

# **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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1861**

No 6. Eine Erbsensuppe (auf einen Fasttag)

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

gewaschen, alsdann mit einem kalten Wasser blanchiret (d. i.) man läßt ihn einigemal aufkochen, damit er schön weiß werde, dann schüttet man ihn in ein Sieb oder Seiher, und kühlet ihn mit kaltem Wasser ab. Hernach kömmt er auf ein reines Tuch, und wird sauber gelesen. Hierauf leget man ihn in einen Tiegel oder Kastrol, gießet eine Maß Fleischbrühe daran, und läßt ihn weich kochen, er darf aber nicht länger kochen als eine  $\frac{1}{4}$  Stunde, dann kömmt er in den Suppenapf, oder Suppenschüssel, alsdann wird die Schü darauf angerichtet, und ein wenig Muskatennuß darauf gerieben. Ehe man dieselbe auf den Tisch gibt, muß die Suppe verkostet werden, ob nicht noch einige Körnchen Salz nothwendig sind; alsdann ist sie fertig.

N<sup>o</sup> 5. Eine legirte Kräutersuppe (im Frühjahr).

Nimm eine Handvoll Sauerampfer, wie auch soviel Körbel; diese Kräuter werden sauber gepußt und ausgewaschen, dann mit dem Schneidmesser sehr fein geschnitten, alsdann in der Hand ausgedrückt; nebstdem nimm 4 Loth Butter, laß selbe vergehen, lege die Kräuter hinein, und röste sie ein wenig. Wenn sie weich sind, kömmt soviel als 2 Maß gute Bouillon darauf, womit man sie etwas kochen lassen muß. Dann schlage für 12 Personen den Dotter von 10 Eiern aus, gieß 2 Eßlöffel voll Wasser darauf, rühre sie mit einem Kochlöffel, und treibe sie durch ein Haarsieb (welches man eine Liaison nennet). — Ferner nimm ein Brod, laß es auf einem Riebeisen abraspeln, damit das braune hinwegkomme, schneide kleine runde Bröddchen daraus, z. B. 16 oder 20, röste dieselben ein wenig in Butter oder Schmalz, und lege sie in den Suppenapf. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieß den Eyerdotter, Liaison in die Kräutersuppe, die aber immer mit einem Löffel gerührt wird, damit sie nicht zusammen läuft, alsdann wird sie auf das Brod angerichtet, und ein wenig Solz und Muskatennußblüte darein gestreut, welche aber fein gestoßen sein muß.

N<sup>o</sup> 6. Eine Erbsensuppe (auf einen Fasttag).

Man nimmt 2 Pfund Erbsen, liest dieselben, wäscht sie sauber, und sezet sie in einen Hafen, welcher 5 Maß hält, zum Feuer, dann legt man ein Lorbeerblatt, eine ganze Zwiebel, eine gelbe Rübe, eine Pastinaterübe, eine Selleriewurzel hinein, und läßt diese Erbsen weich kochen, dann treibt man

sie durch ein Sieb oder Seiher, alsdann nimmt man 3 kleine Zwiebel, 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln, diese pußt man sauber, und schneidet sie mit dem Messer (wie schon oben ist gesagt worden); darauf legt man 3 oder 4 Loth Schmalz in ein Kastrol und soviel Zucker, als eine große wälsche Nuß ausmacht, und setzet es auf das Feuer. Wenn der Zucker ganz braun ist, so legt man die geschnittenen Wurzeln hinein, läßt sie etwas weich werden, dazu setz man das Eingeweide von Karpfen, auch kann man 3 Pfund Weißfische dazu nehmen. Wenn dieselben sauber geschuppt und ausgenommen sind, so werden sie in 2 Theile geschnitten, gewaschen, und auch zu dem Eingeweide hineingelegt. Dieß alles läßt man weich dämpfen; dann werden 6 ganze Nägelein, 12 Pfefferkörner hinein geworfen, und das Ganze mit der Erbsenbrühe aufgefüllt. Wenn es allgemach eine Stunde gekocht hat, so nimmt man 6 Loth Butter, läßt sie in einem Geschirr vergehen, nimm 2 starke Kochlöffel voll feines Mehl, läßt es auf dem Feuer etwas anziehen, das heißt; es wird nur eine Minute lang herum gerührt; dann gießt man die obige Masse auf das geröstete Mehl, läßt es wohl verkochen, und schlägt es durchs Haartuch. In diese Suppe wird das Brod würfelig geschnitten, und in wenigem Schmalz oder Butter geröstet. Darauf thut man es in den Suppennapf, die Coulis darauf, und richtet es an. Doch hat der Koch oder Köchin immer darauf zu sehen, damit sie beim Anrichten 2 Maß von dieser Suppe haben.

### N<sup>o</sup> 7. Panadesuppe.

Nimm 3 Mundlaibchen, welche schon einige Tage alt sind, reibe solche auf dem Reibeisen zusammen; sofort nimm 8 Loth Butter, laß solche zergehen, lege das geriebene Brod hinein, röste es eine Minute lang gieß etwa 2 Maß Schü darauf, aber solche Schü, welche sehr gut und auf die oben gemeldete Art gemacht worden ist. Diese Suppe darf aber nicht länger als  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen; alsdann nimmt man den Dotter von 8 Eiern, und machet eine Liaison (wie oben bei No. 5 gesagt worden). Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so wird die Liaison hineingegossen, und mit einem Löffel wohl untereinander gerührt, damit die Suppe nicht zusammenlaufe; aldann wird sie hinlänglich gesalzen und ein wenig Muskatennuß hineingerieben.