

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

No 25 - 29. Für 24 Personen zu 12 Speisen und 8 Teller und 4 Speisen zum
Abwechseln

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

N^o 25. Für 24 Personen zu 12 Speisen und 8
Teller und 4 Speisen zum Abwechseln.

1. legirte Kräutersuppe) in 2 Bodouillen. und 1. weiße Coulis)
- 4 Hors d'oeuvre nämlich 1. kleine Reispastetchen 1. Lammfarbennade im Buttermteig. 1. farsirte Omelettes mit gerührten Eiern. 1. Würste von Geiße.
1. marinirter Lendenbraten mit Brühe, — gesottenes Rindfleisch abgesondert mit Zugehör.
1. farsirter Wirsing und 1. Schüssel Knödel mit Schnecken, in 2 Bodouillen. Gebackene Hühner zum farsirten Wirsing abgesondert gegeben.
1. Kalbschlegel auf ungarische Art.
1. Ragout von Feldhühnern.
1. Entree, Frikando von Karpfen.
1. Mehlspeise, Pudding von Reis mit Kirschen.
1. Macaronen mit Parmesankäse.
1. Compote von Aprikoson.
1. Kreme von Pistazien. — Italienischer Salat, abgesondert. — 4 Speisen zum Auswechselfn bei Gemüsen. 1. Braten, junge Kapaunen. 1. Braten, Rehwildpret. — 2. zum Auswechselfn bei Suppen. 1. kalte Pastete von wilden Enten. — Schinken. — 4 Teller, 2 mit Wiener Hippen. 2 mit kleinen Mandeltörtchen. 28 Teller Dessert, als 8 mit Obst. 4 mit Saftgefrorenen von Himbeeren. 4 mit Rahmgefrorenen von Marasli. — 12 mit verschiedenen Confecturen.

N^o 26. Für 24 Personen zu 12 Speisen mit 8
Teller wie oben.

1. Spargelsuppe und 1. braune Coulisuppe in 2 Bodouillen. — 4. Hors d'oeuvres, als Hachispastetchen. 1. gestürzte Ragoutpastetchen. 1. kleine Würstchen von Kalbfleisch. 1 Spanferkel, welches in Stücke zusammengeschnitten wird, auf 4 Teller.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör auf 4 Teller, als: 1. frische Häringe. 1. Cardellenbutter. 1. Kufummern. 1. eingemachte saure Weichseln.
1. Hirschziemer mit Johannisbeerenbrühe, abgesondert.

1. Kohlrabi mit Bechamelle, Beilage von gesotrenem Lammfleisch.
1. Hechtkraut, die Beilage aber abgesondert. — Gebackene Hechte.
1. Frikando von Kalbfleisch mit Sauerampfer.
1. Ragout, Dempal à la Matelote.
1. kaltes Entree, junge Hühner oder Kapunen.
1. Mehlspeise, Semola.
1. Blanc-manger, kolorirt, zum Abwechselfn bei Gemüsen. 1. junger wälscher Hahn. 1. junge Hasen. Salat abgesondert. — Zum Auswechselfn bei Suppen. 1. große oder kleine Bäckerei nach Belieben. 1. saure Sulze mit wilden Enten. — 28 Teller Dessert.

N^o 27. Für 24 Personen 12 Speisen und 8 Teller wie oben.

1. Reissuppe mit grünen Erbsen, 1. Jussuppe mit pochirten Eiern in 2 Bodouillen. — 4. Hors d'oeuvres, kommen auf 4 Teller: 1. mit Kalbskarbonnade in Papier. 1. mit Frankfurter Pastetchen. 1. mit Schweizer-Omelette. 1. mit Würstchen von Wildpret.
1. Rindfleisch mit Wurzel und Saft.
1. Gemüse, Faselen, 1. Gemüse, gelbe Rüben, in 2 Bodouillen. — 4 Teller, als: 2. Beilagen zu den Faselen. 1. von gebackenen Kalbschweifen. 1. von Böckelzungen aufgeschnitten. 2 Teller als Beilagen zu den gelben Rüben. 1. gebackenes Kubeuter. 1. Servelatwürste.
1. Schöpsenschlegel mit Kukumern.
1. Ragout, kleine Rolade von Kalbfleisch in Krebsbrühe.
1. Entremets, Karfiol mit gebackenen Tauben.
1. Mehlspeise, die sogenannten Burgunderklößchen.
1. Ragout, Forellen mit Butter.
1. Compote, Reneklo.
1. Gelee von süßen Pomeranzen. — Zum Auswechselfn bei Gemüsen. 1. Braten, junge Fasanen. 1. gebratene Gans. Zum Auswechselfn bei Suppe. 1. große oder kleine Bäckerei auf einer großen Schüssel. — 1. Schweinskopf oder Wildschweinschlegel mit Brühe. — 28 Teller Dessert.

N^o 28. Für 24 Personen 12 Speisen und 8
Teller wie oben.

1. Zussuppe mit kleinen farsirten Semmeln, 1. legirte Kräu-
tersuppe, in 2 Bodouillen. — 4. Hors d'oeuvres: 1. von
Kuheuter. 1. von offenen Ragoutpastetchen. 1. von Feld-
hühnern. 1. Würstchen von Hammelfleisch.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.
1. Bockelfleisch mit Meerrettig.
1. Wirsing mit gebackenen Kalbsohren, 1. Knödel mit halb-
geräuchertem Fleisch, in 2 Bodouillen.
1. Entree, junge Hühner à la Braise.
1. Schwarzwildpret mit bitteren Pomeranzen.
1. Entremets, Spargel.
1. Mehlspeise, Weichselfuchen.
1. Ragout à la Creme, junge Tauben in Schmalz gebacken.
1. Compote von Aprikosen. — Zum Auswechseln bei Gemü-
sen 1. gebratene Kapaunen, 1. gebratene junge Hasen.
— Zum Auswechseln bei Suppen 1. Gelee von Melonen.
1. Westphälischer Schinken. Salat abgesondert. — 4 Tel-
ler, 2 mit Hippen und Pistazien. 2. mit Linsenteig-
bäckerei.

N^o 29. Auf englische Art, zu 9 Speisen und
16 Teller für 18 Personen.

1. Suppe von Spargel abgesondert.
1. Kalbsviertel mit Bechamelle.
1. Wurzelfleisch.
1. Ochschweife mit Linsen in einer Pastete von Butterteig.
1. Ragout, wilde Enten in einer Pomeranzenbrühe.
1. gebratene junge wälsche Hähnen.
1. Creme von Himbeeren.
1. Rolade von Spanferkeln mit saurer Sulze.
1. Bäckerei, eine schwarze Brodtorte. — 16 Teller, als 2.
mit englischem Salat. 2. mit gesottenen Krebsen. 2. mit
Servelatwürsten. 2. mit kaltem Wildpret. 1. mit Sar-
dellenbutter. 1. mit frischer Butter. 1. mit Kufummern.
1. mit Monatrettigen. 1. mit blaugesottenen Gründlingen.
1. mit Kräutersalat. 1. mit Häuptersalat.