

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere  
Küche**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i.B., 1924**

V. Obst-Suppen.

**urn:nbn:de:bsz:31-57041**

Zucker und sehr wenig Salz durch, oder gebe geriebenen Zucker dazu, weil Kranke oft mehr, oft weniger davon wünschen.

#### 95. Auf andere Art für Kranke.

Safergrütze wird mit kochendem Wasser, einer Messerspitze Salz und 2 Eßlöffel frischen, ganz fein gestoßenen Mandeln 1 Stunde gekocht, durch ein Haarsieb gerührt und Zucker dazu gegeben.

#### 96. Zwieback-Suppe für Kranke.

Ganz fein gestoßener Zwieback wird mit Wasser und 1—2 Zitronenscheiben so lange gekocht, bis derselbe sich nicht mehr senkt, Zucker und sehr wenig Salz dazu gegeben und, wenn der Arzt es erlaubt, mit 1 Eidotter abgerührt.

#### 97. Brotsuppe für Kranke.

Halb Schwarz- halb Weißbrot wird in Wasser ganz zerkoht, durch ein Haarsieb gerührt, mit Korinthen, etwas Salz, Zucker und Zitronenscheiben gekocht, bis erstere weich sind und im Fall es dem Kranken nicht versagt ist, mit etwas Wein und Eidotter abgerührt.

#### 98. Eine gute Kranken-Suppe bei Ruhr und Diarrhöe.

Es wird eine halbe Tasse Graupen, welche sich ganz weiß kochen, mit einer Messerspitze frischer Butter und einem Stück feinen Zimt in einem irdenen Topf mit  $\frac{3}{4}$  kochendem Wasser aufs Feuer gestellt und ganz weich gekocht, während man zuweilen etwas kochendes Wasser hinzufügt. Dann wird die Suppe durch ein Sieb gegossen, mit Zucker und sehr wenig Salz durchgekocht und mit einem ganz frischen Eidotter abgerührt. Dieselbe darf weder zu dünn noch zu breiig gekocht sein.

*Anmerk.* Als Getränk wird Reiskaffee, wie es bei den Getränken bemerkt ist, dem Kranken gereicht.

### V. Obst-Suppen.

#### 99. Zitronen-Suppe, auch für Kranke.

Man kochte Weißbrot in Wasser ganz weich, rühre es durch ein Haarsieb und bringe es wieder zum Kochen, gebe Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone, wenig Salz, Zucker nach Belieben, dazu und rühre die Suppe mit einem Eidotter ab.

*Anmerk.* Für Fieberkranke lasse man Zitronenschale und Eidotter weg.

## 100. Erdbeeren-Suppe.

Man läßt fein gestoßenen Zwieback mit Wasser sämig kochen, gibt Wein, Zucker und Zimt und, falls die Suppe nicht gebunden genug ist, etwas mit Wasser angerührtes Kartoffelmehl dazu. Dann stellt man sie vom Feuer und rührt im Verhältnis einige Untertassen voll ganz reifer Erdbeeren durch, welche vorher eine Stunde mit Zucker bestreut werden müssen. Man kann Biskuitschnittchen oder Zwieback dazu geben.

*Anmerk.* Wendet man zu dieser Suppe Gartenerdbeeren an, so kann man einen Teil derselben mit dem Zwieback kochen und durch ein Sieb rühren; Walderdbeeren aber nehmen durch Kochen häufig einen bitteren Geschmack an.

## 101. Suppe von frischen sauren Kirschen.

Man nimmt saure Kirschen, macht aus einigen die Steine, welche man im Mörser zerstoßt, und kocht sie mit den Kirschen, nebst Zwieback und etwas Zitronenschale oder 2—3 Nelken und dem nötigen Wasser solange, bis sich das Kirschfleisch zercocht hat. Dann rührt man es durch ein Sieb, bringt die Suppe wieder zum Kochen und richtet sie mit Zucker, rotem Wein, der nicht durchkochen darf, etwas Salz und Zimt an. Man legt Zuckerplätzchen darauf oder gibt Zwieback dazu.

## 102. Desgleichen von getrockneten Kirschen.

Diese werden tüchtig gewaschen, mit Hasergrütze und einigen Zitronenscheiben aufs Feuer gesetzt, jedoch vorher  $\frac{1}{3}$  derselben im Mörser zerstoßen. Übrigens wird diese Suppe wie die von frischen Kirschen gemacht.

## 103. Apfelsuppe, für fieberlose Kranke passend.

Saure Äpfel werden in Wasser mit Zwieback oder Weißbrot und Zitronenscheiben ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerieben, mit Zucker und Salz und etwas Wein durchgekocht und mit einem Eidotter und Zimt abgerührt.

## 104. Desgleichen.

Ein Suppenteller voll kleingeschnittener saurerer Apfel wird mit einer Tasse voll abgebrühtem Reis in Wasser ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerieben, mit Zucker, Zimt, Zitronenschale und etwas Salz durchgekocht und mit einem Eidotter abgerührt.

