

# **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 28. Wie oben nebst 4 Teller zum Auswechseln, auf einmal aufzusetzen

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

N<sup>o</sup> 27. Wie oben.

1. braune Coulisuppe.
1. Jusuppe mit französischen weißen Knödeln. — 4. Hors d'oeuvres, 1 mit Nachispastete, 1 mit gebackenen Kalbsohren mit einer Farse, 1 von Gansleber in Kapseln, 1 offene Ragoutpastete.
1. Rostbraten mit Charlottenbrühe.
1. gesottenes Rindfleisch mit einem Ueberzug von Meerrettig.
1. Gemüse, blauer Kohl mit Kastanien.
1. farsirter Kohlrabi. — 4 Teller, 1. mit Bratwürsten zum blauen Kohl, 1. mit gebackenen Tauben, 1. mit Sardellenbutter, 1 mit grüner Butter.
1. Kalbschlegel auf ungarische Art.
1. Ragout von wilden Enten mit Portulack.
1. junge Hühner mit Satteltkrebser.
1. Mehlspeise von Macaronen mit Parmesankäse.
1. Mehlspeise, Trisenett.
1. Compote, gesulzte Aepfel mit Weichsel garnirt. — Zur Auswechslung bei Gemüse. 1. Braten, Feldhühner mit Salat abgesondert. 1. Braten, wälscher Hahn. Zur Auswechslung bei Suppen. 1. Gelee von Maraschi. 1. blau-gesottener Salm mit Butter und Zitronensaft. — 28 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 28. Wie oben.

1. weiße Coulisuppe, 1. schwarze Brodsuppe mit Bratwürsten (in 2 Bodouillen. — 4. Hors d'oeuvres, als 1. von Frankfurter Pastete. 1. von offener Ragoutpastete, 1. von farsirtem Omelette mit gerührten Eiern. 1. mit Espagnole im Schmalz gebacken.
1. Rindfleisch mit Wurzeln in seinem eignen Saft.
1. Bockfleisch mit süßen Meerrettig nebst anderer Zugehör.
1. bairische Rüben mit halbgeräuchertem Schweinefleisch.
1. Linsen mit Feldhühnern, 1. Schöpfenschlegel auf Wildpretart, (in 2 Bodouillen.
1. Ragout, gespiecte Kalbschweife.
1. Ragout vom Hecht am Spieß gebraten.
1. Mehlspeise vom Rindsbri.
1. Kastrolpastete mit Hasen.

1. italienischer Salat. — Zur Auswechslung bei Gemüsen.  
1. gebratene junge Hühner. 1. gebratene Fasanen. — Zur Auswechslung bei Suppen. 1. Blanc-manger von bittern Mandeln. 1. Auerhahn oder Birkhahn mit saurer Sulze. 2 Teller Compote von gelben Rüben. 2 mit Mandelhippen. 28 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 29. Für 18 Personen zu 9 Speisen und 16 Teller auf englische Manier.

1. Erbsensuppe.  
1. Wirsingsuppe.  
1. englischer Braten.  
1. Frikando von Kalbfleisch mit Sauerampfer.  
1. ganze Feldhühner in Salmin.  
1. Schöpfenschlegel mit Erdäpfel.  
1. gebratener Kapaun.  
1. Schinken in Wein gesotten.  
1. Weinkreme mit Champagnerwein. — 16 Teller, als 1 mit Gurken, 1. mit Rettig, 1 mit Sardellenbutter, 1. mit frischer Butter, 1. mit Trüffeln, 1. mit Champignons, 1. mit Servelatwürsten, 1. mit kalten Wildpret, 1. mit italienischen Salat, 1. mit grünen Salat, 1. mit Häringen, 1. mit Bricken, 2. mit Bäckerei von Buttermteig, 2. mit Bäckerei von Mandelteig.

N<sup>o</sup> 30. Für 24 Personen zu 18 Speisen wovon 2 zum Auswechsln gehören nebst 8 Teller auf französische Art.

1. Suppe von Portulack.  
1. weiße Coulisuppe mit Reis.  
1. gesottenes Rindfleisch, 1. Nierenbraten mit Rahm, (beim Auswechsln der Suppe.  
1. Buttermteig, Pastete mit Tauben.  
1. weiße Farselknödeln mit Bechamelle. — 4. Entrees, als 1. gespicktes Pries glasirt, 1. Rolade von Ochsenkaumen, 1. junge Hühner mit Vertrambrühe, 1. Frikando von Kalbfleisch mit Spinat. — 4 Teller, als 1. mit Sardellen mit Butter, 1. mit Häringen, 1 mit Gurken, 1 mit rothen Rüben.