

# **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, 1854**

No 2. Suppen auf bürgerliche Art

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

dieser Fleischbrühe auch etwas übrig bleiben, so kann sie auf den andern Tag, wo man statt eines gesottenen Rindfleisches z. B. einen Lendenbraten, oder sauer gedämpftes Rindfleisch geben wollte, ganz füglich verwendet werden. Es könnte auch, wenn man den andern Tag die alte Henne vom vorigen Tag wiederum verwenden wollte, von der übriggebliebenen Fleischsuppe ein Reis gekocht werden; doch ist darauf zu sehen, daß man das alte Huhn von dem vorigen Tag nicht zu weich werden lasse, damit es mit dem Reis könne aufgekocht werden; welches wiederum in dem Kochbuch zu ersehen sein wird.

### N<sup>o</sup> 2. Suppe auf bürgerliche Art.

Es ist zu beobachten, daß, wenn man eine gute Suppe essen will, niemand glauben dürfe, ein fettes Fleisch gebe auch eine kräftige Suppe; die Erfahrung zeigt das Gegentheil. Man muß allzeit trachten, ein Fleisch von den hintern Vierteln zu bekommen, von welchen man eine kräftigere Suppen sieden kann, als von den vordern Vierteln. Wahr ist es, daß das Fleisch von den vordern Vierteln appetitlicher zu essen ist, als das von den hintern; aber zu der Suppe ist es nicht so gut und kräftig. Nimm also 8 Pfund Fleisch, wohlgemerkt, man kann auch ein Stück Ochsenleber und Milz mitkochen lassen, dieses machet die Suppe sehr gut; lege es in einen Hafen von 12 — 13 Maß, fülle es mit frischem Wasser auf, setze es zum Feuer, und säume es wohl ab. So bald es anfängt zu sieden, rücke es vom Feuer hinweg, und glaube nicht, (wie es viele behaupten wollen) wenn das Fleisch nicht stark siede, könne es nicht weich werden. Vielmehr ist es gefehlt, wenn das Fleisch stark siedet; denn, weil es hernach mit Wasser angefüllt werden muß, so ist die Suppe und das Fleisch verdorben, wenn es schon in dem ersten Wasser stark siedet. Die Suppe verliert ihre Kräfte, und das Fleisch hat nicht mehr den Geschmack, den es haben soll; wenn aber das Fleisch eine Stunde gesotten hat, so lege die Wurzeln dazu: als nämlich, 3 gelbe Rüben, 3 Petersilienwurzeln, eine Selleriewurzel, 4 Porree, und 2 große Zwiebeln; laß es hernach stät fortsieden, bis es Zeit wird, die Suppe anzurichten. Dann nimm die Fleischsuppe davon, und mache die Mittagsuppe. Hernach kann es mit siedendem Wasser etwas aufgefüllt werden, welches zur Nachtsuppe zu gebrauchen ist, wie schon vorher gesagt worden.