

# **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 78. Suppe mit klein farcirten Semmeln

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

man kann es in frischer Butter rösten, oder auch auf einer Tortenpfanne im Ofen trocken rösten lassen.

N<sup>o</sup> 78. Suppe mit klein farcirten Semmeln.

Bestelle bei dem Bäcker kleine Semmeln, (je kleiner je schöner), die schön rund geformt sind ohngefähr in der Größe eines halben Laubthalers, reibe sie ringsherum ganz leicht ab, schneide dann aus jeder ein rundes Blättchen, so groß als ein 12 fr. Stück; nimm die Brosame gänzlich heraus, und lege die ausgeschnittenen Deckelchen recht genau wieder auf jede. Mache ein Ragout, welches man Salpicon nennt, nimm 2 blan-chirte Kalberprieße (Kalbemilch), wie auch ein gesottenes Kalbs-euter, oder auch ein halbweichgekochtes Rüh-euter, welches aber nicht gar zu gelinde seyn darf; diese Prieße und Euter müssen fleingewürfelt geschnitten werden.

Ferner legt man eine kleine Handvoll Morcheln, ein wenig Champignon, ein wenig Spargel und eine kleine Handvoll grüne Erbsen, wenn solche zu haben sind; (gibt es aber keinen Spargel oder grüne Erbsen, so schneidet man etwas Petersiliekraut darunter) in ein Kastrol mit 6 Loth frischer Butter oder Krebsbutter, und würzet es mit Salz und Pfeffer. Dieses läßt man hernach auf dem Feuer passiren oder heiß angehen, und stäubet einen kleinen Kochlöffelvoll feines Mehl, oder gieße statt des Mehls eine Achtelmaß von der angesehten Coulis daran. Hernach gieße eine Viertelmaß guter Bouillon darauf, und laß es kochen, bis alles gelinde ist. Legire es dann mit dem Dotter von 3 bis 4 Eiern und setze es auf die Seite, bis es kalt wird. Fülle hierauf die ausgehöhlten Semmeln damit, decke sie mit den ausgeschnittenen Blättchen wieder zu, bestreiche sie mit einem gelinden Teig von einem Ey und ein wenig Mehl, aber nur soweit bestreiche sie, als sie ausgeschnitten sind, und backe sie in gutem und reinem Schmalz schön gelb.

Will man dieses aber nicht, so muß man die Semmeln mit frischer Butter bestreichen, solche hernach auf eine Tortenpfanne legen, und in einem Ofen schön gelb backen.

Wird es Zeit zum Anrichten, so läßt man eine gute Bouillon in den Suppennapf passiren, leget die gebackenen Semmel hinein, und läßt sie darin eine halbe Viertelstunde vor der Tafel auf einer kleinen Gluth weich werden, jedoch so, daß sie schön ganz und doch durchaus heiß auf die Tafel kommen.



Wohl gemerkt, für 12 Personen sind 12 Semmel und 3 Maß Suppe nothwendig.

Diese Bröddchen kann man auch statt Pastetchen oder Hors d'oeuvres geben.

N<sup>o</sup> 79. Vögelcoulisuppe.

Rupfe und puße 2 Kluppel Halb- oder Ganzvögel sauber, dressire und flammire sie, und laß in einem Kastrol 6 Loth Butter oder Schmalz heiß werden, lege die Vögel hinein, gib etwas Salz dazu, und lasse sie langsam fertig werden; dann lege die Vögel auf ein Schneidebrett, und schneide von den 8 Vögeln die Brüstchen heraus, das übrige, als die Rippen stoße in einem Mörser recht fein zusammen. Dann zerschneide 4 Kreuzerbrode würfelartig, backe sie in 1 Pfund Schmalz recht braun, und stoße sie in einem Mörser recht fein zusammen. Die zusammengestoßenen Vögel und das Brod lege in ein Kastrol, gieße 2 Maß guter Schü darauf, und laß es langsam kochen. Es darf aber nicht mehr einkochen, als ein Viertelmaß. Sonach schlage die Suppe durch ein Haartuch, thue die durchgeschlagene Suppe in ein sauberes Geschirr, und setze sie an einen gemäßigt warmen Ort, damit sie nicht zu stark kochet. Die Brüstchen werden recht fein der Länge nach geschnitten, und in den Suppennapf gelegt. Ferner schneide von 1 Kreuzerbrode 16 kleine Schnitten, backe sie in einem Viertelpfund Schmalz schön gelb, und lege dieselben auch in den Napf. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieße deine Vögelcoulisuppe darein, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 80. Schneckensuppe an einem Fasttag.

Setze 1 Schock Schnecken mit heißem Wasser zum Feuer, wenn sie einige Walle gekocht haben, so ziehe die Schnecken aus den Häuschen heraus, wasche sie einigemal mit laulichem Wasser sauber aus, damit der Schleim davon komme. Dann lasse in einem Kastrol oder Tiegel 1 Viertelpfund Butter heiß werden, lege 3 Zwiebeln, 3 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe, eine Selleriewurzel welches alles zuvor gepuht, gewaschen und in Scheibchen geschnitten seyn muß, in die Butter, zuletzt auch die Schnecken, gib Salz, ein wenig Muskatennuß dazu, auch 12 Nägelein, und und eben so viel weiße Pfefferkörner. Dann lasse die Schnecken eine halbe Stunde dünsten. Wenn sie ein klein wenig gedämpft sind so gieß eine Viertelmaß Erbsenbrühe daran, damit die Schne-