Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhange von dem Wichtigsten und Nützlichsten der Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

> Klietsch, Heinrich Siebell, Johann Hermann

> > Bamberg, 1855

No 28. Wie oben nebst 4 Teller zum Auswechseln, auf einmal aufzusetzen

urn:nbn:de:bsz:31-107219

it finsipenischer Col. 1940 9ill Austreme Bafanen. - Bur 1. gebegiene Gunge Dubner. 1. gebegiene Fafanen. - Bur Auswechstung bei Eupen. 1. Slangangilluo von genachtert

1. Jussuppe mit französischen weißen Knodeln. — 4. Hors d'veuvres, 1 mit Hachispastete, 1 mit gebackenen Kalbsohren mit einer Farse, 1 von Gansleber in Kapseln, 1 offene Ragoutpastete.

1. Rosibraten mit Charlottenbrühe.

1. gesottenes Rindfleisch mit einem Ueberzug von Meerrettig.

1. Gemuse, blauer Rohl mit Rastanien.

1. farsirter Kohlrabi. — 4 Teller, 1. mit Bratwürsten zum blauen Rohl, 1. mit gebackenen Tauben, 1. mit Gardellen= butter, 1 mit gruner Butter. die Freiando von Kall

1. Ralbsschlegel auf ungarische Urt.

1. Ragout von wilden Enten mit Portulack.

1. junge Duhner mit Sattelfrebsen.

1. Mehlspeise von Macaronen mit Parmesankase.

1. Mehlspeise, Trisenett.

1. Compote, gesulzte Alepfel mit Weichsel garnirt. - Zur Auswechslung bei Gemusen. 1. Braten, Feldhühner mit Salat abgesondert. 1. Braten, walscher Hahn. Zur Aus= wechslung bei Suppen. 1. Gelee vnn Maraski. 1. blaugesottener Salm mit Butter und Zitronensaft. — 28 Teller Deffert. rei von Mandelteig.

nacoa mina Nº 28. Wie oben.

1. weiße Coulissuppe, 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 Giern. 1. mit Espagnole im Schmalz gebacken.

1. Rindfleisch mit Wurzeln in seinem eignen Saft.

1. Bockelfleisch mit sußen Meerrettig nebst anderer Zugehor.

1. baierische Rüben mit halbgeräuchertem Schweinefleisch.

1. Linsen mit Feldhühnern, 1. Schöpfenschlegel auf Wildpretart, (in 2 Bodouillen.

cothen Randen.

1. Ragout, gespickte Kalbsschweife.

1. Ragout vom Hecht am Spieß gebraten.

1. Mehlspeise vom Kindsbrei.

1. Rastrolpastete mit Dasen.