

# **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 12-18. Für 12 Personen zu 12 Speisen

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

N<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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. Faumfoch (Soufflee) mit Himbeeren.
1. Braten, Kapaunen.
1. Karpfen in Marinade.
1. Compote, gebackene Birnen.
1. Blanc-manger von Kaffe.
1. Bäckerei nach Belieben. — 10 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 15. Wie oben.

1. blanke Coulisuppe.
1. Salminpastetchen von Vögeln.
1. Lendenbraten, herrschaftlich.
1. Hechtkraut mit Westphälinger 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<sup>o</sup> 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 Sattelkrebse.
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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 20. Für 12 auch 18 Personen wie vorher.

Erster Gang oder Tracht.

1. Jusuppe mit Reis und Parmesankäse.