## 105. Desgleichen mit Korinthen.

Man kocht mit den Äpfeln etwas Weißbrot, gibt, nachdem dies durch ein Sieb gerührt ist, geriebenes, in Butter geröstetes

Schwarzbrot nebst Korinthen und sehr wenig Nelken und Salz dazu, läßt es ein wenig kochen und rührt die Suppe mit Zimt und einem Löffel dicker Sahne ab.

#### 106. Desgleichen mit Anis.

Von sauren Äpfeln wird Mus gekocht und dies durch ein Sieb gerieben, dann rührt man Milch mit etwas Mehl an, gibt Anis-samen, das Apfelmus, etwas Zucker, Zimt und Salz hinzu und rührt es über starkem Feuer bis es kocht.

#### 107. Suppe von frischen Zwetschgen (Pflaumen).

Man schneidet die Steine heraus, kocht die Zwetschgen mit Wasser und Weißbrot weich, rührt sie durch ein Sieb, läßt sie mit Zucker und Zimt durchkochen und richtet die Suppe auf in Butter geröstetem Weißbrot an.

#### 108. Brünellen-Suppe, auch für Kranke.

Safergrütze wird dünn gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen, hinzugegeben reichlich in Scheiben geschnittene Brünellen, Zitronenscheiben, Zucker, Zimt und Salz. Wenn die Brünellen weich sind, gibt man 1—2 Glas Wein zur Suppe und rührt sie mit 1—2 Eidottern ab. Ist dem Kranken Wein und Ei nicht erlaubt, so läßt man beides weg.

#### 109. Suppe von getrockneten Zwetschgen (Pflaumen).

Dieselben werden zweimal abgekocht, mit Wasser, Zitronenschale und etwas Weißbrot weich gekocht, durch ein Sieb gerieben, Zucker, Zimt und nach Belieben ein Glas Wein durchgerührt, auf geröstetem Weißbrot angerichtet. Für Kranke läßt man Wein, Gewürz und das geröstete Brot weg.

#### 110. Safergrütze mit getrockneten Zwetschgen (Pflaumen), zugleich sehr gut für Kranke.

Nachdem die Zwetschgen, wie es bei den Kompotts bemerkt, abgekocht und die Safergrütze einigemal abgesehen ist, bringe man jedes allein aufs Feuer, koche die Grütze mit einem Stückchen Butter recht sämig, gieße sie durch ein Sieb, die Zwetschgen mit ihrer Brühe und einigen Stückchen Zimt und 2—4 Zitronenscheiben (die Kerne entfernt) dazu und koche die Zwetschgen ganz weich. Dann wird die Suppe, welche recht sämig, aber nicht zu dick sein muß, mit Zucker und etwas Salz gewürzt.

Man rechne auf die Person etwa 45 Gr. Safergrütze und etwa 15 Stück Zwetschgen.

## 111. Hafersgrüze mit Rosinen oder Korinthen.

Die Grüze wird gekocht und durchgeseiht, wie im Vorhergehenden gesagt worden. Dann gebe man für jede Person ungefähr 20 Gr. ausgesuchte und gewaschene Rosinen oder Korinthen, ein Stückchen Zimt, etwas Salz und 1 Zitronenscheibe hinzu, lasse die Rosinen recht weich kochen und rühre die Suppe mit einem Eidotter und etwas Zucker ab. Auch kann man derselben zuletzt einen Geschmack von weißem Wein geben; auch einige saure Äpfel in der Grüze kochen und mit durchreiben.

## 112. Hagebutten-Suppe, auch für Kranke.

Die Hagebutten werden in Wasser mit etwas Zwieback oder Weißbrot weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, wieder zum Kochen gebracht, Zucker und Zimt und, wenns dem Kranken erlaubt ist, auch etwas Wein durchgerührt.

## 113. Auf andere Art.

Einige Handvoll Hagebutten nebst einer Handvoll Rosinen und einer Tasse voll Hafersgrüze werden ganz weich gekocht, durch einen Durchschlag gerührt, wieder zum Kochen gebracht, mit Wein, Zucker, Zimt und einem Eidotter abgerührt und Zwieback dazu gegeben.

## VI. Kalteschalen.

## 114. Wein-Kalteschale.

Man gibt eine Stunde vor dem Anrichten Makronen oder kleinen feinen Zwieback (große bricht man in Stücke) in eine Terrine und fügt hinzu: Zitronenscheiben, einige Stück Zimt, halb weißen Wein, halb Wasser mit Zucker versüßt.

## 115. Apfelsinen-Kalteschale.

Verschiedene Fruchtstücke, halb Wein, halb Wasser, reichlich Zucker und einige Stücke Zimt nebst Apfelsinen, welche man nach dem Abziehen der Schale in 8 Teile schneidet und in Zucker umdreht. Die Zwieback hierzu werden mit etwas Wein angefeuchtet, doch dürfen sie nicht weich werden, mit Zucker bestreut, auf einander gelegt und dazu gegeben.

## 116. Aprikosen-Kalteschale.

Die Haut der Aprikosen zieht man ab, macht die Steine heraus und kocht sie mit einigen Aprikosenkernen, Zimt und vielem