

# **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 29. Legirte Weinsuppe

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

aus, und lege es in die Suppe, salze dieselbe, und reibe etwas Muskatennuß hinein, dazu ein wenig weißen Pfeffer, welcher auch klein gestoßen werden muß; schneide hierauf etwas von einem weißen Hausbrod (wie schon vorher gemeldet worden) bähle solches im Backofen, damit es eine etwas gelbe Farbe bekommt.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten legt man das Brod in die Suppe, und läßt es ein wenig damit kochen; dann schneide 2 große Zwiebeln klein, röste sie in 3 Loth Schmalz schön gelb. Wenn es Zeit ist, richte deine Suppe an, und streue die Zwiebeln darauf. Auch kann man Eyer, wie bei der Fleischsuppe hinein geben, und statt der Zwiebeln sie mit geröstetem Brod aufschmälzen.

### N<sup>o</sup> 29. Legirte Weinsuppe.

Lege in 2 Maß Wein eine Zitronenschale, ein klein Stückchen Zimmt, soviel als 3 Loth frische Butter und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, laß den Wein kochen, schlage 12 oder 14 Eyer aus, mache eine Liaison (wie schon bei No. 5 angemerkt worden) schneide 2 Mundsemmeln klein und würfelartig, thue sie in das Suppengefäß. Wenn es Zeit ist, legire die Suppe mit der Liaison, hebe sie aber wohl mit einem Löffel auf, damit sie nicht zusammen laufe, dann richte sie über das Brod an, und gieb sie auf die Tafel.

### N<sup>o</sup> 30. Kaffeesuppe.

Röste  $\frac{1}{4}$  Pfund Kaffee so, als wolltest du davon Kaffee zum Trinken machen, und mahle denselben; setze ihn dann mit  $1 \frac{1}{2}$  Maß Wasser zum Feuer, und laß ihn langsam einkochen, hernach rücke ihn vom Feuer hinweg, laß ihn stehen, bis er sehr hell ist, gieß ihn zu  $1 \frac{1}{2}$  Maß abgessottem süßem Rahm, mische denselben darunter, und wirf 10 Loth Zucker dazu. Dann nimm 2 Semmelchen, schneide das Braune herab, das übrige Weiße schneide klein und würfelartig, thue es in das Suppengefäß, und richte die Suppe darüber an.

### N<sup>o</sup> 31. Chokoladesuppe.

Reibe  $\frac{1}{4}$  Pfund Chokolade auf einem Reibeisen, thue ihn hierauf in 1 Schoppen guten Rahm oder Milch, und laß ihn ein wenig kochen, dann gieß noch  $1 \frac{1}{3}$  Maß Milch darauf, nimm ein wenig Vanille, auch 8 Loth Zucker dazu, und laß