

# **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 24 - 27. Für 12 auch 18 Personen wie oben

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

1. Rolade von Rehwildpret mit saurer Sulze.
1. Gelee von Zitronen.
1. Bäckerei, kleine französische Törtchen auf 2 Teller. — 12 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 24. Wie oben.

Erster Gang.

1. blanke Krebsuppe. — Hors d'oeuvre von Priesen in Oblaten gebacken auf 2 Teller.
1. gesottenes Rindfleisch mit einer Sardellen-Brühe und anderer Zugehör.
1. Kohlrabi mit Bechamelle. — Beilage, Kalbskarbonnade auf 2 Teller.
1. Schöpfenschlegel mit Gurkenbrühe.
1. Ragout, Frikasse von jungen Hühnern.
1. Ragout von Ochsengaumen mit weißen Knödeln von Kalbfleisch und Morcheln.

Zweiter Gang.

1. Mehlspeise, Pudding von Reis.
1. Braten von Rehwildpret mit Brühe.
1. gebratene Enten. — Compote, Brünellen auf 2 Teller. — Blanc-manger von Chocolate auf 2 Teller.
1. blaugesottene Forellen mit Butter und Zitronensaft.
1. kalte Pastete mit Fasanen und Trüffeln.
1. Mandelteltorte. — 12 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 25. Wie oben, nebst 4 Teller zum Auswechseln, auf einmal aufzusetzen.

Erster Gang.

1. Jusuppe in Karfiol, 1. Leber-Coulis-Suppe, in 2 Boudouillen. — Hors d'oeuvres auf 4 Teller, 1. mit Krebspastete. 1. mit kleinen Würstchen von Kalbfleisch. 1. mit kleinen Salpikopastetchen. 1. von Kalbshirn.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör abgesondert gegeben.
1. Hirschziemer mit Kruste und süßer Brühe. — 4 Teller, 1. mit Häringen. 1. mit Sardellenbutter. 1. mit Beilage, Zungen. 1. mit Beilage, Servelatwürste.

1. Hoche-pot mit Bechamelle, 1. Hechtkraut, (werden in 2 Bodouillen in der Mitte gegeben. Gebratene Aale als Beilage zum Hechtkraut.
1. Entree, Frikando mit Spinat.
1. Schwarzwildpret mit Pomeranzenbrühe.
1. Entree von jungen Hühnern mit Kreme und Parmesankäs.
1. Mehlspeise von eingemachten Johannisbeeren.
1. Compote, Marmelade von Aepfeln, welches hoch aufdressirt wird.
1. gesulzter Weinkreme. — 4 Speisen zum Auswechselfn, 2 zum Auswechselfn bei Gemüse. 1. Braten, wälscher Hahn.
1. Braten, Feldhühner mit Zitronen oder Salat. — Zum Auswechselfn bei Suppen. — 1. große Bäckerei von schwarzem Brodteig glasirt. 1. Kapaun in saurer Sulze. — 28 Teller Dessert, als 2 mit Saftgefrorenen von Weichseln, 4 mit Rahmgefrorenen von süßen Pomeranzen, 4 mit Obst, 1 mit überzuckerten Kastanien, 2 mit Punschzucker, 4 mit eingemachten Früchten, 2 mit englischen Zwieback, 2 mit Bisquit, 4 mit Mandel-Confituren.

N<sup>o</sup> 26. Wie oben.

1. weiße Rübensuppe, 1. Jusuppe mit Krebsknödeln, (in 2 Bodouillen. — 4. Hors d'oeuvres, als 1 von Gefröse-Pastetchen, 1 von Austerpastete, 1 von Wildpret und Trüffel, 1 von Ruheuter in Schmalz gebacken.
1. englischer Braten mit Brühe.
1. gesottenes Rindfleisch, abgesondert.
1. Kalbsviertel mit Bechamelle.
1. Knödel mit Schinken und Jus, 1. Karfiol mit Parmesankäse im Ofen, (in 2 Bodouillen.)
1. gebackene Kalbschweife zur Beilage.
1. Ragout, wilde Enten.
1. Ragout von Aal.
1. Ragout, kleine Roladen von Kalbfleisch mit einer Krebsbrühe.
1. Mehlspeise von Semola.
1. Gelee von Quitten. — Zur Auswechselfung bei Gemüse, 1. Braten, Kapaunen. 1. Braten, Wildpret mit Saft. — Zur Auswechselfung bei Suppen. 1. Pastete von einer Gansleber. 1. wilder Schweinskopf. — 2 Teller Compote von Birnen. 2. mit Bäckerei von Pistazien. — 28 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 27. Wie oben.

1. braune Coulisuppe.
1. Jusuppe mit französischen weißen Knödeln. — 4. Hors d'oeuvres, 1 mit Hachispastete, 1 mit gebackenen Kalbsohren mit einer Farse, 1 von Gansleber in Kapseln, 1 offene Ragoutpastete.
1. Rostbraten mit Charlottenbrühe.
1. gesottenes Rindfleisch mit einem Ueberzug von Meerrettig.
1. Gemüse, blauer Kohl mit Kastanien.
1. farsirter Kohlrabi. — 4 Teller, 1. mit Bratwürsten zum blauen Kohl, 1. mit gebackenen Tauben, 1. mit Sardellenbutter, 1 mit grüner Butter.
1. Kalbschlegel auf ungarische Art.
1. Ragout von wilden Enten mit Portulack.
1. junge Hühner mit Satteltrebsen.
1. Mehlspeise von Macaronen mit Parmesankäse.
1. Mehlspeise, Trisenett.
1. Compote, gesulzte Aepfel mit Weichsel garnirt. — Zur Auswechslung bei Gemüsen. 1. Braten, Feldhühner mit Salat abgesondert. 1. Braten, wälscher Hahn. Zur Auswechslung bei Suppen. 1. Gelee von Marasli. 1. blau-gesottener Salm mit Butter und Zitronensaft. — 28 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 28. Wie oben.

1. weiße Coulisuppe, 1. schwarze Brodsuppe mit Bratwürsten (in 2 Bodouillen. — 4. Hors d'oeuvres, als 1. von Frankfurter Pastete. 1. von offener Ragoutpastete, 1. von farsirtem Omelette mit gerührten Eiern. 1. mit Espagnole im Schmalz gebacken.
1. Rindfleisch mit Wurzeln in seinem eignen Saft.
1. Bockfleisch mit süßen Meerrettig nebst anderer Zugehör.
1. bayerische Rüben mit halbgeräuchertem Schweinefleisch.
1. Linsen mit Feldhühnern, 1. Schöpfenschlegel auf Wildpretart, (in 2 Bodouillen.
1. Ragout, gespickte Kalbschweife.
1. Ragout vom Hecht am Spieß gebraten.
1. Mehlspeise vom Rindsbrei.
1. Kastrolpastete mit Hasen.