

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, 1862

B. Für Herbst und Winter

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

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

1. Jusuppe mit Karfiol und kleinen Krebsknödeln, 1. Leber-Coulissuppe, in 2. Bodouillen — 4 Teller, als 2. mit Markpastetchen. 2. mit kleinen Würsten von Kapaunen.
1. gefotenes Rindfleisch.
1. Hirsch- oder Rehziemer mit einer Brühe von Himbeeren. Diese 2 werden bei der Suppe ausgewechselt.
1. Frikando von Kalbfleisch und Parmesankäse.
1. junge Hühner mit Kreime und Parmesankäse. 4. Entrees, als 1. von Aal am Spieß gebraten. 1. gespickte Kalbschweife. 1. farsirte Zwiebeln. 1. Ragout, Dem-pal à la Matelote.
1. Entremets, Hopfen mit kleiner Lammskarbonsade.
1. Braten, junge Hasen.
1. Braten, junge Kapaunen.
1. Compote von Weichseln.
1. Creme von Chokolade.
1. Gelee von Arac.
1. kalte Pastete von Feldhühnern mit Champignons.
1. französische Torte. 4 Teller, 2 mit Salat von Spargel. 2 mit Molade von Rehwildpret. — 12 Teller Dessert, als 1. mit Gefrorenem von Rahm mit Maraski. 1. mit Gefrorenem von Erdbeeren. 4. mit Obst. 6. mit anderen Confecturen.

B. Tafelzettel für Herbst und Winter gerichtet.

N^o 1. Für 12 Personen zu 6 Speisen allzeit 3 zu 3 zu geben.

1. Kräutersuppe.

1. kleine Ragoutpasteten.
1. Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, farsirtes weißes Kraut mit Bratwürsten.
1. Ragout, Frikando glasirt.
1. Wildpret zum Braten. — Salat abgesondert. — 5 Teller Dessert, als 1. mit Brod- oder Mandeltörtchen (weil bei diesen Zetteln keine Bäckerei ist.) 1. mit Bisquit. 1. mit anderm Confect nebst 2. mit Obst.

Anmerkung. Also die Suppe in der Mitte, oben und unten Pastetchen und Rindfleisch; zum zweiten den Braten in der Mitte, Ragout und Gemüse zur Seite; bei dem Dessert die Törtchen in der Mitte, Bäckerei und Obst über das Kreuz.

N^o 2. Für 12 Personen zu 6 Speisen.

1. Suppe von weißen Rüben.
1. Hors d'oeuvre von Priesen.
1. Lendenbraten mit Brühe.
1. Gemüse, Sauerkraut mit Hasen.
1. Ragout von jungen Hühnern à la Fricandeau.
1. Kalbsbraten; — Salat abgesondert. — 5 Teller Dessert, als 1. mit Bäckerei von Butterteig. 1. mit Biscuit oder Anisbrod. 1. mit Mandel-Confect. 2. mit Obst.

N^o 3. Wie oben.

1. Schüsuppe mit einer Fülle.
1. Risetten.
1. Rindfleisch mit einem Ueberzug von Kreime, zu welchem ein warmer Meerrettig gegeben wird.
1. weiße Rüben mit Hammelfleisch grillirt.
1. Ragout von Hasen.
1. Braten, Kapaunen. — Compote abgesondert. — 5 Teller Dessert auf schon beschriebene Art.

N^o 4. Wie oben.

1. Reis-Coulisuppe mit Parmesankäs.
1. Hachispastetchen.
1. Boeuf à la Mode mit eingemachter Gurkenbrühe.
1. geschärfter Wirsing mit Karbonnade.

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

N^o 5. Wie oben.

1. Lebersuppe.
1. Hors d'oeuvre von Gekröse.
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^o 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^o 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^o 8. Wie oben.

1. schwarze Brodsuppe mit Bratwürsten.
1. Gekröse-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 Kapaunen.
1. Bäckerei von Brandmandeln. — 7 Teller Dessert.

N^o 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 Kreme von Zitronen.
1. gebratene junge Hühner.
1. englischer Salat.
1. Bäckerei. — 7 Teller Dessert.

