

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 2. 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)

Zweiter Gang.

1. Entremets, Karfiol mit einer legirten Brühe.
1. Braten, Feldhühner.
1. Geiße.
1. Entremets, Trüffeln.
1. Kreme von Pistazien.
1. Gelee von süßen Pomeranzen.
1. kalte Pastete von Kapauern.
1. Gateau von Bisquit. — 4 Teller als 2 mit Salat, 2 mit Compote von gebackenen Aepfeln. — 36 Teller Dessert, 2 mit gebackenen Gefrorenen von Rahm mit Vanille, 4 mit Gefrorenen von Himbeeren, 4 mit Obst, 4 mit eingemachten Früchten, 22 mit andern Confecturen.

C. Fasten = Tafelzettel.

N^o 1. Für 12 Personen zu 6 Speisen allzeit
3 zu 3 aufzusetzen, für das ganze Jahr.

1. Krebspanadsuppe.
1. pochirte Eier mit Sauerampfer.
1. Stockfisch mit Rahm.
1. Spargel mit gebackenen Bärtschen.
1. Auflauf von Reis.
1. blau gesottener Hecht mit kalten Meerretig. — Käse und Butter abgesondert. 5 Teller Dessert, als 1. mit große Bäckerei in der Mitte. 1. mit Mandel - Confect nämlich Bisquit oder Anisbrod. 2. mit Obst.

N^o 2. Für 12 Personen zu 9 Speisen allzeit
3 zu 3 zu geben.

1. Krebspanadesuppe.
1. Hachispastetchen.
1. Eier mit Sauerampfer.
1. Stockfisch mit Rahm.
1. Zuckererbsen mit Beilage von Bärtschen.

