

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 7 - 12. Für 12 Personen zu 9 Speisen allzeit 3 zu 3 zu geben

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

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.