

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

No 1 - 9. Für 12 Personen zu 6 Speisen

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

Zweiter Anhang.

Unterschiedliche Tafelzettel sowohl Fleisch- als Fastenspeisen auf Frühling, Sommer, Herbst und Winter engerichtet.

Erste Anmerkung. Es befinden sich im gegenwärtigen Koch-
buche mehrere Speisen als in den Tafelzetteln angemerkt sind,
es wird demnach die fernere Auswahl und Abänderung der Will-
führ der Herrn Köche und Köchinnen überlassen.

Zweite Anmerkung. Die vor jeder Speise stehende Zahl,
meistentheils 1, z. B. im Tafelzettel (N^o 1.) 1. klare Hopfen-
suppe, 1. Nachispastetchen ic. bedeutet immer eine Schüssel
mit klarer Hopfensuppe, eine Schüssel Nachispastetchen; wenn
die Zahl etwas anderes als Schüssel anzeigt, so ist es immer
bestimmt, z. B. im Tafelzettel (N^o 1.) heißt es weiter unten:
5 Teller Dessert; daher ist auch nach der Zahl 1 immer ein
Punkt (.), nicht aber nach Zahlen, die sich auf etwas anderes
beziehen.

A. Tafelzettel auf das Frühjahr und den Sommer gerichtet.

N^o 1. Für 12 Personen zu 6 Speisen allezeit
3 zu 3 zu geben.

1. klare Hopfensuppe.
1. Nachispastetchen.

1. Bäckelfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, Kohlrabi mit Beilage, Karbonnade.
1. Ragout, frikassirte Hühner.
1. Braten, Rehschlegel; — Salat abgesondert. —
- 5 Teller Dessert, als: 1 mit kleinen Brode oder Mandeltörtchen (weil bei diesen Zettel keine andere Bäckerei ist). 1 mit Bisquit. 1 mit anderen Confect nebst 2 Tellern Obst, als Kirschen, Erdbeeren, Weichseln &c.

N^o 2. Für 12 Personen zu 6 Speisen auf die nämliche Art.

1. blanke Krebsuppe auf herrschaftliche Art.
1. kleine Reispastetchen.
1. Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, (Faseolen, Bohnen) mit Beilage von Bäckelzungen.
1. Ragout, Kalbskarbonnade.
1. Braten, junge Hühner. — Apfelcompote abgesondert. —
- 5 Teller Dessert als: 1 mit Linsenteigbäckerei. 1 mit Bisquit oder Anisbrod. 1 mit Mandelconfect. 2 mit Obst.

N^o 3. Für 12 Personen zu 6 Speisen allzeit
3 zu 3 zu geben.

1. legirte Kräutersuppe.
1. Markpastetchen.
1. Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, Spargel mit Beilage von gebackenen jungen Hühnern.
1. Ragout, Geiße.
1. Braten von jungen Hasen; — Salat abgesondert. 5 Teller Dessert.

N^o 4. Für 12 Personen zu 6 Speisen.

1. grüne Spargelsuppe.
1. kleine Krebspastetchen.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, Wirsing mit Beilage von Karbonnade von Kalbfleisch.
1. Ragout von jungen Hühnern und Wurzeln.
1. Braten, Enten. — Compote von Weichseln oder Kirschen abgesondert. — 5 Teller Dessert.

N^o 5. Für 12 Personen zu 6 Speisen.

1. Wirsingsuppe mit rothen Knödeln von Krebsen.
1. Hors d'oeuvre von Gefröse in Schmalz gebacken.
1. Rindfleisch, Lendenbraten mit saurer Brühe.
1. Gemüse, grüne Bohnen mit Beilage von geräucherten Zungen und Bratwürsten.
1. Ragout, Kalbfleisch mit Champignons.
1. Braten, junge Gans. — Weichselcompote abgesondert. —
5 Teller Dessert.

N^o 6. Für 12 Personen zu 6 Speisen.

1. Kräutersuppe mit weißen Knödeln von Kalbfleisch.
1. offene Ragoutpastetchen.
1. Bouf à la Mode mit frischer Kufummernbrühe.
1. Gemüse, Kernerbsen mit gelben Rüben, und Lammsfüße mit Beilage von gebackenen Rühentern.
1. Ragout von jungen Tauben.
1. Kalbschlegel oder Nierenbraten; — Salat abgesondert. —
5 Teller Dessert.

N^o 7. Für 12 Personen zu 9 Speisen 3 zu 3 zu geben.

1. schwarze Brodsuppe mit Bratwürste.
1. Hors d'oeuvre von Rückenmark mit Parmesankäse.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, Kohlrabi mit Kalbsbouquets.
1. Ragout, rothes Wildpret.
1. Pudding von Reis mit Kirschen oder Weichseln.
1. Braten, junge Hühner.
1. Compote von Muskatellerbirnen.
1. Bäckerei, Brodtorte. — 7 Teller Dessert.

N^o 8. Für 12 Personen zu 9 Speisen 3 zu 3 zu geben.

1. Champignonsuppe.
1. Hors d'oeuvre, Lammskarbonnade im Buttermteig.
1. Rindfleisch mit Wurzeln und Zugehör.
1. Zuckererbsen mit Beilage gebackener Kalbsfüße.
1. Ragout, Hecht.
1. Mehlspeise, Weichselfuchen.
1. Rehbraten.

1. Gelee von Araf. — Salat abgesondert.

1. Bäckerei. — 7 Teller Dessert.

N^o 9. Für 12 Personen zu 9 Speisen 3 zu 3 zu geben.

1. Reissuppe mit grünen Erbsen.

1. gestürzte Ragoutpastetchen.

1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.

1. Gemüse, Spargel mit gebackenen jungen Hühnern.

1. Ragout von Kalbspriesen glasirt.

1. Kreme von Himbeeren.

1. gebratene Enten.

1. Compote von Stachelbeeren.

1. Bäckerei. — 7 Teller Dessert.

N^o 10. Für 12 Personen zu 9 Speisen 3 zu 3 zu geben.

1. Krebspanadesuppe.

1. Spanferkelpastete.

1. Kostbraten mit Brühe und Zugehör.

1. Gemüse, Karfiol mit Beilage von gebackenen Hühnern oder Priesen.

1. Ragout von Geiße.

1. Mehlspeise von eingemachten Johannisbeeren.

1. Braten, junger wälscher Hahn.

1. Gelee von Pommeranzen.

1. Bäckerei. — Weinkreme oder Hiften- (Hifen- Hagebutten-
Mark) zum jungen wälschen Hahn abgesondert. — 7 Teller
Dessert.

N^o 11. Für 12 Personen zu 9 Speisen 3 zu 3 zu geben.

1. Suppe mit Wurzeln.

1. Hors d'oeuvre, Würste von Kieze (Zicke, junge Ziege) oder Geiße.

1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.

1. Gemüse, Pflückspargel mit Beilage von Schweinskarbonnade.

1. Ragout von Hühnern mit Knödeln.

1. Braten, junge Hasen.

1. Blanc-manger Blanmansche.