

# **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 17. Nocken

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

dazu, lasse sie langsam sieden, so werden sie auflaufen und locker werden. Flücke hernach eine Portion Petersilie Blättchenweise und lasse sie im Wasser gelinde sieden, drücke sie dann gut aus.

Wenn du die Suppe anrichtest so wirf die Petersilie hinein, reibe etwas Muskatennuß daran und richte die Suppe an. Einige schneiden auch ein Stück gekochten Schinken klein gewürfelt wie das Brod dazu, und machen die Knödel auf die nämliche Art.

Ebenso kann man sie mit Kalbsbrust machen.

### N<sup>o</sup> 17. Nocken.

Rühre 4 Loth Butter oder Schmalz wohl ab mit dem Dotter von zwei Eiern und mit einem ganzen Ei, rühre damit eine Handvoll weißes Mehl, Salz und Muskatennuß wohl ab; hierauf streiche den Teig auf den Boden eines Tellers, laß die Fleischsuppe in einem Hafen von der Ferne langsam sieden, streiche die Nocken mit dem Messer hinein, lasse sie langsam aufsieden, schöpfe das Fett davon ab, und richte die Suppe an.

### N<sup>o</sup> 18. Eiercreme (Eierkräm) zur Schüsuppe.

Schlage 4 Eier recht stark, gib ein wenig Muskatennuß und Salz dazu, rühre  $\frac{1}{4}$  Maß süßen Rahm daran, treib es recht stark untereinander, und laß es auf dem Feuer langsam anziehen bis man sieht daß es gerinnen will. Dann gießt man es in einen Seiber oder Haarsieb.

Wenn der Creme kalt ist, schneidet man 20 zwei messerrückendicke Schnitten daraus, welche in den Suppennapf gelegt werden.

### N<sup>o</sup> 19. Kräuterkreme in Suppe auf einen Fasttag oder auch Fleischtag.

Puze und wasche eine kleine Handvoll Petersilie auch soviel Körbeltraut und ein wenig Sauerampfer, und schneide es mit dem Schneidmesser fein zusammen. Dann lasse 4 Loth Butter in einem Kastrol oder Ziegel zergehen, lege die zusammengeschnittenen Kräuter hinein, lasse sie weich dünsten, und hernach kalt werden. Dann schlage 6 Eier aus, rühre sie wohl untereinander, nimm  $\frac{1}{8}$  Maß kalte Fleischbrühe dazu, nebst den obengemeldeten Kräutern, auch ein wenig Salz und Muskatennuß, rühre alles gut untereinander, streiche kleine Model