N^o 10. Wie oben.

1. Wurzelsuppe.
1. Hors d'oeuvre, Priesen und Ruheuter 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^o 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^o 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 (Saumkoch) mit Histenmark.
1. gebratene Hasen.
1. Schinken.
1. Bäckerei. — Salat abgesondert. — 7 Teller Dessert.

N^o 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 Vodouille 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.

Anmerkung. Bei dem Aufsaß werden auf beiden Seiten 5 Teller aufgestellt.

N^o 14. Wie oben.

1. Vögelsuppe.
1. offene Ragoutpastetchen mit beliebigem Ragout.
1. Gemüse, blauer Kohl mit Kaiserfleisch (halbgeräucherte junger Schweinen Rippenstückchen) und gebackenem Kubeuter.
1. Ragout à la Matelot.
1. Ragout. Bouquet von Wildpret mit Trüffelbrühe.

Zweiter Gang.

1. Saumfisch (Soufflee) mit Himbeeren.
1. Braten, Kapaunen.
1. Karpfen in Marinade.
1. Compote, gebackene Birnen.
1. Blanc-manger von Kasse.
1. Bäckerei nach Belieben. — 10 Teller Dessert.

N^o 15. Wie oben.

1. blanke Coulisuppe.
1. Salminpastetchen von Vögeln.
1. Lendenbraten, herrschaftlich.
1. Hechtkraut mit Westphälischer Schinken.
1. Karfiol mit gebackenen jungen Hühnern.
1. Frikando von Kalbfleisch mit Champignons.

Zweiter Gang.

1. Schweizeromelette mit starker Schü.
1. Kreme von Chokolade.
1. Lammsbraten mit seinem eignen Saft.
1. Wildpretsbraten mit Salat.
1. gebackene Aepfel.
1. kalte Pastete von Kapaunen. — 10 Teller Dessert.

N^o 16. Wie oben.

1. legirte Kerbelsuppe.
1. Reispastetchen mit Salmin von Feldhühnern.
1. englischer Braten.

1. Hoch-pot à la Houtten. — Beilage, Würste von Kalbfleisch.
1. junge Hühner mit Satteltrebsen.
1. Ragout, schwarzes Wildpret.

Zweiter Gang.

1. Entree, Frikando von Karpfen mit grünen Knödeln.
1. Braten, Fasanen.
1. Braten, farsirte Tauben.
1. Compote, gesulzte Quitten.
1. Kreme.
1. Bäckerei von Pistazien. 10 Teller Dessert.

N^o 17. Wie oben.

1. Macaronensuppe auf italienische Manier.
1. Hors d'oeuvre, Krebswürste.
1. Lendenbraten mit einer Senfbrühe.
1. gelbe Rüben mit geräucherten Zungen und Bouquets von Kalbfleisch.
1. Entree Puree von Feldhühnern.
1. Entree, Kalbfleisch mit kleinen Knödeln und Morcheln.

Zweiter Gang.

1. kaltes Entree von Hechten.
1. Braten, Rehschlegel.
1. Braten, Poularden.
1. Compote, getrocknete Aprikosen.
1. Schweinskopf.
1. Bäckerei von französischer Sorte. — 10 Teller Dessert.

N^o 18. Wie oben.

1. Schüsuppe mit Knödeln.
1. Pastete mit Bechamelle.
1. Boeuf à la Mode.
1. farsirter Kohlrabi mit gebackenen Priesen.
1. Entree Puree von Halbvdgeln.
1. Entree von Geiße.

Zweiter Gang.

1. Mehlspeise, farsirte Hörnchen.
1. gebratene Enten.

1. gebratener Kal mit Zitronen.
1. Gelee von Weichseln.
1. Compote, gebackene Zwetschgen.
1. Gateau von Mandeln, glasirt und belegt.
- 10 Teller Dessert.

N^o 19. Für 12 Personen zu 12 Speisen nebst
8 Tellern.

4 bei erster und 4 bei zweiter Tracht. Das Rindfleisch ab-
gesondert.

