

# **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 4. Für 12 Personen zu 12 Speisen

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

1. Ragout von Hecht.
1. gebratener Aal mit Zitronen.
1. Mehlspeise von Rohrmacaronen mit Parmesankäse.
1. Bäckerei nach Belieben. — Käse und Butter wird allzeit bei den Fastentafelzetteln nach der Bäckerei abgesondert gegeben. 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 3. Für 12 Personen zu 9 Speisen wie oben.

1. Weinsuppe.
1. offene Ragoutpastete.
1. Kabeljau.
1. Gemüse, farsirter Kohlrabi mit Bouquets von Hechten.
1. Entree von Blassen.
1. Schnecken auf den Rost gebraten.
1. blaugesottener Salm.
1. Kreme von Borsdorfer Äpfeln.
1. Bäckerei. — Käse und Butter abgesondert. 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 4. Für 12 Personen zu 12 Speisen, welche 6 zu 6 zu gleicher Zeit aufgesetzt werden: nämlich kleiner Aufsatz in der Mitte, 3 Speisen oben 3 unten.

1. Fröschsuppe.
1. Hors d'oeuvre von Karpfenmilch.
1. gerührte Eierspeise maskirt.
1. gelbe Rüben mit Bouquets von Fischen.
1. Ragout, Hecht am Spieß gebraten. 1. Pudding von Haringen.

Zweiter Gang.

1. gebratener Aal mit Zitronen.
1. blau gesottene Karpfen.
1. Compote von Äpfeln.
1. Gelee von Himbeeren.
1. kalte Pastete von verschiedenen Fischen.
1. Bäckerei. — Käse und Butter abgesondert. — 10 Teller Dessert als 4 mit Obst, 2 mit Gefrorenen, 4 mit andern Confecturen.

Anmerkung. Bei dem Aufsatz werden auf beiden Seiten 5 Teller aufgesetzt.

