

# **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 Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1862**

C. Fasten-Tafelzettel

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

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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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.



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 Häringen.

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.

