

# **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 88. Glace (Glaß)

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

Wohl gemerkt, man kann auch bei dem Anrichten den Portulak zurück lassen, denn viele Herrschaften haben ihn nicht gern in der Suppe, sondern nur den Geschmack davon.

N<sup>o</sup> 87. Consommekraftbrühe zu allerhand Speisen.

Laß eine alte Henne, sauber gepußt, auch 1 Pfund rohen Schinken und 3 Pfund Kalbfleisch mit 2 Maß Bouillon, 1 Maß guter Schü und 2 Maß Wasser, (wozu auch ein Bouquet gegeben wird, welches aus etwas Petersiliekraut, Porree, einer ganzen Sellerie- und Petersilienwurzel, auch einer ganzen Zwiebel besteht) 3 Stunden lange langsam kochen, weil ein Consomme sehr klar sein muß. Hat solches langsam gekocht, so nimmt man das Fett ab, und seigt es durch ein Tuch. Ist es aber nicht klar genug, so nimm von 6 Eiern das Weiße, schlage ein wenig Schnee daraus, thu ihn hinein, setze es auf das Feuer, oben darüber aber einen Deckel mit Kohlen, und laß es  $\frac{1}{4}$  Stunde lang stehen, dann treib es noch zum zweitenmal durch ein Tuch. Dieses kann man zu Saucen, oder wozu man will, brauchen, (wie es im Kochbuche vorkommen wird).

N<sup>o</sup> 88. Glace (Glaß).

Glace wird meistens zum Aufbewahren gekocht um auf Reisen, oder sonst in einen Nothfall davon zu brauchen. Sie ist sehr gut und nützlich bei allen Speisen, und man kann sich in jedem Falle damit helfen.

Die Verfertigung geschieht so: nimm zu 12 bis 14 M. Wasser, 6 Pfd. Rindfleisch, auch 5 Pfd. Hammelfleisch, 2 Pfd. rohen Schinken, auch 1 altes Huhn, wasche solches Fleisch sauber aus, laß es in einem Kessel oder großen Topf langsam kochen, und säume es sauber ab; dann puße, wasche und lege 3 gelbe Rüben, 2 Pastinatenwurzeln, 2 Selleriewurzeln in den Kessel, auch etwa 2 ganze Zwiebeln, 12 ganze Pfefferkörner, 12 Nägelein und  $\frac{1}{4}$  Loth Muskatblüte. Will man diese Glace sehr gut haben, so läßt man 2 Pfd. frischen Speck mitkochen, welcher hernach zu Speckknödeln verwendet werden kann.

Wenn alles Fleisch bereits langsam ausgekocht hat, nimmt man solches aus; man kann es zu einem Eingemachten verwenden, oder auf dem Rost grilliren, und solches als Beila-

gen geben. Dann nimm das Fett ab, welches sehr gut ist, Gemüse damit zu machen; treib die Brühe durch ein Tuch, und koche sie noch einmal auf dem Feuer sehr kurze Zeit ein; jemehr die Brühe einkocht, desto kräftiger wird sie. Man kann immer kleinere Kastrole nehmen, denn zuletzt wird sie dick, als ein Syrup. Man muß aber sehr Acht geben, denn sie brennt gern an. Wenn sie nun noch einige Zeit gekocht hat, und noch dicker als ein Syrup ist, so wird das Kastrol etwas zurückgesetzt, und die Glace entweder warm in kleine Forme gegossen, oder wenn sie erkaltet ist, Stückweise herausgerissen, und in ein Papier eingewickelt. Sie hält sich auf diese Art sehr lange, wenn man sie nur an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Wenn man die Glace, nur gute Speisen zu übersehen, oder zu den feinsten Ragouts (Eingemachten) und dergleichen anderen Speisen verwenden will, so ist dabei zu bemerken, daß, wenn man die Speise glaciren will, die Glace in ein kleines Geschirr kommen müsse, und zwar 3 oder 4 Loth davon; dann gieß einen kleinen Eßlöffel voll Wasser daran, damit sich die Glace auf dem Feuer auflöse. Man kann auch ein wenig Krebsbutter darunter mischen, damit sie roth werde.

Auch ist bei dieser Glace zu bemerken, daß, wenn sie vielleicht im Sommer etwas anlaufft, man sie in einem kalten Wasser abwasche, in ein Geschirr lege, so viel als 3 Eßlöffel voll Bouillon darauf schütte, sie wieder frisch aufkoche, und in Förmchen gieße.

#### N<sup>o</sup> 89. Krebsbutter.

Siede 1 Pfund Krebse im Salzwasser ab, brühe sie aus, nimm 1 Pfund Butter dazu, stoß solches in einem Mörser sehr fein zusammen, damit die Butter schön roth werde; das Fleisch aber von Schweifen und Scheeren wird allein gethan, welches man in einer Krebsuppe oder in mehreren Ragouts gebrauchen kann. Schütte hierauf das Zusammengestosene in einen Ziegel oder ein Kastrol, laß es auf einem Kohlenfeuer langsam auskochen; dann treib es durch ein Sieb oder Haartuch. Man kann die zurückgebliebenen Schalen noch mit  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser oder ordinairer Fleischbrühe auskochen, und dasselbe durchtreiben. Wenn solches Wasser wieder kalt ist, so kann man die übrige Butter abnehmen; denn sie ist so gut, als die erste.