

# **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 29. Für 18 Personen zu 9 Speisen und 8 Teller  
auf englische Manier

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

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 Ochsen gaumen, 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.