

# **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 71. Erbsenbrühe zuzubereiten auf einen Fasttag, wovon meistens die  
Fastenspeisen und mehrere Suppen bereitet werden müssen

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

ein grobes Tuch; dann setze den Saft auf das Feuer, aber nur kurze Zeit lang bis er zusammengelaufen ist, das Zusammengelaufene knete unter den dritten Nudelteig; dann hat man dreierlei Farben, mache kleine Schnecken, oder drehe sie aus mit einem Nudelholz, stich kleine Formen daraus; lege solche Macaroni in schon siedendes Wasser, laß sie einigemal aufkochen, dann schwemme sie mit kaltem Wasser ab, und wirf sie in die Schü.

N<sup>o</sup> 71. Erbsenbrühe zuzubereiten auf einem Fasttag, wovon meistens die Fastenspeisen und mehrere Suppen bereitet werden müssen.

Lies und wasche sauber 3 Pfund Erbsen, und setze sie mit heißem Wasser in einem 6 Maß haltenden Hafen zu. Wenn selbe kochen, lege einige Lorbeerblätter und eine gelbe Rübe hinein, laß sie langsam kochen, nimm die Bälge, wenn sie herabgegangen sind, mit dem Faumlöffel ab, und halte den Hafen immer voll mit siedendem Wasser.

Sind die Erbsen ganz weich, so zwänge sie durch einen Seiher; die Brühe wird dann gebraucht (wie schon gesagt worden) nämlich zu allen Fastensuppen und andern Fastenspeisen.

N<sup>o</sup> 72. Geschnittene oder geriebene Suppe als Nachtsuppe.

Schlage 3 Eyer und von dreien den Dotter in eine Schüssel, salze sie ein wenig, zerschlage sie wohl, rühre vom schönsten weißen Mehl ein Viertelfund hinein, und mache einen festen Teig daraus. Dann lege ihn auf ein Schneidebret, und wirke ihn noch fester zusammen. Wenn dieses geschehen ist, so schneide den Teig mit einem Schneidmesser, oder reib ihn auf einem Reibeisen so klein, wie gerändelte Gerste; alsdann läßt man ihn trocknen, und zerreibet solchen noch ein wenig mit reinen Händen. Wenn man nun die Suppe kochen will, so röstet man den geriebenen oder geschnittenen Teig in 6 Loth Butter, wiewohl man ihn auch ungeröstet lassen kann; setzt 2 Maß von oben beschriebener Erbsenbrühe (wenn es ein Fleischtag) oder auch nur Wasser (wenn es ein Fasttag ist) zum Feuer, läßt sie siedend werden, salzet sie, leget den gerösteten Teig hinein, daß er darin wenigstens eine halbe Stunde siede, reibt ein wenig Muskatennuß darauf, und tragt sie zur Tafel. Man kann auch etwas Petersilie oder Schnittlauch beilegen.