

# **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 82. Selleriesuppe an einen Fasttag

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

cken weich werden. Sind sie ganz weich, so nimm sie aus dem Saft heraus, und stoße 40 davon in einen Mörser recht fein, von den andern 20 werden die Schweife nebst der Haut abgeschnitten und in den Suppenapf gelegt. Gib hernach in den Saft, in welchem die Schnecken gelegen sind, 2 Kochlöffel voll Mehl, wie auch die zusammengestoßenen Schnecken, und gieß 2 Maß Erbsenbrühe daran, mache alles wohl untereinander, und laß sie eine halbe Viertelstunde kochen; dressire das Fett herab, schlage sie durch ein Haartuch, gib die Suppe in ein reines Geschirr, und setze sie an ein Kohlf Feuer. Ferner schneide von einem Kreuzerbrode 16 kleine Bröddchen, backe sie in  $\frac{1}{4}$  Pfund Schmal, schön gelb, und lege sie in den Napf zu den zusammengeschnittenen Schnecken.

Wird es Zeit zum Anrichten, so gieße die Suppe hinein, verkoste sie, ob nicht noch etwas Salz nöthig sey, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 81. Froschsuppe an einem Fasttag.

Wasche  $1\frac{1}{2}$  Schock Frösche sauber aus, dämpfe sie mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, gib Salz dazu auch ein wenig Muskatennuß. Wenn sie einige Minuten gedämpft haben, so lege sie auf ein Schneidbrett, und nimm das Fleisch von den Beinen herab, und schneide dasselbe mit einem Schneidmesser recht fein. Dann nimm 3 Kreuzerbrode, schneide sie klein würfelartig zusammen, und backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, stoße dieselben in einem Mörser recht fein, und gib sie in den Saft in welchem die Frösche gedämpft haben. Auch gieße 2 Maß Erbsenbrühe daran, und lasse das Brod wohl verkochen. Dann schlage die Suppe durch ein Haartuch, und gib sie in ein sauberes Geschirr. Das zusammengeschchnittene Fleisch von den Fröschen gib in den Suppenapf. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieße die Suppe darüber, salze sie hinlänglich, reibe etwas Muskatennuß darauf, und gib sie zur Tafel.

Wohl gemerkt, die Schnecken- oder Froschsuppe kann auch an einem Fleischtag gekocht werden, man nimmt aber statt der Erbsenbrühe, gute Fleischbrühe oder Jus.

N<sup>o</sup> 82. Selleriesuppe an einem Fasttag.

Puße 4 Selleriewurzel, wasche sie sauber im laulichen Wasser aus, damit der Sand und die Erde davon gesondert werde; schneide die Wurzel klein würfelartig zusammen, lege in ein Ra-

strol mit 8 Loth heißer Butter den klein geschnittenen Sellerie, gieße eine Viertelmaß Erbsenbrühe daran, gib das nöthige Salz dazu, wie auch ein wenig Muskatblüthe, und lasse den Sellerie ganz weich dünsten. Ferner schneide 3 Kreuzerbrode eben so klein würfelartig zusammen, und backe sie in  $\frac{1}{4}$  Pfund Schmalz schön hellgelb, dann stoße sie in einem Mörser sehr fein, und gib sie zu den weich gedämpften Sellerie. Gieße hierauf 2 Maß Erbsenbrühe dazu, und lasse die ganze Masse noch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen; dann schlage die Suppe durch ein Haartuch, und gieße sie in ein sauberes Geschirr. Schneide von einem Kreuzerbrode 16 kleine runde Stückchen, backe sie im Schmalz schön gelb, und lege sie in den Suppennapf. Wird es Zeit zum Anrichten, so schütte die Suppe darüber, versuche sie, ob nicht noch etwas Salz nöthig sei, reibe auch etwas Muskatennuß darauf, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 83. Selleriesuppe auf eine andere Art.

Puze und wasche 4 Selleriewurzeln, schneide sie ebenfalls klein würfelartig, lege dieselben in eine Tortenpfanne oder Schüssel, gib eine Hand voll Mehl darauf, mische das Mehl wohl unter den klein geschnittenen Sellerie sammt dem Mehl in einen Seiber, damit das Mehl wieder durchlaufe. Backe aus 1 Pfund heißen Schmalzes die Sellerie schön gelb, lege die ausgebackene in ein Kastrol, hernach schneide 3 Kreuzerbrode auch klein würfelartig zusammen, und backe sie ebenfalls im Schmalz schön gelb, und gib sie zu der ausgebackenen Sellerie, gieß  $2\frac{1}{2}$  Maß gute Schü dazu, gib auch ein wenig Muskatblüthe und das nöthige Salz dazu, und laß die ganze Masse auf einem Kohlf Feuer so lange kochen, bis  $\frac{1}{2}$  Maß davon eingekocht hat; dann schlage die Suppe durch ein Haartuch, und gieß dieselbe in ein sauberes Geschirr, schneide von einem Kreuzerbrod 16 kleine runde Bröddchen, bähe sie auf einem Roste, und lege sie in den Suppennapf. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieß die Suppe darüber, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 84. Weiße Bohnensuppe an einem Fasttage.

Für 12 Personen hat man  $1\frac{1}{2}$  Pfund weiße Bohnen nöthwendig. Diese lies sauber aus, damit nichts unreines darunter bleibe. Wasche sie einigemal im laulichen Wasser aus. Laß die Bohnen in einem Kastrol mit 6 Loth Butter ein wenig auf dem Feuer dünsten, aber unter beständigem Rühren mit einem