

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch**

**Straßer, A.**

**Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894**

a. Getränke.

**urn:nbn:de:bsz:31-56535**

## Rezepte zu Speisen für Kranke und Genesende.

Von Frau Caroline Mayne in Traunstein.

(Preisgekrönt.)

### a. Getränke.

#### 1. Eis aufzubewahren.

Um kleinere Stücke Eis im Krankenzimmer schnell zur Hand zu haben und doch so lange als möglich frisch zu erhalten, wickle man dasselbe in wollene Decken oder in mehrfach zusammengelegten Flanell, je mehr, je besser. Die Wolle ist ein schlechter Wärmeleiter, sie läßt die warme Luft nicht zu und verhindert so das zu rasche Zerfließen. — Schreiberin dieses hat ein Stück von nur 20 Pfund auf diese Weise drei Tage lang im Schlafzimmer erhalten.

#### 2. Apfelwasser.

Zu einem Liter Wasser schneidet man sechs bis acht Stück feine Apfel in Stücke, schält diese rein ab und läßt sie mit dem Wasser zwanzig Minuten kochen. Dann stellt man es zurück, läßt es eine halbe Stunde stehen, feiht es durch ein reines Tuch und kocht es nochmals mit 125 Gramm braunem Kandiszucker auf, welches warm getrunken, gegen Husten ein gutes Mittel ist. Als kaltes Getränk vermischt man es mit gewöhnlichem Zucker und Weißwein.

#### 3. Brotwasser für Kranke.

Grobes Hausbrot (Schwarzbrot), nach Belieben auch Weißbrot, wird in Scheiben geschnitten und auf dem Roste auf beiden Seiten braun geröstet; dasselbe wird in einen reinen, irdenen Topf gelegt,

siedendes Wasser darüber gegossen und bis zum völligen Auskühlen stehen lassen, dann durch ein Tuch geseiht und kalt getrunken. Mit Erlaubnis des Arztes kann dasselbe auch mit Zucker, Zitronen- oder Fruchtsaft versetzt, getrunken werden.

#### 4. Gegen Fieberdurst.

Man lege eine Scheibe Brot auf glühende Kohlen und sowie dasselbe aufflammt, werfe man es in eine Schale mit kaltem Wasser. Diesem kann vorher etwas Zucker und Zitronensaft zugesetzt werden. Nach ein paar Minuten wird das Wasser durchgeseiht und dem Kranken gereicht.

#### 5. Reis- oder Gerstenwasser.

125 Gramm gut gelesener Reis oder Gerste wird mit einem Liter Wasser und einem Stückchen dünner Zitronenrinde, woran nichts Weißes sichtbar sein darf, eine Stunde langsam gekocht, öfters umgerührt, dann durchgeseiht und stehen lassen. Erkalte wird es nochmals abgeseiht und mit Zucker vermischt, getrunken.

#### 6. Bavaroise oder Frauen-Haarthee.

Dieses Getränk schmeckt sehr gut und hat die medizinische Eigenschaft wohlthätig zu wirken. Man giebt soviel davon, als man leicht zwischen zwei Finger fassen kann, in eine kleine Theekanne und übergießt ihn mit zwei Tassen siedendem Wasser. Nach einigen Minuten werden Tassen oder Quart-Gläser mit etlichen Stückchen Zucker belegt, die Tassen oder Gläser dreiviertel voll mit Thee gefüllt und sowie sich der Zucker aufgelöst hat, wird gute, heiße Milch aufgegoßen.

