

# **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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1861**

No 95. Weiße Coulis oder Sauce, welche man zu allen Gemüsen brauchen  
kann. Auf bürgerliche Art

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

N<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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



weiße Bouillon sammt nöthigem Salz dazu, und laß die Sauce verkochen; dann laß sie durch ein Haartuch laufen, und nimm sie zu den Gemüsen.

N<sup>o</sup> 96. Weiße Coulis auf eine herrschaftliche Art.

Schneide 2 Pfund mageres Kalbfleisch und 1 Pfund rohen Schinken würfelartig zusammen, wasche dasselbe im kalten Wasser aus, gib in das Kastrol oder den Ziegel 6 Loth Butter nebst 2 Zwiebel, 1 Petersilienwurzel und 1 gelbe Rübe, welches alles zuvor gepußt, gewaschen, und in kleine Scheibchen geschnitten wird. Lege zu der Butter hernach das Fleisch und Schinken, 6 ganze Nägelein, 6 weiße Pfefferkörner, das nöthige Salz und ein wenig Muskatblüte; laß es auf der Gluth langsam dünsten, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Bouillon daran, damit das Fleisch darin weich koche. Hierauf gib 3 starke Kochlöffel voll Mehl dazu, mache es mit dem Kochlöffel untereinander, gieß 1 Maß gute Bouillon dazu, laß die Coulis verkochen, und sie nachher durch ein Haarsieb oder Haartuch laufen.

Diese weiße Coulis kann man auch zu Saucen gebrauchen.

N<sup>o</sup> 97. Starke Espagnole zu machen.

Schneide  $\frac{3}{4}$  Pfund Nierenfett und eben so viel frischen Speck würfelartig zusammen, lege es in ein Kastrol, schneide 1 Pfund magern Schinken Scheibchenweise, lege ihn auf den Speck und Nierenfett, puße 3 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, und schneide sie Scheibchenweise, welche auch zu dem Speck und Schinken kommen.

Schneide 3 Pfund Kalbfleisch, 3 Pfund Hammelfleisch in kleine Stückchen, und lege es oben auf den Schinken. Setze solches auf die Gluth, laß es langsam angehen, so wie bei dem Ansetzen der Schü gesagt worden ist.

Brate einen Kapaun halb an einem Spieße, und lege ihn dazu, auch 12 ganze Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner.

Fülle zu dem Espagnole 5 Maß gute Bouillon, und laß es langsam bis auf 3 Maß einkochen. Nimm den Saum nebst dem Fett ab, mache 3 starke Kochlöffel voll Mehl in  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter schön gelb, und gib es zu dem Espagnole; laß es mit verkochen, dann schlage es durch ein Haarsieb.

Man kann dieses Espagnole zu allen Speisen gebrauchen.