

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 30. Für 24 Personen auf französische Art zu 18 Speisen, wovon 2 zum
Auswechseln gehören und 8 Teller

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

N^o 30. Für 24 Personen auf französische Art
zu 18 Speisen, wovon 2 zum Auswechseln
gehören und 8 Teller.

1. Jusuppe mit Karfiol und kleinen Krebsknödeln, 1. Leber-
Coulisuppe, in 2 Bodouillen — 4 Teller, als 2. mit Markt-
pastetchen. 2. mit kleinen Würsten von Kapaunen.
1. gesottenes Rindfleisch.
1. Hirsch- oder Rehziemer mit einer Brühe von Himbeeren.
Diese 2 werden bei der Suppe ausgewechselt.
1. Frikando von Kalbfleisch und Parmesankäse.
1. junge Hühner mit Kreme und Parmesankäse. 4. Ent-
rees, als 1. von Aal am Spieß gebraten. 1. gespickte
Kalbschweife. 1. farsirte Zwiebeln. 1. Ragout, Dem-
pal à la Matelote.
1. Entremets, Hopfen mit kleiner Lammskarbonnade.
1. Braten, junge Hasen.
1. Braten, junge Kapaunen.
1. Compote von Weichseln.
1. Creme von Chokolade.
1. Gelee von Arac.
1. kalte Pastete von Feldhühnern mit Champignons.
1. französische Torte. 4 Teller, 2 mit Salat von Spar-
gel. 2 mit Rolade von Rehwildpret. — 12 Teller Dessert,
als 1. mit Gefrorenem von Rahm mit Maraski. 1. mit
Gefrorenem von Erdbeeren. 4. mit Obst. 6. mit anderen
Confecturen.

B. Tafelzettel für Herbst und Winter gerichtet.

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

1. Kräutersuppe.