

# **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 93. Ollia Oille, (une Sorte de Potage) auf herrschaftliche Art  
zuzubereiten

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

N<sup>o</sup> 92. Bechamelle herrschaftlich.

Schneide 4 Pfund mageres Kalbfleisch würfelartig klein zusammen; laß sonach  $\frac{1}{2}$  Pfund frische Butter in einem Kastrol vergehen, schneide große Zwiebeln, und gib 1 Pfund rohen mageren Schinken ebenfalls würfelartig geschnitten dazu. Dann lege das Kalbfleisch darauf, würze es mit etwas Salz, 12 Nägelein, 10 weißen Pfefferkörnern, etwas Muskatblüte und ein wenig Kardomomen; laß solche Masse auf einem kleinen Kohlenfeuer passiren, gieß einen Schöpflöffel voll gute weiße Fleischsuppe darauf, und laß es langsam dünsten. Man muß aber Acht geben, damit es nicht braun werde; denn es muß ganz weiß bleiben.

Ist das Fleisch und der Schinken recht ausgekocht, so streut man 3 große Kochlöffel voll feines Mehl darauf, macht es untereinander, gießt 1 Maß guten süßen Rahm und  $\frac{1}{2}$  Maß gute weiße Bouillon darauf, rührt solches untereinander und läßt das Mehl verkochen. Man muß aber Acht geben, und es immer mit dem Kochlöffel herumrühren, damit es nicht zusammenlaufe.

Ist alles verkocht, so wird es durch ein Haartuch geschlagen. Das Bechamella kann man für viele Speisen brauchen, wie es in dem Kochbuch noch gezeigt werden wird.

N<sup>o</sup> 93. Ollia (Oille, une Sorte de potage) auf herrschaftliche Art zuzubereiten

Zur Ollia werden erfordert 8 Pfund Rindfleisch von einem Schweifstück, 6 Pfund Hammelfleisch, welches ein Schlegel sein kann, 6 Pfund Kalbfleisch gleichfalls von einem Schlegel und 7 Pfund Schweinfleisch vom Bug und Hals, nebst 3 alten Hühnern und 2 alten Gänzen.

Vorbemerktes Fleisch sowohl als Hühner und Gänse werden sämtlich an dem Spieß halb abgebraten.

Indessen wird ein Bouillon zubereitet, mit welcher das obige, halb abgebratene Fleisch aufgefüllt wird.

Zu dieser Bouillon nimm 1<sup>2</sup> Pfund Rindsknochen, 10 Pfund Kalbsknochen und 8 Pfund Hammelsknochen; dieses lege alles zusammen in einem Kessel, fülle denselben mit 34 Maß Wasser auf, laß es kochen, und säume es wohl ab.

Wenn diese Knochen ausgekocht sind, so läßt man die Bouillon durch ein sauberes Tuch in ein Geschirr laufen.

Dann legt man in einen Kessel, der ungefähr 40 Maß hält, das vorhin abgebratene Fleisch, die Hühner und Gänse, welche eben so abgebraten worden, nebst 4 Pfund rohen Schinken, und gießt die von den Knochen ausgesottene Bouillon darüber. Setze dann die ganze Masse zum Feuer, laß sie ganz langsam sieden, und nimm den Faum davon recht sauber ab.

Dann gib 4 Selleriewurzeln, 3 gelbe Rüben, 3 Pastinatenwurzeln, 4 Petersilienwurzeln und 3 bayrische Rüben hinzu, nebstdem 2 Stauden Wirsing, 2 Häupter weißes Kraut und eine Staude Salat, welches Kraut vorher sauber gepuht, gewaschen, und mit Bindfaden zusammen gebunden werden muß. Lege noch 3 Lorbeerblätter hinzu und ein wenig Salz, dann am Gewürz 24 Nägelein, 20 weiße Pfefferkörner und ein wenig Muskatblüte.

Um die Ollia recht klar und hell herzustellen, legt man noch 2 Pfund ungeräucherten Speck hinein, und läßt denselben eine halbe Stunde lang mitkochen, worauf man denselben herausnehmen, und Tags darauf zu Specklöße verwenden kann.

Ueberhaupt, wenn gemeldete Fleischsorten 4 Stunden gesotten haben, soll man nachsehen, ob nicht von dem Fleische noch etwas für Domestiquen verwendet werden könne, und zwar auf die Art, wie bei der Glace erinnert wurde.

Wenn nun das übrige alles verkocht ist, so nimmt man sämtliches Fleisch heraus, schöpft das Fett, welches zum Gemüse und Eingemachtem für Domestiquen verwendet werden kann, davon ab, und läßt diese allein durch ein sauberes Tuch in ein anderes Geschirr passiren.

Setze dieses Geschirr mit der Ollia hierauf wieder zum Feuer, und laß sie beiläufig bis auf 8 Maß einkochen.

Nimm endlich ein feines Teller Tuch, und seihe diese Ollia noch einmal durch, damit sie ganz rein und hell werde.

Diese nun gefertigte Ollia dient zur Nachtsuppe, oder vielmehr zu einem großen Super, bei welchem sie in Schalen getrunken wird. Es wird auch dabei länglich geschnittenes und gebähtes Brod, wie zum Chocolate nach Belieben auf einem Teller dazu herumgegeben.

Die überbleibende Ollia aber kann an den folgenden Tagen zu Suppen, Saugen guten Ragouts, Gemüsen &c. nützlich verwendet werden.