Erste Tracht.

1. Consommésuppe. — Hors d'oeuvre von Wildpret, mit
Trüffeln in Kapseln; es wird auf 2 Teller gegeben. —
Gesottenes Rindfleisch wird abgesondert gegeben nebst Zu-
gehör.
1. Gemüse, weißes Kraut in der Braise mit Schinken. —
Beilage, gefüllte Kalbsohren, wird auf 2 Teller gegeben.
1. Ragout, Nierenbraten auf englische Art.
1. Ragout, wilde Enten.
1. Mehlspeise von Reis mit eingemachten Weichseln.
1. Forelle mit frischer Butter aufgeschmelzt.

Zweite Tracht.

1. Entremets, Spinat mit Krebsbutter.
1. Braten, wälscher Hahn. — Compote von gesulzten Äpfeln
auf 2 Teller.
1. Braten, Wildpret mit eigenem Saft und Salat.
1. gebratene Aale mit Zitronen.
1. Blanc-manger von Vanille.
1. Rolade von Spanferkel mit saurer Sulze. — Kleine Bäck-
rei auf 2 Teller. — 12 Teller Dessert, als 2 mit Gefro-
renen, 4 mit Obst, 2 Schalen eingemachte Früchte, 1 Tel-
ler Bisquit nebst 3 anderer mit Confecturen, als Kasta-
nien &c.

N^o 20. Für 12 auch 18 Personen wie vorher.

Erster Gang oder Tracht.

1. Jusuppe mit Reis und Parmesankäse.

1. Austernpastete.
1. Rindfleisch nach deutscher Art abgesondert. — 4 Teller, als 1 mit Häringen, 1 mit Sardellenbutter, 1 mit Kufummern, 1 mit rothen Rüben.
1. Gemüse, farfirter Wirsing mit einer Fars von Bratwürsten. — Gebratene Gans als Beilage zum Gemüse.
1. Sauerkraut mit gebratenen Hasen.
1. Ragout, junge Hühner mit einer Krebsbrühe.

Zweiter Gang.

1. Mehlspeise, Gateau von schwarzem Brod.
1. Entremets, pochirte Eier mit Jus.
1. Braten, Kapaunen.
1. Compote von Birnen.
1. Braten, Feldhühner. — Salat abgesondert.
1. kalte Pastete von Hechten mit Champagnerwein. — 4 Teller, als 2 Schalen voll süßen Pomeranzen. — 2. Bäckereien, Brandmandeln. — 12 Teller Dessert.

Anmerkung. Statt der 4 Teller mit Obst kann man 2 Teller mit Saft und 2 mit Rahmgefrorenen geben.

N^o 21. Wie oben,

ohne das Rindfleisch abgesondert zu geben.

1. Jusuppe mit Krebsknödeln.
1. gestürzte Ragoutpastetchen.
1. Lendenbraten, herrschaftlich.
1. blauer Kohl mit Kastanien. — Beilage auf 4 Teller, als 2 mit halbgeräucherten Zungen. 2 mit Kalbsbouquets.
1. Ragout, Schwarzwildpret mit Histenmark.
1. Ragout von jungen Tauben.

Zweiter Gang.

1. Entremets, Sellerie auf Hühnerkammart.
1. Mehlspeise, Pudding von Pomeranzen.
1. Braten, Enten.
1. Compote von eingemachten Weichseln mit Bisquit garnirt.
1. Braten, Rothwildpret mit Brühe.
1. französische Torte. — 4 Teller, 2 mit italienischen Salat. 2 mit Blanc-manger von Marasli. — 12 Teller Dessert.

N^o 22. Wie oben.

Erster Gang.

1. Suppe mit Wurzeln.
1. Spanferkel statt Pasteten.
1. Rindfleisch mit Ueberzug von Meerrettig. — 4 Teller, 1. mit Häringen. 1. mit Sardellenbutter. 2. mit Hors d'oeuvre, kleine Andouillen von Priesen und Gaumen.
1. Knödel auf Hutten'sche Art.
1. Schwarzwildpret mit Brühe zu den Knödeln.
1. Kohlrabi mit Bechamelle und gebackenen Priesen.

