

# **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 7 - 12. Für 12 Personen zu 9 Speisen allzeit 3 zu 3 zu geben

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

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

N<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 8. Wie oben.

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

1. Ragout von wilden Enten.
1. Mehlspeise, Reissoufflee.
1. Kalbsbraten.
1. saure Sulze mit Kapauen.
1. Bäckerei von Brandmandeln. — 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 9. Wie oben.

1. Suppe mit Leberfülle.
1. Spanferkel statt Pasteten.
1. Lendenbraten mit Brühe.
1. Nudeln mit altem Huhn.
1. Ragout von Kalbspriesen, glasirt.
1. gesottene Kreime von Zitronen.
1. gebratene junge Hühner.
1. englischer Salat.
1. Bäckerei. — 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 10. Wie oben.

1. Wurzelsuppe.
1. Hors d'oeuvr, Priesen und Kubeuter in Kapseln.
1. Bockfleisch mit süßem Meerrettig und Senf.
1. gelbe Rüben mit Lammskarbonnade.
1. Ragout von schwarzem Wildpret mit einer Pomeranzenbrühe.
1. Ragout, junge Hühner mit Krebsbrühe und Consomme.
1. gebratene Gans
1. Compote, Quitten.
1. Bäckerei. — 7. Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 11. Wie oben.

1. Macaronensuppe.
1. Hors d'oeuvre von Kalbsleber.
1. gesottenes Rindfleisch.
1. Sauerkraut mit Schweinsknöchelchen.
1. Entremets von Selleriewurzeln mit Lammfleisch.
1. Ragout von Feldhühnern mit Trüffeln.
1. gebratener Lammschlegel mit Gurkenbrühe.
1. Blanc-manger.
1. Bäckerei. — 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 12. Wie oben.

1. weiße Coulis-Suppe.
1. Ragoutpasteten.
1. englischer Braten.
1. Wirsing mit halbgeräucherten Zungen.
1. Ragout, Frikassee von Kalbfleisch mit Champignons.
1. Mehlspeise, Soufflee (Faumkoch) mit Histenmark.
1. gebratene Hasen.
1. Schinken.
1. Bäckerei. — Salat abgesondert. — 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 13. Für 12 Personen zu 12 Speisen.

Hiervon werden 3 zu 3 zu gleicher Zeit aufgesetzt, nämlich: ein kleiner Aufsatz in der Mitte; 3 Speisen oben und 3 unten.

Erster Gang.

1. Suppe.
1. Hors d'oeuvre von Gansleber mit Trüffeln.
1. Hirschziemer statt eines Rindfleisches, doch muß etwas gesottenes Rindfleisch besonders gegeben werden.

Man kann zu dem Hirschziemer Histenmark oder Weichselbrühe geben.

1. Gemüse, farsirtes weißes Kraut mit Bratwürsten.

Das Gemüse wird in einer Bodouille gegeben, und der Suppe gegenüber gesetzt.

1. Entree, Kalbskopf.
1. Entree, Hasen.

Zweiter Gang.

1. gebratener wälscher Hahn.
1. gebratene Feldhühner.
1. Compote von Aepfelmarmelade.
1. Gelee von Araf.
1. kalte Zungen.
1. Bäckerei. — Salat abgesondert. — 10 Teller Dessert, als 4 mit Obst. 2 mit Gefrorenen. 1 mit Bisquit. 3 mit andern Confecturen als Punschzucker, Castanien in Caramel.