mit warmem Krautsalat.

3.

Thee, Rahm, Zucker, Brot, frische Butter.
Algériennes und Berlinerpfannkuchen.
Gefüllte Meringues.
Abgekochte geräucherte Ochsenzunge.

4.

Thee, Rahm, Zucker, Brot, frische Butter.
Theekuchen, Konfiture.
Poularden mit grünem Salat (Brunnkresse mit Kopfsalat).
Pudding mit Sauce.
Dessert.

5.

Thee, Rahm, Zucker, Brot, frische Butter.
Pfaffenbrot, Hefen-Gugelhopf, Konfitüre.
Rote Forellen oder kalter Salm mit Mayonnaise.
Gebratene Enten oder Fasan mit grünem Salat.
Mandeltorte mit Punschgallerte, beliebiger Glace oder Creme.
Linzertorte, Dessert.

6.

Thee, Rahm, Zucker, Brot, frische Butter.
Aepfelküchlein.
Gebratener Schinken mit Spiegeleiern.
Garnierte Gallerte mit épaule farcie.
Glacierte Kastanien, geschwungener Rahm.
Dessert, Früchte.

Vier Kaffee.

1.

Kaffee, Milch, Rahm, Zucker, Brot.
Fastnachtküchli, geschwungener Rahm.
Bisquit-Gugelhopf mit beliebiger Kompote.
Dessert.

2.

Kaffee, Milch, Rahm, Zucker, Brot, süße Butter, Honig.
Prinzessinnen.
Erdbeer- oder Himbeertorte.
Mandelschnitten mit Vanilleglace.
Dessert.

3.

Kaffee, Milch, Rahm, Zucker, Brot.
Strüblein, Spritzenküchlein oder Fotzelschnitten.
Zwetschgen- oder Meringuetorte.
Dessert, Früchte.

4.

Kaffee, Milch, Rahm, Zucker, Brot, süße Butter, Honig.
Hefen-Gugelhopf, Konfitüre.
Kastanienkranz mit Rahm, oder kleine Aepfelcharlotten.
Dessert, Früchte.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg