Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Vier Kaffee.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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