

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 Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

No 10 - 12. Für 12 Personen zu 9 Speisen

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

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.

1. Schinken.
1. Bäckerei. — Salat abgesondert. — 7 Teller Dessert.

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

1. Consommésuppe.
1. Hors d'oeuvre von Ruheuter im Schmalz gebacken.
1. Bockfleisch mit süßen Meerrettig.
1. Gemüse, farsirter Wirsing mit Beilage von gebratener junger Gans.
1. Ragout, Lammviertel mit saurer Rahmbrühe.
1. Kaffekreme.
1. gebratene junge Hühner.
1. Compote von Aprikosen.
1. Bäckerei. — 7 Teller Dessert.

N^o 13. Für 12 Personen zu 12 Speisen.

Ein kleiner Aufsatz in der Mitte. 3 Speisen (Schüsseln) oben,
3 Speisen unten

1. weiße Coulisuppe.
1. Hors d'oeuvre, Croquet von Gekröse.
1. ordinär (gewöhnlich) gesottenes Rindfleisch mit Meerrettig überzogen sammt Zugehör.
1. Gemüse, Kohlrabi mit Beilage, Lammswürste auf herrschaftliche Art.
1. Entree, kleine Rolade von Kalbfleisch mit Krebsbrühe.
1. Entremets, Spargel.

Zweiter Gang.

1. gebratener junger wälscher Hahn.
1. gebratene junge Hasen.
1. Compote von Himbeeren.
1. Kreme von Chokolade.
1. englischer Salat.
1. Bäckerei. — 10 Teller Dessert. 4 mit Obst. 2 mit Gefrorenen. 1 mit Bisquit. 3 mit anderem Confekt.

Anmerkung. Bei dem Aufsatz werden auf beiden Seiten 5 Teller aufgesetzt.