

# **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 31. Chokoladesuppe

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

aus, und lege es in die Suppe, salze dieselbe, und reibe etwas Muskatennuß hinein, dazu ein wenig weißen Pfeffer, welcher auch klein gestoßen werden muß; schneide hierauf etwas von einem weißen Hausbrod (wie schon vorher gemeldet worden) bāhe solches im Backofen, damit es eine etwas gelbe Farbe bekommt.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten legt man das Brod in die Suppe, und läßt es ein wenig damit kochen; dann schneide 2 große Zwiebeln klein, röste sie in 3 Loth Schmalz schön gelb. Wenn es Zeit ist, richte die Suppe an, und streue die Zwiebeln darauf. Auch kann man Eyer, wie bei der Fleischsuppe hinein geben, und statt der Zwiebeln sie mit geröstetem Brod aufschmälzen.

### N<sup>o</sup> 29. Legirte Weinsuppe.

Lege in 2 Maß Wein eine Zitronenschale, ein klein Stückchen Zimmet, soviel als 3 Loth frische Butter und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, laß den Wein kochen, schlage 12 oder 14 Eyer aus, mache eine Liason (wie schon bei No. 5 angemerkt worden) schneide 2 Mundsemeln klein und würfelartig, thue sie in das Suppengefäß. Wenn es Zeit ist, legire die Suppe mit der Liason, hebe sie aber wohl mit einem Löffel auf, damit sie nicht zusammen laufe, dann richte sie über das Brod an, und gieb sie auf die Tafel.

### N<sup>o</sup> 30. Kaffesuppe.

Röste  $\frac{1}{4}$  Pfund Kaffe so, als wolltest du davon Kaffe zum Trinken machen, und mahle denselben; setze ihn dann mit 1  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser zum Feuer, und laß ihn langsam einkochen, hernach rücke ihn vom Feuer hinweg, laß ihn stehen, bis er sehr hell ist, gieß ihn zu 1  $\frac{1}{2}$  Maß abgesottenem süßem Rahm, mische denselben darunter, und wirf 10 Loth Zucker dazu. Dann nimm 2 Semmelchen, schneide das Braune herab, das übrige Weiße schneide klein und würfelartig, thue es in das Suppengefäß, und richte die Suppe darüber an.

### N<sup>o</sup> 31. Chokoladesuppe.

Reibe  $\frac{1}{4}$  Pfund Chokolade auf einem Reibeisen, thue ihn hierauf in 1 Schoppen guten Rahm oder Milch, und laß ihn ein wenig kochen, dann gieß noch 1  $\frac{1}{3}$  Maß Milch darauf, nimm ein wenig Vanille, auch 8 Loth Zucker dazu, und laß

es langsam kochen. Darauf schneide von 2 Mundsemmeln runde Schnitten in der Größe eines halben Laubthalers, bähe solche im Backofen, lege sie in das Suppengefäß, und gieß, wenn es Zeit ist anzurichten, die Suppe darüber.

N<sup>o</sup> 32. Eingetränfelte (eingetropfte) Suppe.

Nimm 4 große Löffel voll feines Mehl in ein Geschirr, schlage 4 ganze Eyer hinein, mische solches wohl untereinander, und gieß einen Anricht-Löffel voll Wasser dazu, damit der Teig durchlaufe. Dann setze 2 Maß von der Schü (Jus) oder an einem Fasttag Erbsenbrühe zum Feuer; wenn solche kocht, so laß den Teig langsam hineinlaufen, und ihn ein wenig kochen; dann salze sie hinlänglich, und reibe ein wenig Muskatennuß darauf; es kann auch etwas Schnittlauch oder Petersilie dazu gegeben werden.

N<sup>o</sup> 33. Grüne Habersuppe.

Leß  $\frac{3}{4}$  Pfund grünen Haber sauber, wasche und lege ihn in einen Topf, gieß 2 Maß gute Bouillon oder Schü daran, und laß ihn langsam kochen so lang, bis er sehr weich ist; dann salze ihn hinlänglich, und streue ein wenig gestoßene Muskatенblüte daran.

N<sup>o</sup> 34. Haberschleim.

Lege  $\frac{3}{4}$  Pfund Haber sauber gewaschen in einen Hasen röste ihn in 4 Loth Butter, dann gieß 2 Maß gute Bouillon daran; ferner laß ein Lorbeerblatt, eine Petersilienwurzel darin kochen. Wenn alles weich ist, schlage ihn durch ein Haartuch oder Haarsieb, dann salze ihn hinlänglich, und reibe ein wenig Muskatennuß darauf.

N<sup>o</sup> 35. Braune Coulis-suppe (haut gout).

Schneide  $\frac{1}{4}$  Pfund Nierenfett zusammen, wie ich schon im Anfang gesagt habe, so auch die erste Angabe von Wurzeln, dann eben soviel Fleisch und 1 Pfund Schinken dazu, etwas ganzes Gewürz, welches besteht aus 12 Nägelein, 20 Kardomomen und etwas Muskatенblüte. Dazu gieß einen Schöpf-löffel voll Bouillon, und laß solches auf dem Kohlenfeuer langsam angehen, so daß es einem starken Bier ähnlich sieht. Dann