

# **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 55. Eben diese auf eine andere Art

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

rüber. Man kann auch diese Suppe statt der Erbsenbrühe mit Wasser anfüllen.

N<sup>o</sup> 55. Eben diese auf eine andere Art.

Nichte das Brod, (wie schon ist gemeldet worden) schneide 6 Zwiebel fein Blättchenweise, lege sie in ein Geschirr mit 6 Loth frischer Butter, laß sie gelb rösten, fülle sie mit klarer Erbsenbrühe oder mit Wasser auf, laß sie aufsieden, lege das Brod hinein, salze sie, und gib auch ein wenig Pfeffer und Muskatennuß daran. Wenn sie aufkocht, schlage 6 Eyer hinein, und laß sie noch ein wenig kochen, die Eyer dürfen aber nicht zu hart werden,

Diese Suppe kann auch mit Fleischbrühe gemacht werden.

N<sup>o</sup> 56. Gute Brennsuppe zu machen.

Es können zwar Viele diese Suppe machen, aber Wenige, wie sichs gehört. Man glaubt, wenn nur das Mehl braun gemacht, hernach aufgefüllt und angerichtet ist, so sey die Suppe gut. Solche Suppe aber ist dem Menschen mehr schädlich, als nützlich. Sie muß auf folgende Art gemacht werden. Laß in einem Tiegel 6 Loth Butter oder Schmalz, auf einer Gluth verschmelzen, und 3 starke Kochlöffel voll Mehl langsam darin schön braun werden, thue dazu ein wenig Kümmel, fülle es mit klarer Erbsenbrühe oder Wasser an, (an einem Fleischtag mit Fleischbrühe) gieß sie in einen Hasen, lege Wurzelwerk hinein, (wie schon gemeldet worden ist) auch eine Zwiebel, laß sie zum wenigsten eine halbe Stunde sieden, damit das Mehl wohl verkocht. Wenn es Zeit hat, und kann länger sieden, ist es desto besser, säume sie hernach wohl ab, salze sie, gib etwas Pfeffer und Muskatennuß dazu, schneide die Semmel klein gewürfelt (will man es besser machen, so kann dieses Brod in Butter gelb geröstet werden). Lege es in die Suppenschüssel, seihe die Suppe durch ein Haarsieb darüber; diese wird einen ganz andern Geschmack und eine appetitlichere Farbe haben, als jene, welche in etliche Minuten gekocht wird.

N<sup>o</sup> 57. Milchsuppe.

Lege in 2 Maß gesottener Milch 8 Loth Zucker und etwas Zimmet, auch die Schale von einer Zitrone. Schneide die Semmel in feine Schnitten, bāhe sie schön gelb auf dem