

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 64. Kaltschale

[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^o 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^o 62. Weiße Cou issuppe 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^o 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^o 64. Kalteschale.

Reib 4 Kreuzerbrode auf einem Reibeisen zusammen in

einen Napf, gib $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmet dazu, nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. sauber gepuhter und ausgewaschener Weinbeeren. Blanchire sie hernach ein wenig, d. i. laß sie einigemal aufkochen, und seihe sie ab. Dann lege sie in den Napf, reib 2 Zitronen auf $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker ab, lege den Zucker sammt dem Abgeriebenen auch dazu, gieß 2 Maß Wein daran, und rühre es untereinander. Sollte etwa noch ein wenig Zucker fehlen, so gib solchen noch dazu.

N^o 65. Champignonsuppe auf einen Fasttag.

Wasche 3 Hände voll Champignons sauber, schneide sie zusammen, röste solche mit 4 Loth Schmalz; dann gieß $2\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe daran, puße und wasche 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel und 1 Porree sauber, schneide sie wie die Nudeln, lege solche in die Suppe, laß sie eine halbe Stunde kochen, so daß eine halbe Maß einkocht, salze sie hinlänglich, und gib etwas geschnittene Petersilie dazu. Dann nimm 3 Kreuzerbrode, schneide 18 kleine Bröddchen, backe solche in Schmalz so, daß sie schön gelb sehen, und lege sie in den Suppennapf. Wenn es Zeit ist anzurichten, gieß die Suppe darauf, und streue ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer hinein.

N^o 66. Suppe mit Karfiol.

Puße 2 Stauden Karfiol sauber, schneide ihn in kleine Theile, laß Wasser mit ein wenig Salz kochen, wasche den Karfiol heraus, lege ihn in das heiße Wasser, laß ihn weich kochen, schütte ihn ab, und lege ihn in den Suppennapf. Schneide 2 Kreuzerprode in 20 kleine Bröddchen in der Größe eines halben Laubthalers, bähe sie auf dem Rost, und lege sie zu dem Karfiol; dann nimm 2 Maß gute Bouillon, oder von der angefetzten Schü (wie schon mehrmal gesagt worden ist). Wenn solches kocht, und es Zeit ist anzurichten, gieß es in den Napf, salze die Suppe hinlänglich, und reib ein wenig Muskatennuß darauf, oder gib etwas gestoßene Muskatennußblüte dazu.

N^o 67. Champignonsuppe auf eine andere Art.

Puße und wasche 3 Hände voll Champignons sauber, und schneide sie fein; dann laß 4 Loth Butter in einem Tiegel oder Kastrol heiß werden, lege die Champignons hinein, und laß