

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 94. Ordinäre Ollia

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

N^o 94. Ordinäre Ollia.

6 Pfund Rindfleisch, 5 Pfund Schweinfleisch, 4 Pfund Hammelfleisch, 4 Pfund Kalbfleisch, 2 alte Hühner und eine Gans werden an dem Spieß halb abgebraten; lege dann alles nebst 3 Pfund rohen Schinken in einem mit Wasser angefüllten Kessel und, laß es langsam, wie eine Bouillon kochen; säume es in der Zwischenzeit recht sauber ab, gib 3 Selleriewurzeln, 3 gelbe Rüben, 8 Pastinatenwurzeln und 4 Petersilienwurzeln hinein: nimm 4 weiße Rüben, schneide sie würfelförmig zusammen, laß 6 Loth Butter heiß werden, und röste die Rüben schön gelb, und gib sie dann zu dem Obigen. Lege noch 2 Lorbeerblätter, etwas Salz, etwa 24 Nägelein, 20 weiße Pfefferkörner und ein wenig Muskatblüte dazu.

Wenn dieses alles gelinde gesotten, und ganz zusammen gekocht ist, so nimmt man das Fleisch und Geflügel heraus, und läßt diese Bouillon durch ein sauberes Tuch in ein anderes Geschirr passiren.

Dann gieß diese Bouillon wieder in einen kleineren Kessel, und laß sie darin bis auf 6 Maß einkochen; nimm das Fett sauber herab, und seihe die Bouillon noch einmal durch ein sauberes Haartuch, damit sie schön hell werde.

Diese Ollia wird statt einer Nachtsuppe gegeben, oder auch nach einer andern Suppe in Schalen getrunken, wozu man länglichgeschnittenes und gebähtes Brod, wie zum Chocolate besonders gibt.

Da diese Ollia verhältnißmäßig für 12 Personen zubereitet wird, so können die erforderlichen Fleischarten mit 20 Maß Wasser zugesetzt werden.

Von der übergebliebenen Ollia können für den folgenden Tag andere Speisen bereitet werden, z. B. Suppen Saucen oder auch Gemüse &c.

N^o 95. Weiße Coulis oder Sauce, welche man zu allen Gemüsen brauchen kann. Auf bürgerliche Art.

Laß $\frac{1}{4}$ Pfund Butter im Kastrol oder Tiegel heiß werden, gib 3 starke Kochlöffel voll Mehl hinein, eine ganze Zwiebel, welche mit 6 Nägelein besteckt sein muß, rühre das Mehl mit dem Kochlöffel wohl untereinander, gieß eine Maß gute