

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Neues practisches badisches Kochbuch, oder vollständige  
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und  
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...  
u.S.w.**

**Karlsruhe, 1845**

Süße Suppen u. kalte Schalen.

**urn:nbn:de:bsz:31-54756**

auf durch ein Haarsieb, thue noch etwas Salz hinein, röste etwas Weißbrod in Butter schön gelb, thue es in die Suppenschüssel und schütte die Suppe darüber.

#### 41. Schwarzbrod = Suppe.

Schneide  $\frac{1}{2}$  Pfund Schwarzbrod klein zusammen und koche es mit einem Ei groß Butter, einigen zusammengebundenen Peterfilien- und Sellerieblättern in weißer Bouillon weich, treibe sie dann durch ein Haarsieb und salze sie, verrühre nun 6 Eiergelb nebst etwas Muskatnuß und schütte die Suppe unter beständigem Rühren hinein.

#### 42. Vermicelli oder italienische Nudel = Suppe.

1 Pfund Vermicelli werden in Salzwasser einige Minuten gekocht, alsdann abgegossen, in ein dazu schickliches Geschir gethan und so viel als nöthig Jus kochend darüber gegossen, etwas gestoßener Pfeffer und Salz daran gethan und eine halbe Stunde langsam gekocht, beim Anrichten wird etwas geriebener Parmesankäs darauf gestreut.

### Süße Suppen u. kalte Schaalen.

#### 43. Wein = Suppe.

Nimm 1 Eßlöffel voll feines Mehl, 4 Eiergelb,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker, etwas Citronenschale, eine Messerspitze Zimmt und rühre dieses mit 2 Schoppen weißem Wein,  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser und 2 Eßlöffel voll süßem Rahm in einer Casserole glatt an, thue

eine Nuß groß Butter hinein, nimm es auf's Feuer und lasse es unter beständigem Rühren einigemal aufkochen und richte sie über würfelig geschnittenes Weißbrod an.

#### 44. Sago = Suppe mit Wein.

$\frac{1}{4}$  Pfund Sago wird etliche Mal durch laues Wasser gewaschen und alsdann mit einem Schöpfloffel kaltem Wasser zur Hitze gebracht; wenn dieses eingekocht ist, gießt man  $\frac{1}{2}$  Maß rothen Wein nach und nach daran, thut etwas Zimmt, das abgeriebene Gelbe von einer Citrone und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker hinein. Dieses zusammen läßt man kochen, bis es die Dike von einer Gerstsuppe hat. Will man die Suppe nicht so stark haben, so gießt man  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser dazu. Sie muß in einem ganz reinen Geschir gekocht werden.

#### 45. Sago = Suppe mit Milch.

Man setzt den Sago mit einem Stückchen Butter und Wasser an's Feuer, läßt ihn einkochen, füllt ihn dann mit warmer Milch auf, thut ein Stückchen Zucker, welches an einer Citrone abgerieben worden ist, dazu; kocht dieß langsam weich und streut beim Anrichten etwas Zimmt darauf.

#### 46. Bier = Suppe.

2 Bouteillen Bier lasse mit 12 Loth Zucker, etwas Zimmt und Citronenschale aufkochen, nimm aber sorgfältig den Schaum, den das Bier wirft, ab. Beim Anrichten verrühre 5 Eiergelb mit etwas sauerm Rahm, rühre es an die Suppe und richte sie über geröstetes Brod an.

#### 47. Süße Mandel = Suppe.

Man stößt eine Handvoll geschälte Mandeln recht

fein, thut eine Handvoll Zucker dazu und röstet dieses zusammen in einer messingenern Pfanne hellgelb. Schüttet alsdann Milch daran, so viel man Suppe haben will, thut ein wenig Zimmt darein und läßt es mit diesem eine Zeitlang aufkochen; dann verrührt man das Gelbe von etlichen Eiern, rührt die Suppe nach und nach daran und richtet sie über gebähte Brodschnitten an.

#### 48. Dürre Kirschen = Suppe.

3 bis 4 Handvoll dürre Kirschen werden fein gestossen, sodann ein Stückchen geschnittener Weck dazu gethan, mit 2 Schoppen Wasser aufgefüllt, recht verkocht und dann durch ein Haarsieb getrieben. Füge alsdann eine Bouteille rothen Wein,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, die Schale von einer Citrone und etwas ganzen Zimmt hinzu, lasse es eine Viertelstunde gut kochen und richte es über gelb geröstetes Weißbrod an.

#### 49. Heidelbeer = Suppe.

Nimm reife Heidelbeeren, setze sie mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker zum Feuer (sie werden selbst Brühe ziehen). Wenn sie weich sind, treibe sie durch ein Haarsieb, gib zu dem Durchgetriebenen Zimmt und von einer halben Citrone das Abgeriebene, nebst 2 Schoppen Wein, lasse alles eine Viertelstunde kochen und richte die Suppe über gebähte Weißbrodschnitten an.

#### 50. Kalte Schaale von Schwarzbrod.

1 Pfund geriebenes Schwarzbrod, 1 Pfund Rosinen, welche gut gewaschen und mit ein Glas Wein gut eingekocht sind, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker, etwas gestoßenem Zimmt, etwas fein gehackter Citronenschale und 2 Bouteillen weißen Wein menge recht untereinander und stelle es kalt, bis es zur Tafel geht.

### 51. Kalte Schaale von Aprikosen.

Nimm 24 Stück Aprikosen; die Hälfte davon schäle recht schön und schneide sie in 2 Theile, dann koche sie mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und ein Glas weißen Wein gelinde, damit die geschälten Aprikosen ganz bleiben; auch nimm von allen 24 Aprikosen die Kerne geschält dazu, die andere Hälfte aber drücke sammt der Schale durch ein Haarsieb, dann thue das Durchgetriebene mit 2 Schoppen weißem Wein gut verrührt in einen Suppentopf, mit  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenem Zucker, etwas gestoßenem Zimmt, etwas fein gehacktem Citronat, nebst  $\frac{1}{2}$  Kaffeetasse Kirschenwasser und die vorher gekochten Aprikosen, decke es zu und stelle es kalt bis zum Anrichten.

### 52. Kalte Schaale von Kirschen.

1 Pfund Kirschen wird von den Stielen gereinigt, fein gestoßen und mit einem zusammengeschnittenen Weck, etwas Zitronenschale, Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser eine Viertelstunde recht miteinander verköcht; treibe dieß durch ein Haarsieb, thue es in eine schickliche Schüssel, gieße 2 Schoppen rothen Wein mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und etwas Zimmt darüber. Alsdann nimm 1 Pfund saure Kirschen, entledige sie der Steine und Stiele und koche sie mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker kurz ein. Thue sie dann auch nebst einem Eßlöffel voll Kirschenwasser zu dem Obengenannten, decke sie gut zu, und stelle sie kalt bis zum Anrichten.

## Klöse zu Suppen.

### 53. Gezopfte Weckknölein.

Man zopft von 3 Kreuzer-Wecken das Weiche heraus, brüht es mit  $\frac{1}{4}$  Pfund heißer Butter an, läßt es