

# **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, 1854**

No 17. Nudelsuppe

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

Salz darein, treibe diese Masse durch ein Haarsieb, und reibe ein wenig Muskatennuß hinein. Dann nimm einige kleine Förmchen, wie du selbe haben kannst, streiche solche mit Butter aus, und gieß dein Consomme darein, thue ein wenig kaltes Wasser in ein Kastrol, setze solche Förmchen darein, setze es auf das Feuer, damit es koche, oben darüber lege einen Deckel mit Kohlen, damit das Consomme oben anziehen, dieß ist aber in einer  $\frac{1}{4}$  Stunde fertig. Nimm sie dann heraus, stürze sie auf einen Teller oder Schneidebret, und wenn sie kalt sind, zerschneide sie in kleine Theile, wie du willst, lege sie in den Suppennapf, nimm 2 Mundsemmeln, mache 16 kleine runde Schnitten daraus, bähle sie auf dem Roste lege sie ebenfalls in den Napf. Wenn es Zeit ist anzurichten, gieß deine Suppe darauf, verkoste sie aber, ob sie nicht noch etwas Salz nöthig habe.

#### N<sup>o</sup> 17. Nudelsuppe.

Nimm 2 ganze Eyer, und den Dotter von vieren,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl, mache einen Nudelteig, wie es gewöhnlich ist, und davon 4 Nudelpläze, und drehe solche sehr fein mit einem Nudelholz aus. Wenn die Pläze etwas trocken sind, schneide sie in der Mitte von einander, damit die Nudeln nicht zu lang werden, alsdann lege sie zusammen, und schneide sie sehr fein. Sie werden ebenfalls in einem Wasser abgekocht, wie die Makaroni, alsdann auch mit kaltem Wasser abgeschwemmt, dann in 2 Maß Schü gelegt, und noch ein wenig gekocht. Wenn es Zeit ist anzurichten, wirf etwas geschnittene Petersilie darein, auch etwas Muskatennuß und ein wenig Salz.

#### N<sup>o</sup> 18. Kleine Fleckchensuppe.

Nimm 2 ganze Eyer und den Dotter von dreien, mache eben einen solchen Nudelteig (wie ich schon gesagt habe) treibe ihn auch so fein aus, wie die andern Nudeln. Wenn die Pläze trocken sind, schneide kleine Fleckchen, oder es noch schöner zu machen, zerschneide sie mit einem Backrädchen, dann werden sie blanchirt, oder im Salzwasser abgekocht (wie schon gesagt worden ist). Diese Fleckchen lege in eine Schü, und laß sie ein wenig mitkochen; hernach streue etwas gestoßene Muskatennußblüte und Salz daran, ehe sie angerichtet werden.

#### N<sup>o</sup> 19. Gerstenschleim (eine Nachtsuppe).

Nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund feine Gerste, ließ sie sauber, dann nimm