

# **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 36. Potage à l'Arlequine (Suppe von mehreren Farben)

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

fülle es mit guter Bouillon auf, laß es langsam kochen, und schöpfe das Fett herab. Hernach nimm 3 Semmelchen, zerschneide sie klein, backe solche in  $\frac{3}{4}$  Pfund Schmalz etwas braun, stoße sie in einem Mörser zusammen, wirf sie in die Suppe, und laß sie wohl darin verkochen. Hierauf schlage es durch ein Haarsieb, gieß diese Suppe in einen Topf, und setze sie an die Kohlen, damit sie heiß bleibe. Ferner nimm 2 Semmelchen, schneide 24 kleine runde Bröddchen, backe sie im Schmalz, damit sie etwas gelb werden, und lege sie in das Suppengefäß. Wenn es Zeit ist anzurichten, verkoste sie, ob nicht noch etwas Salz nothwendig sey.

N<sup>o</sup> 36. Potage à l'Arlequine (Suppe von mehreren Farben).

Weiche ein wenig Tournesol im Weißen von 3 Eiern ein, nimm 3 Kochlöffelchen voll feines Mehl, und mache unterdessen den Teig von unterschiedlichen Farben: als 1) kann man aus dem Weißen von 3 Eiern ein wenig weißen Teig machen, soviel als zu einem Nudelplaz nöthig. 2) Aus dem Gelben von 4 Eiern auch einen Nudelplaz; man kann auch ein wenig Saffran dazu thun, damit der Teig noch gelber werden, daher man etwas mehr Saffran dazu nimmt. 3) Macht man einen grünen Nudelplaz, dazu wird aber nur das Klare von 2 Eiern und etwas Spinatschotten genommen, auch 3 kleine Kochlöffel voll feines Mehl; und um den rothen zu machen, nimm das Eyerklar von oben gemeldetem Tournesol; alle diese Teige werden ausgetrieben, wie der feinste Nudelteig. Hierauf kann man davon ausschneiden oder ausstechen eine Facon oder Form, so man haben will, als z. B. kleine Sternchen, Herzchen &c. &c. Auch kann man sie mit einem Backrädchen zerschneiden z. B. in kleine Vierecke und dergleichen &c. &c. Nach diesem schneide ganz fein eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe, auch eine Pastinate, und eine Selleriewurzel, puße und wasche alles sauber, schneide es gleich den Nudeln, und blanchire es; dann lege es in 2 Maß guter Schü oder Bouillon, und setze solche Suppe  $\frac{1}{2}$  Stunde zum Feuer. Vor dem Anrichten müssen alle Sorten Teig blanchiret werden, dann werden sie abgeschüttet, und in die Suppe gelegt; aber die Suppe darf nicht länger als  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde kochen, sonst verliert sich die Couleur oder Farbe der eingelegten Fleckchen. Ganz zuletzt pflücket man

Petersilieblättchen ab, und kochet sie ohne Salz im Wasser, damit sie schön grün bleiben. Vor dem Anrichten kommt solche Petersilie in die Suppe. Wenn es Zeit ist anzurichten, so salze sie vollends, und reibe ein wenig Muskatennuß darauf. Diese Suppe kann man bei Souper oder Nachessen geben.

N<sup>o</sup> 37. Macaronisuppe (auf italienische Art).

Schneide 3 große Rüben klein und länglich wie Nudeln, hernach setze 2 Maß guter Bouillon zum Feuer, lege die Rüben hinein, und laß sie sieden, bis sie halb weich sind. Nach diesem brich  $\frac{3}{4}$  Pfund Macaroni, so dick als ein Finger in kleine Stücke, und  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten in die Bouillon, worin die Rüben sind, wie auch 6 Bratwürste, welche zuvor abgebraten, in Scheibchen geschnitten, und zugleich in die Suppenschüssel gegeben werden. Laß hernach die Macaroni 7 bis 8 Minuten lange sieden, richte diese Suppe über die Bratwürste an, und gib sie zur Tafel. Auch gibt man einen geriebenen Parmesankäse besonders auf einem Assiete (Tellerchen) dazu.

N<sup>o</sup> 38. Geriebene Kastaniensuppe.

Man blanchiret  $\frac{3}{4}$  Pfund Kastanien, oder röstet sie ein wenig in der Pfanne, bis die Haut und Schalen herabgehen. Dann lege sie in ein Kastrol, gib 6 Loth frische Butter, auch eine Petersilienwurzel, eine Selleriewurzel, eine Pastinate, eine gelbe Rübe, alles sauber gepußt, gewaschen und geschnitten dazu; setze alles auf ein stätes Feuer, und laß es nach und nach angehen. Hernach gieß 2  $\frac{1}{2}$  Maß gute Schü oder starke Bouillon darüber, schneide soviel als ungefähr 1 Kreuzerbrod in Theile zusammen, backe es in 8 Loth Schmalz, aber nicht sehr braun, und thue es dazu; du kannst auch eine Kalbshäckse hinein legen, und mitkochen lassen, damit die Suppe desto kräftiger werde. Wenn alles wohl verkocht ist, so hebe es vom Feuer, damit das Fett in die Höhe gehe, dann nach sauber abgenommenen Fett dränge es durch ein Haartuch, und setze es auf die Seite, bis es Zeit anzurichten. Hier schneide aus einem Kreuzerbrod 16 kleine runde Stückchen, bähe solche auf dem Roste oder in einem Backofen, und thue es in das Suppengesäß. Ist es Zeit anzurichten, so gieß die Suppe darauf, salze sie hinlänglich, und reibe ein wenig Muskatennuß darauf.