#### 7. Chinesischer Thee.

Dieses in Deutschland noch immer nicht genügend gewürdigte Getränk, erfrischt Gesunde und Kranke, wenn es mäßig genossen und recht zubereitet wird. Vor allem nehme man nur schwarzen Thee, z. B. Souchong, Pecco, Congo. Solche Sorten unter einander gemischt, erhöhen den Wohlgeschmack. Der chinesische Thee vertreibt Ermattung, belebt den Körper, erheitert das Gemüt. Kranke sollen aber besonders keinen grünen Thee trinken, weil er sehr aufregt und den Schlaf verscheucht. Zur Zubereitung rechnet man einen Theelöffel voll auf eine Tasse. Die Kanne soll vorher erwärmt sein; dann wird der Thee mit einer Tasse frischem, dann zum Sieden gebrachten Wasser aufgegoßen und fünf Minuten

stehen gelassen. Soll mehr als eine Tasse bereitet werden, so gießt man alsdann das nötige Quantum langsam und immer kochend nach und läßt ihn noch zehn Minuten vor dem Servieren stehen. Nachdem der Thee angegossen ist, darf er nicht auf der Herdplatte stehen bleiben und etwa noch kochen. Er würde alle seine guten Eigenschaften, besonders aber sein feines Aroma einbüßen und unangenehm wirken. — In England und Amerika wird in heißen Sommern, auch kalter Thee, Eis-Thee, von Kranken und Gesunden, als äußerst erfrischend und durstlöschend, getrunken. — Zu diesem Zwecke bereitet man den Thee wie gewöhnlich, seigt das ganze Quantum durch und läßt es erkalten. Es steht einem dann jederzeit, bei Tag und Nacht zur Verfügung. Wünscht man den Thee sehr kalt, so stelle man ihn auf Eis in den Keller. Natürlich soll das Gefäß zugedeckt sein.

### 8. Isländisch Moos.

15 Gramm isländisch Moos brüht man mit einem viertel Liter siedendem Wasser an, gießt nach acht Minuten noch ein viertel Liter Wasser dazu und kocht es zur Hälfte ein, preßt es durch ein Tuch und giebt Zucker dazu. Es ist gut gegen Husten und Heiserkeit.

### 9. Cacao.

Dieser ist den Kranken zuträglicher als Chocolate, weil er meistens entölt ist und keine Gewürze enthält; man bereitet Cacao auf dieselbe Weise wie Chocolate; man versetzt ihn nach Belieben mit Milch oder Wasser, mit oder ohne Zucker.

### 10. Eichel-Cacao.

Ein bis zwei Kaffelöffel voll auf eine Tasse Wasser, nicht Milch, wird unter Umrühren fünf Minuten lang gekocht und versüßt. Dieser Eichel-Cacao leistet vortreffliche Dienste bei Durchfall und Verdauungsstörungen von Kindern und Erwachsenen. (Beste Bezugsquelle: Gebrüder Stollwerck in Köln a. Rh.)

### 11. Milch-Chocolate.

Das Verhältnis ist: 1 Täfelchen Chocolate, 1 Obertasse gute Milch. Man legt die Chocolate mit Zusatz von etwas Milch in ein Pfännchen, läßt sie unter Rühren am Feuer zergehen, gießt die übrige Milch mit Zucker langsam nach, läßt sie einige Minuten kochen, gießt sie in die Kanne, worauf sie schaumig gequirlt und

gleich in die Tassen gegossen wird; zur Verdickung kann man Kraftmehl oder Eidotter dazu nehmen.

### 12. Malzkaffee.

Aus gerösteten Körnern hergestellt und dem Bohnenkaffee in Geschmack und Zubereitung ähnlich, ohne dessen aufregende Eigenschaften zu besitzen, ist er seiner nahrhaften, angenehmen Bestandteile wegen, allen Kranken und Genesenden dringend zu empfehlen. Zu reinem Malzkaffee nimmt man ebensoviele, als sonst zu Bohnenkaffee nebst Zusatz. Den gemahlten Malzkaffee schüttet man in das siedende Wasser, läßt ihn mindestens fünf Minuten kochen und filtriert ihn. Will man Bohnen- oder Malzkaffee mischen, so nimmt man ungefähr je 30 Gramm Bohnen- und Malzkaffee, reibt jedes einzeln auf der Mühle durch, schüttet zuerst den Malzkaffee in das siedende Wasser, läßt ihn gut fünf Minuten kochen, schüttet dann den Bohnenkaffee dazu, läßt das Ganze noch 2—3 Minuten aufwallen und filtriert ihn wie allgemein üblich.

