

# **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**

No 13 - 18. Für 12 Personen zu 12 Speisen

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

1. Schinken.

1. Bäckerei. — Salat abgesondert. — 7 Teller Dessert.

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

1. Consommésuppe.

1. Hors d'oeuvre von Ruheuter im Schmalz gebacken.

1. Bockelfleisch mit süßen Meerrettig.

1. Gemüse, farsirter Wirsing mit Beilage von gebratener junger Gans.

1. Ragout, Lammviertel mit saurer Rahmbrühe.

1. Kaffeekreme.

1. gebratene junge Hühner.

1. Compote von Aprikosen.

1. Bäckerei. — 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 13. Für 12 Personen zu 12 Speisen.

Ein kleiner Aufsatz in der Mitte. 3 Speisen (Schüsseln) oben,  
3 Speisen unten

1. weiße Coulissuppe.

1. Hors d'oeuvre, Croquet von Gefröse.

1. ordinär (gewöhnlich) gesottenes Rindfleisch mit Meerrettig überzogen sammt Zugehör.

1. Gemüse, Kohlrabi mit Beilage, Lammswürste auf herrschaftliche Art.

1. Entree, kleine Rolade von Kalbfleisch mit Krebsbrühe.

1. Entremets, Spargel.

Zweiter Gang.

1. gebratener junger wälscher Hahn.

1. gebratene junge Hasen.

1. Compote von Himbeeren.

1. Kreme von Chokolade.

1. englischer Salat.

1. Bäckerei. — 10 Teller Dessert. 4 mit Obst. 2 mit Gefrorenen. 1 mit Bisquit. 3 mit anderem Confekt.

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

N<sup>o</sup> 14. Für 12 Personen zu 10 Speisen auf  
die nämliche Art.

1. Kräutersuppe mit Wurzeln.
1. offene Ragoutpastetchen.
1. Lendenbraten.
1. Hoche-pot mit Bechamelle und Beilage. — Würste von Kalbshirn.
1. Ragout von Tauben mit Champignons.
1. Entremets, Hopfen mit Lammsbouquet.

Zweiter Gang.

1. gebratene Enten.
1. Rehbraten.
1. Compote von Pfirschen.
1. Gelee von Araf.
1. Schinken.
1. Bäckerei nach Belieben. — Salat abgesondert. — 10 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 15. Für 12 Personen zu 12 Speisen auf  
die nämliche Art.

1. blanke Krebsuppe.
1. Hors d'oeuvre, Riseten.
1. Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, bayerische Rüben mit geselchten (geräucherten) Fleisch nebst kalten Kalbsbraten.
1. junge Hühner à la Fricassée.
1. pochirte Eier.

Zweiter Gang.

1. gebratene Gans.
1. Wildpretsbraten.
1. Compote von Aprikosen.
1. Gelee von Körbel.
1. Rolade von Spanferkel mit saurerer Sulze.
1. Bäckerei. — Salat abgesondert zum Wildpretsbraten. — 10 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 16. Für 12 Personen 12 Speisen auf die  
nämliche Art.

1. Jusuppe mit Knödeln von gebrühtem Teig.
1. Hors d'oeuvre, Würste von Hammelfleisch.
1. Wurzelfleisch mit Zugehör.  
Sauerkraut mit Beilage von jungen Hasen.
1. Ragout, Hecht.
1. Entremets, Spinat mit Trifando von Kalbfleisch.

Zweiter Gang.

1. gebackene Hühner.
1. gebratenes Hirschkalb.
1. Compote von Weichseln mit Bisquit oder gebackenem Brod  
garnirt.
1. Kreme von Wein à la Royal.
1. L'espic mit Gründlingen.
1. Bäckerei. — 10 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 17. Für 12 Personen zu 12 Speisen auf  
die nämliche Art.

1. Suppe mit kleinen farsirten Semmeln.
1. Kleine Krebspastetchen.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, Kernerbsen und gelbe Rüben mit Beilage von  
gebackenen Hühnern.
1. Ragout, Schwarzwildpret mit bitteren Pomeranzen.
1. Entree von Kalbschweifen gespickt.

Zweiter Gang.

1. gebratene wilde Enten.
1. gebratene Geiße.
1. Compote von kleinen Birnen.
1. Kreme von Caramel.
1. saure Sulze von rothem Wildpret.
1. Bäckerei. — 10 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 18. Für 12 Personen zu 12 Speisen wie oben.

1. weiße Coulisuppe mit Reis und Parmesankäse.

1. Hors d'oeuvre von Ruheuter im Schmalz ausgebacken.
1. Boeuf à la Mode mit Zugehör.
1. Knödel mit Schinken und Schü.
1. Entremets von Sauerampfer mit Ochsenhäuten auf Hühnerkammart.
1. Ragout, Schöpfenschlegel mit Rukummernbrühe.

Zweiter Gang.

1. gebratene Feldhühner.
1. Nierenbraten.
1. Saumfisch mit Himbeeren.
1. gesottene Krebse.
1. kalte Pastete mit jungen Hasen.
1. Bäckerei. — Salat abgesondert. — 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 19. Für 12 auch 18 Personen zu 12 Speisen nebst 8 Teller als nämlich:

4 bei der ersten und 4 bei der zweiten Tracht.

Erste Tracht.

1. Spargelsuppe. Kleine Salpikopastetchen auf 2 Teller gegeben.
1. gesottenes Rindfleisch abgesondert gegeben. — Kohlrabi mit Bechamelle und Beilage als Kalbskarbonnade und Würstchen von Priesen.

Diese Beilagen werden auf 2 Teller gegeben.

1. gedämpfter Kalbschlegel auf ungarische Art.
1. Ragout, Hecht am Spieß gebraten.
1. Pudding von Pommeranzen.
1. Ragout, dempal à la Martelote von mehreren Fleischsorten.

Zweite Tracht.

1. Entremets, Hopfen mit gebackenen Ruheuter garnirt.
1. gebratener junger wälscher Hahn. — Compote von Aprikosen auf 2 Teller mit Bisquit oder Crouten (im Schmalz gebackenes Brod) garnirt.
1. Braten, Rehshlegel mit eigenem Saft. — Salat, abgesondert.