

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 zu 18 Speisen, wovon 2 zum Auswechseln
gehören nebst 8 Teller auf französische Art

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

1. italienischer Salat. — Zur Auswechslung bei Gemüsen.
1. gebratene junge Hühner. 1. gebratene Fasanen. — Zur Auswechslung bei Suppen. 1. Blanc-manger von bitteren Mandeln. 1. Auerhahn oder Birkhahn mit saurer Sulze. 2 Teller Compote von gelben Rüben. 2 mit Mandelhippen. 28 Teller Dessert.

N^o 29. Für 18 Personen zu 9 Speisen und 16 Teller auf englische Manier.

1. Erbsensuppe.
1. Wirsingsuppe.
1. englischer Braten.
1. Frikando von Kalbfleisch mit Sauerampfer.
1. ganze Feldhühner in Salmin.
1. Schöpfenschlegel mit Erdäpfel.
1. gebratener Kapaun.
1. Schinken in Wein gesotten.
1. Weinkreme mit Champagnerwein. — 16 Teller, als 1 mit Gurken, 1. mit Rettig, 1 mit Sardellenbutter, 1. mit frischer Butter, 1. mit Trüffeln, 1. mit Champignons, 1. mit Servelatwürsten, 1. mit kalten Wildpret, 1. mit italienischen Salat, 1. mit grünen Salat, 1. mit Häringen, 1. mit Bricken, 2. mit Bäckerei von Buttermteig, 2. mit Bäckerei von Mandelteig.

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

1. Suppe von Portulack.
1. weiße Coulisuppe mit Reis.
1. gesottenes Rindfleisch, 1. Nierenbraten mit Rahm, (beim Auswechslern der Suppe).
1. Buttermteig, Pastete mit Tauben.
1. weiße Farschnödeln mit Bechamelle. — 4. Entrees, als 1. gespicktes Pries glasirt, 1. Rolade von Ochsenngäumen, 1. junge Hühner mit Vertrambrühe, 1. Frikando von Kalbfleisch mit Spinat. — 4 Teller, als 1. mit Sardellen mit Butter, 1. mit Häringen, 1 mit Gurken, 1 mit rothen Rüben.

Zweiter Gang.

1. Entremets, Karfiol mit einer legirten Brühe.
1. Braten, Feldhühner.
1. Geiße.
1. Entremets, Trüffeln.
1. Kreme von Pistazien.
1. Gelee von süßen Pomeranzen.
1. kalte Pastete von Kapaunen.
1. Gateau von Bisquit. — 4 Teller als 2 mit Salat, 2 mit Compote von gebackenen Aepfeln. — 36 Teller Dessert, 2 mit gebackenen Gefrorenen von Rahm mit Vanille, 4 mit Gefrorenen von Himbeeren, 4 mit Obst, 4 mit eingemachten Früchten, 22 mit andern Confecturen.

C. Fasten = Tafelzettel.

N^o 1. Für 12 Personen zu 6 Speisen allzeit
3 zu 3 aufzusetzen, für das ganze Jahr.

1. Krebspanadsuppe.
1. pochirte Eier mit Sauerampfer.
1. Stockfisch mit Rahm.
1. Spargel mit gebackenen Bärtschen.
1. Auflauf von Reis.
1. blau gesottener Hecht mit kalten Meerretig. — Käse und Butter abgesondert. 5 Teller Dessert, als 1. mit große Bäckerei in der Mitte. 1. mit Mandel. Confect nämlich Bisquit oder Anisbrod. 2. mit Obst.

N^o 2. Für 12 Personen zu 9 Speisen allzeit
3 zu 3 zu geben.

1. Krebspanadesuppe.
1. Hachispastetchen.
1. Eier mit Sauerampfer.
1. Stockfisch mit Rahm.
1. Zuckererbsen mit Beilage von Bärtschen.