

# **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 19 - 23. Für 12 Personen zu 12 Speisen nebst 8 Teller

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

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.

1. Austernpastete.
1. Rindfleisch nach deutscher Art abgesondert. — 4 Teller, als 1 mit Häringen, 1 mit Sardellenbutter, 1 mit Kufummern, 1 mit rothen Rüben.
1. Gemüse, farfirter Wirsing mit einer Fars von Bratwürsten. — Gebratene Gans als Beilage zum Gemüse.
1. Sauerkraut mit gebratenen Hasen.
1. Ragout, junge Hühner mit einer Krebsbrühe.

Zweiter Gang.

1. Mehlspeise, Gateau von schwarzem Brod.
1. Entremets, pochirte Eier mit Jus.
1. Braten, Kapaunen.
1. Compote von Birnen.
1. Braten, Feldhühner. — Salat abgesondert.
1. kalte Pastete von Hechten mit Champagnerwein. — 4 Teller, als 2 Schalen voll süßen Pomeranzen. — 2. Bäckereien, Brandmandeln. — 12 Teller Dessert.

Anmerkung. Statt der 4 Teller mit Obst kann man 2 Teller mit Saft und 2 mit Rahmgefrorenen geben.

N<sup>o</sup> 21. Wie oben,

ohne das Rindfleisch abgesondert zu geben.

1. Jusuppe mit Krebsknödeln.
1. gestürzte Ragoutpastetchen.
1. Lendenbraten, herrschaftlich.
1. blauer Kohl mit Kastanien. — Beilage auf 4 Teller, als 2 mit halbgeräucherten Zungen. 2 mit Kalbsbouquets.
1. Ragout, Schwarzwildpret mit Histenmark.
1. Ragout von jungen Tauben.

Zweiter Gang.

1. Entremets, Sellerie auf Hühnerkammart.
1. Mehlspeise, Pudding von Pomeranzen.
1. Braten, Enten.
1. Compote von eingemachten Weichseln mit Bisquit garnirt.
1. Braten, Rothwildpret mit Brühe.
1. französische Torte. — 4 Teller, 2 mit italienischen Salat. 2 mit Blanc-manger von Marasli. — 12 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 22. Wie oben.

Erster Gang.

1. Suppe mit Wurzeln.
1. Spanferkel statt Pasteten.
1. Rindfleisch mit Ueberzug von Meerrettig. — 4 Teller, 1. mit Häringen. 1. mit Sardellenbutter. 2. mit Hors d'oeuvre, kleine Andouillen von Priesen und Gaumen.
1. Knödel auf Hutten'sche Art.
1. Schwarzwildpret mit Brühe zu den Knödeln.
1. Kohlrabi mit Bechamelle und gebackenen Priesen.

Zweiter Gang.

1. Ragout von Gansleber mit Trüffeln.
1. Puree von Halbvögeln.
1. gesulzter Weinkreme.
1. gebratene Fasanen mit Zitronen.
1. gebratener Lammschlegel mit einer sauren Rahmbrühe.
1. saure Sulze mit Gründlingen. — 4 Teller, als 2 mit gebackenen Äpfeln, 2 mit Chokoladhippen. 12 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 23. Wie oben.

Erste Tracht.

1. Jusuppe mit kleinen farsirten Semmeln. — Lammskarbonnade in Buttermehl, auf 2 Teller.
1. Rindfleisch, ein marinirter Lendenbraten; gesottenes Rindfleisch abgesondert.
1. Sauerkraut mit Feldhühner.
1. Spinat mit kleinen Würstchen von Bechamelle auf zwei Teller.
1. Entree von Ochsenfleisch mit Trüffeln und Morcheln in einen Kastrol oder einer Pastete.
1. Ragout, Kapaunen.

Zweiter Gang.

1. abgeriebene Mehlspeise mit Bisquit.
1. Ragout von einer Geiße mit Kartoffeln.
1. gebratene Gans mit Fülle von Kastanien. — Compote von Quitten auf 2 Teller. — Salat abgesondert.

1. Rolade von Rehwildpret mit saurer Sulze.
1. Gelee von Zitronen.
1. Bäckerei, kleine französische Törtchen auf 2 Teller. — 12 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 24. Wie oben.

Erster Gang.

1. blanke Krebsuppe. — Hors d'oeuvre von Priesen in Oblaten gebacken auf 2 Teller.
1. gesottenes Rindfleisch mit einer Sardellen-Brühe und anderer Zugehör.
1. Kohlrabi mit Bechamelle. — Beilage, Kalbskarbonnade auf 2 Teller.
1. Schöpfenschlegel mit Gurkenbrühe.
1. Ragout, Frikasse von jungen Hühnern.
1. Ragout von Ochsenhäuten mit weißen Knödeln von Kalbfleisch und Morcheln.

Zweiter Gang.

1. Mehlspeise, Pudding von Reis.
1. Braten von Rehwildpret mit Brühe.
1. gebratene Enten. — Compote, Brünellen auf 2 Teller. — Blanc-manger von Chocolate auf 2 Teller.
1. blaugesottene Forellen mit Butter und Zitronensaft.
1. kalte Pastete mit Fasanen und Trüffeln.
1. Mandeltort. — 12 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 25. Wie oben, nebst 4 Teller zum Auswechseln, auf einmal aufzusetzen.

Erster Gang.

1. Jusuppe in Karfiol, 1. Leber-Coulis-Suppe, in 2 Boudouillen. — Hors d'oeuvres auf 4 Teller, 1. mit Krebspastete. 1. mit kleinen Würstchen von Kalbfleisch. 1. mit kleinen Salpikopastetchen. 1. von Kalbshirn.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör abgesondert gegeben.
1. Hirschziemer mit Kruste und süßer Brühe. — 4 Teller, 1. mit Häringen. 1. mit Sardellenbutter. 1. mit Beilage, Zungen. 1. mit Beilage, Servelatwürste.