

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 22. Sagosuppe mit Milch

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

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^o 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^o 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^o 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 abgesotten sein muß, auf den Sago, lege ein kleines

Stückchen Zimmt oder Vanille hinein, und laß es darin kochen auch etwa 8 Loth Zucker. Wenn der Zimmt oder Vanille gekocht, und wieder herausgenommen ist; richtet man die Suppe an. Zuweilen kann man auch den Dotter von 10 Eiern nehmen, und die Suppe ein wenig damit legiren, wenn selbe noch besser werden soll.

N^o 23. Sagosuppe mit Wein.

8 Loth Sago eben so zugerichtet, wie im vorigen Abschnitt gesagt worden ist, laß mit 1 $\frac{1}{2}$ Maß Wein siedend werden, schneide recht fein eine süße Pomeranzen- oder Citronenschale hinein, und laß sie darin kochen. Dann nimm sie wieder heraus, wirf $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker hinein, und laß den Sago etwa $\frac{1}{4}$ Stunde mit dem Wein kochen. Hernach mache von 10 Eiern eine Liaison, (wie mehrmal gesagt worden) legire die Suppe, verkoste sie, ob nicht etwa noch mehr Zucker nöthig sei, und gib sie auf die Tafel.

N^o 24. Jus- oder Schüsuppe.

Gieß 2 Maß von der oben gemeldeten Schüsuppe in einen Topf, schneide einige Wurzeln hinein (wie schon öfters gesagt worden ist) in Form der Nudeln oder auch sehr klein würfelförmig, wasche solche sauber, und reinige sie im Salzwasser, schütte über sie in einem Sieb oder Seiher kaltes Wasser ab, und lege sie in die Suppe.

N^o 25. Erbsensuppe von Fischrogen.

Wasche den Roggen von 2 großen Karpfen sauber, koche ihn in Salzwasser ab; dann lege ihn heraus, daß er kalt werde. Wenn er kalt ist, so zerschneide ihn in kleine Theile, schlage 2 Eier aus, verrühre sie, dunke in dieselben die kleinen Theile des Roggens, und darauf in geriebenes Brod, hernach backe solche im Schmalz, und lege sie in das Suppengesäß. Ferner schneide in 2 Maß Erbsenbrühe eine gelbe Rübe, eine Selleriewurzel, eine Petersilienwurzel und etwas Porree; wenn alles sauber gepußt und gewaschen ist, so werden sämtliche Wurzeln geschnitten wie Nudeln, dann nochmal gewaschen, und in die Suppe geworfen. Wenn sie weich sind, und es Zeit ist anzurichten, salze die Suppe hinlänglich, schneide 2 kleine Semmeln in 24 kleine runde Bröddchen, gleich einem halben Laubthaler, backe