

# **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 57. Milchsuppe

[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 auffieden, 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, bähe sie schön gelb auf dem

Kost, lege sie in die Schüssel, schlage von 8 Eiern den Dotter in ein Geschirr, rühre sie mit etwas heißer Milch ab, aber nicht zu jähe, daß sie nicht zusammenlaufe; gieß sie über die Semmel, und richte sie an.

N<sup>o</sup> 58. Milchsuppe auf ein andere Art.

laß 8 Loth Zucker in einem Hafen mit Milch eine halbe Stunde lang sieden, richte die Semmelschnitten, wie schon gemeldet, legire sie auf Eyerdotter, seihe sie hernach durch ein Haarsieb über die Semmel, und gieb sie auf den Tisch.

N<sup>o</sup> 59 Lebercoulisuppe auf bürgerliche Art.

Ziehe von einer halben Kalbs- oder Hammelsleber die Haut ab, schneide dieselbe in Theile, salze sie ein wenig, und trockne sie; darauf tunke sie in ein wenig Mehl, und backe sie in 4 Loth Schmalz, aber nicht zu hart, damit die Leber in der Mitte ein wenig saftig bleibe. Dann stoße die Leber in einem Mörser sehr fein zusammen, mache 6 Loth Butter heiß, lege 3 Kochlöffel voll Mehl darein, röste es ein wenig gelb, füge die zusammengestoßene Leber dazu, fülle es mit 2 Maß Bouillon (Fleischbrühe) auf, und laß es eine Viertelstunde verkochen. Dann salze und treib es durch ein Haarsieb, schneide von 2 Kreuzerbroden 24 kleine Bröddchen, bähe sie auf dem Kost, lege sie in den Suppennapf, und richte die Suppe darüber an.

N<sup>o</sup> 60. Weiße Rüben coulisuppe.

Diese Suppe wird eben so zugerichtet, wie schon gesagt worden ist. Man bereite nämlich ein Viertelpfund Nierenfett, 3 Pfund Hammel- oder Kalbfleisch zu, wie vorher gemeldet worden. Aber wenn die Suppe angehen (bräunlich werden) will, muß man einen kleinen Schöpflöffel voll Wasser darauf gießen, damit die Suppe weiß bleibe. Dann gieß 2  $\frac{1}{2}$  Maß gute Bouillon darauf, laß solche langsam kochen, schäle 6 weiße Rüben, schneide sie würfelartig, gib ein wenig Mehl dazu, und mische sie untereinander. Ferner laß 3 Viertelpfund Schmalz heiß werden, backe die weißen Rüben, jedoch daß sie weiß bleiben; dann wirf sie in die Suppe, und laß sie damit kochen; darauf salze sie vollends, und treib sie durch ein Haarsieb oder Haartuch. Endlich schneide von der Brosame dreier Semmeln, (davon das Braune abgenommen ist) 28 Stückchen Brod, lege