

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, 1861

No 20. Eyengerste

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

6 Loth Butter, röste die Gerste ein wenig, gieß 2 Maß gute Fleischbrühe darauf, und laß es langsam kochen, dann kann man eine Selleriewurzel, auch eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel darein legen, auch etwas Salz, und 4 Nägelein. Dieß laß kochen, bis die Gerste sehr weich ist, dann schlage sie durch ein Haarsieb. Wenn die Gerste einkocht, muß sie wieder mit Fleischbrühe aufgefüllt werden, damit bei dem Anrichten 2 Maß bleiben, auch kann man beim Anrichten den Saft von 2 oder noch mehr Zitronen nach Gusto daran träufeln.

N^o 20. Eyergerste.

Setze 2 Maß gute Bouillon mit etwas wenig Butter (bei uns ein Butterweckchen) zum Feuer. Wenn solche siedet, nimmt man zu 4 Eyer 4 Eßlöffel voll Semmelmehl und einen kleinen Eßlöffel voll feines Mehl, rührt solches mit den Eyern und ein wenig kalter Fleischbrühe an, und lasset es unter langsamen Umrühren in die siedende Brühe laufen. Wenn es eine kleine $\frac{1}{4}$ Stunde lang gekocht hat, wird Schnittlauch in den Suppennapf gelegt, darüber angerichtet, Muskatennuß darauf gerieben, und selbe vollends gesalzen.

N^o 21. Suppe von weißem Brod mit Eyern.

Man macht von 2 Semmeln 24 Schnitten, und bähet sie auf dem Kost. In der Fleischbrühe werden allerhand Wurzeln gesotten, wie schon mehrmal gesagt worden ist. Dann kömmt das Brod in den Napf, und die Suppe wird darübergegossen. Hierauf setze sie ein wenig auf die Kohlen; ist selbige ein wenig abgekühlt, so nimmt man 4 Eyer und 6 Löffel voll süßen Rahm, rührt solches wohl durcheinander, und läße es in die Suppe laufen. Endlich reibet man ein wenig Muskatennuß darein, und salzet sie.

N^o 22. Sagosuppe mit Milch.

10 Loth Sago sauber gewaschen setze mit kaltem Wasser an das Feuer; wenn er einige Male aufgeköcht ist, so schütte ihn ab, kühle ihn mit kaltem Wasser ab; dann wird er zum zweiten und dritten Mal eben so mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, und allezeit einigemal aufgeköcht. Dieß geschieht deswegen, damit der Sago schön hell werde. Dann nimm zu dem Sago 1 $\frac{1}{2}$ Maß Milch (hier braucht man keine 2 Maß, weil der Sago für sich schon viel ausgibt) gieß Milch, welche aber zuvor abgesotten sein muß, auf den Sago, lege ein kleines