

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 1 - 6. Für 12 Personen zu 6 Speisen allzeit 3 zu 3 zu geben

[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 Markpastetchen. 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. Entrees, 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 Spargel. 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.

1. kleine Ragoutpasteten.
1. Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, farsirtes weißes Kraut mit Bratwürsten.
1. Ragout, Frikando glasirt.
1. Wildpret zum Braten. — Salat abgesondert. — 5 Teller Dessert, als 1. mit Brod- oder Mandeltörtchen (weil bei diesen Zetteln keine Bäckerei ist.) 1. mit Bisquit. 1. mit mit anderm Confect nebst 2. mit Obst.

Anmerkung. Also die Suppe in der Mitte, oben und unten Pastetchen und Rindfleisch; zum zweiten den Braten in der Mitte, Ragout und Gemüse zur Seite; bei dem Dessert die Törtchen in der Mitte, Bäckerei und Obst über das Kreuz.

N^o 2. Für 12 Personen zu 6 Speisen.

1. Suppe von weißen Rüben.
1. Hors d'oeuvre von Priesen.
1. Lendenbraten mit Brühe.
1. Gemüse, Sauerkraut mit Hasen.
1. Ragout von jungen Hühnern à la Fricandean.
1. Kalbsbraten; — Salat abgesondert. — 5 Teller Dessert, als 1. mit Bäckerei von Butterteig. 1. mit Biscuit oder Anisbrod. 1. mit Mandel-Confect. 2. mit Obst.

N^o 3. Wie oben.

1. Schüsuppe mit einer Fülle.
1. Risetten.
1. Rindfleisch mit einem Ueberzug von Kreme, zu welchem ein warmer Meerrettig gegeben wird.
1. weiße Rüben mit Hammelfleisch grillirt.
1. Ragout von Hasen.
1. Braten, Kapaunen. — Compote abgesondert. — 5 Teller Dessert auf schon beschriebene Art.

N^o 4. Wie oben.

1. Reis-Coulisuppe mit Parmesankäs.
1. Hachispastetchen.
1. Bocuf à la Mode mit eingemachter Gurkenbrühe.
1. geschärfter Wirsing mit Karbonnade.

1. Ragout von einer Kalbsbrust mit Morcheln.
1. Braten, Enten. — Salat abgesondert. — 5 Teller Dessert.

N^o 5. Wie oben.

1. Lebersuppe.
1. Hors d'oeuvre von Gefröse.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.
1. Knödel mit geselchtem (geräuchertem) Fleisch.
1. Ragout vom Wildpret.
1. Lammsbraten mit einer sauren Rahmbrühe. — 5 Teller Dessert.

N^o 6. Wie oben.

1. schwarze Brodsuppe mit Eier.
1. Krebspastete.
1. Brustkern mit Sardellenüberzug nebst Brühe.
1. Spinat mit gebackenen Kalbsfüßen.
1. Ragout von Lammfleisch mit Portulack.
1. Braten, Tauben. — Salat abgesondert. — 5 Teller Dessert.

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

1. Krebsuppe.
1. Hors d'oeuvre von Priesen.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.
1. blauer Kohl mit Kastanien und Bratwürsten.
1. Ragout von Tauben.
1. Mehlspeise nach Belieben.
1. Braten, wälscher Hahn.
1. Compote von Äpfeln.
1. Bäckerei. — 7 Teller Dessert.

N^o 8. Wie oben.

1. schwarze Brodsuppe mit Bratwürsten.
1. Gefröse-Pastete.
1. Rindfleisch mit einer Kruste und Brühe.
1. Gemüse, Hoche-pot mit Kalbsbouquets.