

# **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 61. Wirsingsuppe auf bürgerliche Art

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

es in den Suppennapf, reibe ein wenig Muskatennuß darauf, und schütte die Suppe darüber.

N<sup>o</sup> 61. Wirsingsuppe auf bürgerliche Art.

Schneide aus 3 Stauden schönen Wirsing die Dorschen, wasche ihn sauber, und drücke ihn wohl aus, schneide ihn wie Nudeln, und blanchire ihn im Salzwasser, das heißt: koch ihn etwas weich, dann schütte das Wasser ab, lege den Wirsing in einen Topf, gieße 2 Maß Bouillon darauf, salze ihn, reib ein wenig Muskatennuß daran, laß die Suppe noch eine Viertelstunde kochen, schneide von 2 Kreuzerbroden 24 kleine Brödchen, in der Größe eines halben Laubthalers, bäh sie auf den Rost, lege sie in den Suppennapf, und wenn es Zeit ist, richte die Suppe darüber an.

N<sup>o</sup> 62. Weiße Couisuppe auf bürgerliche Art.

Schneide das Weiße von 4 Semmeln, davon das Braune abgenommen ist, in kleine Theile zusammen, lege sie in ein Geschirr, gieß einen Schoppen Milch dazu, und laß es weichen; dann siede 6 Eyer hart, nimm den Dotter aus, und 4 Loth Butter dazu. Eyer und Butter werden in einem Mörser zusammengestoßen, und zu dem Brod gemischt; gieß 2 Maß Bouillon darauf, und salze sie hinglänglich. Diese Suppe darf aber nicht länger als eine Viertelstunde kochen, sie muß immer mit dem Kochlöffel, damit sie nicht zusammelaufe, herumgerührt, und durch ein Haarsieb getrieben werden. Schneide auch 2 Kreuzerbrode in 24 Brödchen, und bäh es auf dem Rost, lege es in das Suppengefäß, und richte die Suppe darüber an.

N<sup>o</sup> 63. Champignonsuppe.

Wasche 3 Hände voll Champignons sauber, röste sie eine Viertelstunde lang in 4 Loth Butter, gieß 2 Maß Bouillon darauf. laß sie ein wenig kochen, und treib sie durch ein Haarsieb. Dann schneide 2 Kreuzerbrode in 24 Schnitten, bäh solche auf einem Rost, lege sie hernach in den Suppennapf, und gieß, wenn es Zeit ist anzurichten, dieselbe darüber, reib auch ein wenig Muskatennuß darauf.

N<sup>o</sup> 64. Kalteschale.

Reib 4 Kreuzerbrode auf einem Reibeisen zusammen in