### 13. Gewöhnliche Limonade.

In ein halbes Liter frisches Wasser giebt man den Saft von 2 Zitronen, Zucker nach Geschmack. Man kann statt des kalten Wassers auch heißes Wasser dazu nehmen, wenn die Limonade den Zweck haben soll eine Erkältung zu heben und zum Schwitzen zu veranlassen.

### 14. Himbeer-Limonade.

In 1 Liter frisches Brunnenwasser gießt man ungefähr  $\frac{1}{4}$  Liter Himbeer-saft, sowie den Saft von zwei Zitronen und fügt nach Geschmack den etwa noch fehlenden, gestoßenen Zucker dazu. Auf dieselbe Weise werden die Limonaden von Johannisbeeren, Weichselsaft, Ananas und Berberitzen bereitet, nur daß bei diesen weniger Zitronensaft genommen werden darf.

### 15. Limonade von Orangen.

Man presse den Saft von 4 Orangen in 1 Liter frisches Wasser, füge etwas fein abgeschälte Orangenschale, 180 Gramm gestoßenen Zucker dazu und lasse es 1 Stunde zugedeckt kalt stehen. Dann wird es geseiht und kredenzt.

### 16. Mandelmilch.

250 Gramm abgeschälte süße und 10 Gramm abgeschälte bittere Mandeln werden mit Wasser sehr fein gerieben, mit

$1\frac{1}{2}$  Liter kaltem Wasser verrührt und gepreßt. Dann verrührt man damit 250 Gramm gestoßenen Zucker, seigt es durch und stellt es in Eis, oder frisches Wasser. Auch kann man ein wenig Orangensblütenwasser dazu geben.

### 17. Himbeerjaft.

Man preßt den Saft reifer, frischer Himbeeren aus und nimmt auf  $\frac{1}{2}$  Kilo Saft  $\frac{3}{4}$  Kilo Zucker, kocht es zusammen ganz klar, so daß beim Eintauchen Perlen am Löffel hängen, nimmt den Schaum ab, füllt den Saft auf Flaschen und bewahrt ihn an kühlem Orte auf.

### 18. Johannisbeerjaft.

Man koche den Saft von  $\frac{1}{2}$  Kilo roten Johannisbeeren mit  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker, schäume ihn ab, bis er ganz klar ist, so daß beim Eintauchen des Löffels eine Perle daran hängen bleibt. Dann füllt man den Saft auf Flaschen und bewahrt ihn an kühlem Orte auf. Mit Wasser vermischt, gießt es jederzeit ein angenehmes Getränk.

## b. Fleischbrühen und Suppen.

### 19. Fleischbrühe für Kranke.

Man schneide Rindfleisch in ganz kleine Stückchen und bedecke es mit frischem, kaltem Wasser; lasse es  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen und dann langsam aufkochen. Das kalte Wasser saugt alle Kraft aus dem Fleische. Wenn es nicht darauf ankommt, die Brühe vollkommen klar zu erhalten, der unterlasse das Abschäumen gänzlich, verrühre vielmehr den Schaum mit der Suppe, da dieser Schaum keineswegs, wie irrtümlich geglaubt wird, Unreinigkeiten, sondern vielmehr den höchsten Nährwert der Suppe, nämlich das Eiweiß enthält. Für Kranke sollte der Suppe kein Wurzelzeug, sondern nur Salz beigelegt werden. Um eine gute Suppe zu erhalten, muß man also das Fleisch kalt zusetzen und langsam kochen lassen; soll hingegen das Fleisch besser sein als die Suppe, (deren Wohlgeschmack anderweitig verbessert werden kann), dann lege man das Fleisch sofort in kochendes Wasser, lasse es aber nur langsam fortkochen, bis zum Garwerden. In diesem Falle schäumt die Suppe sehr wenig und bleibt das Abschäumen der herkömmlichen Sitte, oder der zweckentsprechenden Neuerung des Nichtabschäumens, überlassen. Das kochende Wasser schließt die Poren des Fleisches an der Außen-