

# **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 79. Vogelcoulissuppe

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

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 daren, 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, zulezt 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-