

# **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 19. Gerstenschleim (eine Nachtsuppe)

[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

6 Loth Butter, röste die Gerste ein wenig, gieß 2 Maß gute Fleischbrühe darauf, und laß es langsam kochen, dann kann man eine Selleriewurzel, auch eine gelbe Rübe, eine Peterstliwurzel daren legen, auch etwas Salz, und 4 Nägelein. Dieß laß kochen, bis die Gerste sehr weich ist, dann schlage sie durch ein Haarsieb. Wenn die Gerste einkocht, muß sie wieder mit Fleischbrühe aufgefüllt werden, damit bei dem Anrichten 2 Maß bleiben, auch kann man beim Anrichten den Saft von 2 oder noch mehr Zitronen nach Gusto daran träufeln.

#### N<sup>o</sup> 20. Eyergerste.

Setze 2 Maß gute Bouillon mit etwas wenig Butter (bei uns ein Butterweckchen) zum Feuer. Wenn solche siedet, nimmt man zu 4 Eyer 4 Eßlöffel voll Semmelmehl und einen kleinen Eßlöffel voll feines Mehl, rührt solches mit den Eyern und ein wenig kalter Fleischbrühe an, und lasset es unter langsamen Umrühren in die siedende Brühe laufen. Wenn es eine kleine  $\frac{1}{4}$  Stunde lang gekocht hat, wird Schnittlauch in den Suppennapf gelegt, darüber angerichtet, Muskatennuß darauf gerieben, und selbe vollends gesalzen.

#### N<sup>o</sup> 21. Suppe von weißem Brod mit Eyern.

Man macht von 2 Semmeln 24 Schnitten, und bähete sie auf dem Rost. In der Fleischbrühe werden allerhand Wurzeln gesotten, wie schon mehrmal gesagt worden ist. Dann kömmt das Brod in den Napf, und die Suppe wird darübergegossen. Hierauf setze sie ein wenig auf die Kohlen; ist selbige ein wenig abgekühlt, so nimmt man 4 Eyer und 6 Löffel voll süßen Rahm, rührt solches wohl durcheinander, und läße es in die Suppe laufen. Endlich reibet man ein wenig Muskatennuß daren, und salzet sie.

#### N<sup>o</sup> 22. Sago suppe mit Milch.

10 Loth Sago sauber gewaschen setze mit kaltem Wasser an das Feuer; wenn er einige Male aufgeköcht ist, so schütte ihn ab, kühle ihn mit kaltem Wasser ab; dann wird er zum zweiten und dritten Mal eben so mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, und allezeit einigemal aufgeköcht. Dieß geschieht deswegen, damit der Sago schön hell werde. Dann nimm zu dem Sago 1  $\frac{1}{2}$  Maß Milch (hier braucht man keine 2 Maß, weil der Sago für sich schon viel ausgibt) gieß Milch, welche aber zuvor abgekocht sein muß, auf den Sago, lege ein kleines