

# **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 60. Weiße Rübensoufflé

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

Rost, lege sie in die Schüssel, schlage von 8 Eiern den Dotter in ein Geschirr, rühre sie mit etwas heißer Milch ab, aber nicht zu jähe, daß sie nicht zusammenlaufe; gieß sie über die Semmel, und richte sie an.

N<sup>o</sup> 58. Milchsuppe auf ein andere Art.

laß 8 Loth Zucker in einem Hasen mit Milch eine halbe Stunde lang sieden, richte die Semmelschnitten, wie schon gemeldet, legire sie auf Eyerdotter, seihe sie hernach durch ein Haarsieb über die Semmel, und gib sie auf den Tisch.

N<sup>o</sup> 59. Lebercoulisuppe auf bürgerliche Art.

Ziehe von einer halben Kalbs- oder Hammelsleber die Haut ab, schneide dieselbe in Theile, salze sie ein wenig, und trockne sie; darauf tunke sie in ein wenig Mehl, und backe sie in 4 Loth Schmalz, aber nicht zu hart, damit die Leber in der Mitte ein wenig saftig bleibe. Dann stoße die Leber in einem Mörser sehr fein zusammen, mache 6 Loth Butter heiß, lege 3 Kochlöffel voll Mehl darein, röste es ein wenig gelb, tüge die zusammengestoßene Leber dazu, fülle es mit 2 Maß Bouillon (Fleischbrühe) auf, und laß es eine Viertelstunde verkochen. Dann salze und treib es durch ein Haarsieb, schneide von 2 Kreuzerbroden 24 kleine Bröddchen, bähe sie auf dem Rost, lege sie in den Suppennapf, und richte die Suppe darüber an.

N<sup>o</sup> 60. Weiße Rübencoulisuppe.

Diese Suppe wird eben so zugerichtet, wie schon gesagt worden ist. Man bereite nämlich ein Viertelfund Nierenfett, 3 Pfund Hammel- oder Kalbfleisch zu, wie vorher gemeldet worden. Aber wenn die Suppe angehen (bräunlich werden) will, muß man einen kleinen Schöpflöffel voll Wasser darauf gießen, damit die Suppe weiß bleibe. Dann gieß 2  $\frac{1}{2}$  Maß gute Bouillon darauf, laß solche langsam kochen, schäle 6 weiße Rüben, schneide sie würfelartig, gib ein wenig Mehl dazu, und mische sie untereinander. Ferner laß 3 Viertelfund Schmalz heiß werden, backe die weißen Rüben, jedoch daß sie weiß bleiben; dann wirf sie in die Suppe, und laß sie damit kochen; darauf salze sie vollends, und treib sie durch ein Haarsieb oder Haartuch. Endlich schneide von der Brosame dreier Semmeln, (davon das Braune abgenommen ist) 28 Stückchen Brod, lege



es in den Suppennapf, reibe ein wenig Muskatennuß darauf, und schütte die Suppe darüber.

N<sup>o</sup> 61. Wirsingsuppe auf bürgerliche Art.

Schneide aus 3 Stauden schönen Wirsing die Dorschen, wasche ihn sauber, und drücke ihn wohl aus, schneide ihn wie Nudeln, und blanchire ihn im Salzwasser, das heißt: koch ihn etwas weich, dann schütte das Wasser ab, lege den Wirsing in einen Topf, gieße 2 Maß Bouillon darauf, salze ihn, reib ein wenig Muskatennuß daran, laß die Suppe noch eine Viertelstunde kochen, schneide von 2 Kreuzerbroden 24 kleine Brödchen, in der Größe eines halben Laubthalers, bäh sie auf den Rost, lege sie in den Suppennapf, und wenn es Zeit ist, richte die Suppe darüber an.

N<sup>o</sup> 62. Weiße Couisuppe auf bürgerliche Art.

Schneide das Weiße von 4 Semmeln, davon das Braune abgenommen ist, in kleine Theile zusammen, lege sie in ein Geschirr, gieß einen Schoppen Milch dazu, und laß es weichen; dann siede 6 Eyer hart, nimm den Dotter aus, und 4 Loth Butter dazu. Eyer und Butter werden in einem Mörser zusammengestoßen, und zu dem Brod gemischt; gieß 2 Maß Bouillon darauf, und salze sie hinglänglich. Diese Suppe darf aber nicht länger als eine Viertelstunde kochen, sie muß immer mit dem Kochlöffel, damit sie nicht sammelaufe, herumgerührt, und durch ein Haarsieb getrieben werden. Schneide auch 2 Kreuzerbrode in 24 Brödchen, und bäh es auf dem Rost, lege es in das Suppengefäß, und richte die Suppe darüber an.

N<sup>o</sup> 63. Champignonsuppe.

Wasche 3 Hände voll Champignons sauber, röste sie eine Viertelstunde lang in 4 Loth Butter, gieß 2 Maß Bouillon darauf. laß sie ein wenig kochen, und treib sie durch ein Haarsieb. Dann schneide 2 Kreuzerbrode in 24 Schnitten, bäh solche auf einem Rost, lege sie hernach in den Suppennapf, und gieß, wenn es Zeit ist anzurichten, dieselbe darüber, reib auch ein wenig Muskatennuß darauf.

N<sup>o</sup> 64. Kalteschale.

Reib 4 Kreuzerbrode auf einem Reibeisen zusammen in