Zweiter Gang.

1. Ragout von Gansleber mit Trüffeln.
1. Puree von Halbvögeln.
1. gesulzter Weinkreme.
1. gebratene Fasanen mit Zitronen.
1. gebratener Lammschlegel mit einer sauren Rahmbrühe.
1. saure Sulze mit Gründlingen. — 4 Teller, als 2 mit gebackenen Äpfeln, 2 mit Chokoladehippen. 12 Teller Dessert.

N^o 23. Wie oben.

Erste Tracht.

1. Jusuppe mit kleinen farsirten Semmeln. — Lammskarbonnade in Buttermehl, auf 2 Teller.
1. Rindfleisch, ein marinirter Lendenbraten; gesottenes Rindfleisch abgesondert.
1. Sauerkraut mit Feldhühner.
1. Spinat mit kleinen Würstchen von Bechamelle auf zwei Teller.
1. Entree von Ochsenfleisch mit Trüffeln und Morcheln in einen Kastrol oder einer Pastete.
1. Ragout, Kapaunen.

Zweiter Gang.

1. abgeriebene Mehlspeise mit Bisquit.
1. Ragout von einer Geiße mit Kartoffeln.
1. gebratene Gans mit Fülle von Kastanien. — Compote von Quitten auf 2 Teller. — Salat abgesondert.

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

N^o 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 Ochsenhäuten 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. Mandeltort. — 12 Teller Dessert.

N^o 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 Äpfeln, welches hoch aufdressirt wird.
1. gesulzter Weinkreme. — 4 Speisen zum Auswechseln, 2 zum Auswechseln bei Gemüse. 1. Braten, wälscher Hahn.
1. Braten, Feldhühner mit Zitronen oder Salat. Zum Auswechseln 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^o 26. Wie oben.

1. weiße Rübensuppe, 1. Jusuppe mit Krebsknödeln, (in 2 Bodouillen. — 4. Hors d'oeuvres, als 1 von Gekröse-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 Auswechslung bei Gemüsen, 1. Braten, Kapaunen. 1. Braten, Wildpret mit Saft. — Zur Auswechslung bei Suppen. 1. Pastete von einer Gansleber. 1. wilder Schweinskopf. — 2 Teller Compote von Birnen. 2. mit Bäckerei von Pistazien. — 28 Teller Dessert.

N^o 27. Wie oben.

1. braune Coulisuppe.
1. Jusuppe mit französischen weißen Knödeln. — 4. Hors d'oeuvres, 1 mit Nachispastete, 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 Satteltkrebser.
1. Mehlspeise von Macaronen mit Parmesankäse.
1. Mehlspeise, Trisenett.
1. Compote, gesulzte Aepfel mit Weichsel garnirt. — Zur Auswechslung bei Gemüse. 1. Braten, Feldhühner mit Salat abgesondert. 1. Braten, wälscher Hahn. Zur Auswechslung bei Suppen. 1. Gelee von Maraschi. 1. blau-gesottener Salm mit Butter und Zitronensaft. — 28 Teller Dessert.

N^o 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. bairische Rüben mit halbgeräuchertem Schweinefleisch.
1. Linsen mit Feldhühnern, 1. Schöpfenschlegel auf Wildpretart, (in 2 Bodouillen.
1. Ragout, gespiecte Kalbschweife.
1. Ragout vom Hecht am Spieß gebraten.
1. Mehlspeise vom Rindsbri.
1. Kastrolpastete mit Hasen.

1. italienischer Salat. — Zur Auswechslung bei Gemüsen.
1. gebratene junge Hühner. 1. gebratene Fasanen. — Zur Auswechslung bei Suppen. 1. Blanc-manger von bittern Mandeln. 1. Auerhahn oder Birkhahn mit saurer Salze. 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 Farselknödeln mit Bechamelle. — 4. Entrees, als 1. gespicktes Pries glasirt, 1. Rolade von Ochsenkaumen, 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 Kapauern.
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.

