

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

b. Fleischbrühen und Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

$1\frac{1}{2}$ 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 kochte 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-

seite und erhält es im Inneren fastig. Auch beim Waschen des Fleisches soll man Acht geben, dasselbe so schnell wie möglich und nur unmittelbar vor dem Kochen vorzunehmen. Weiß man, daß das Fleisch durchaus reinlich behandelt wurde, so lasse man das Waschen überhaupt sein. Es kommt vor, daß Köchinnen das Fleisch halbe, ja ganze Stunden lang im kalten Wasser liegen lassen, ohne zu bedenken, daß dem Fleische dabei Kraft und Nahrung entzogen wird und nur gehaltlose Fasern auf den Tisch kommen.

20. Fleischbrühe für Genesende.

$\frac{1}{2}$ Kilo Rindfleisch, einige Kalbsknochen, ein halbes Huhn, oder eine Taube werden mit frischem Wasser übergossen, zum Feuer gestellt und zum Sieden gebracht. Nur wenn es ärztlich erlaubt ist, wird nach einer halben Stunde etwas Wurzelzeug, eine Zwiebel und ein paar gelbe Rüben dazu gegeben, sowie Salz und Pfeffer. Wenn das Fleisch mürbe ist, wird es herausgenommen, die Suppe entfettet, geseiht und dann je nach Belieben oder Wahl mit Brotschnitten, Eiern, Einlauteig u. s. w. nochmals aufgekocht und serviert.

21. Kalbfleischbrühe.

Dieselbe wird ähnlich zubereitet, wie die Fleischbrühe, doch verwendet man zur ersteren gewöhnlich die Hacken, Fetts, den Bug oder auch das Ende der Rippen gegen den Hals zu.

22. Hühnerbrühe.

Dieselbe wird in ähnlicher Weise zubereitet, wie die Fleischbrühe.

23. Durchgestrichene Froschsuppe.

Ein bis zwei Wiedel Froschschenkel werden rein gewaschen, klein zerhackt, mit einem Stückchen Butter, kleiner Zwiebel, Petersilie nebst Salz und Muskatnuß gedünstet, dann wird ein Kochlöffel voll Mehl dazu gethan, noch ein wenig geröstet, dann mit Fleischbrühe angerührt und $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht, wobei man die Suppe abschäumt. Sie wird durch ein Sieb getrieben, wieder ins Kochen gebracht, und wenn es erlaubt wurde, mit 4 Eidottern und etwas Weißwein legiert. Brotschnitte dazu.

24. Endiviansuppe mit Milch.

Von zwei schönen Endivienköpfen werden die äußeren Blätter entfernt, die übrigen fein, nudelartig geschnitten, rein gewaschen, ausgedrückt, mit einem Stückchen Butter behutsam gedünstet. Dann

wird gute Milch mit etwas Muskatnuß versetzt, dazu gegossen, ein wenig gesalzen und mit ein paar Dottern legiert. Sehr gut ist es auch, wenn man die Endivien nach dem Waschen schnell einmal durch das kochende Wasser zieht, damit der rauhe Geschmack entweicht, besonders für den Krankentisch.

25. Gersten- und Reisschleim-Suppe.

250 Gramm feine Perlgerste, oder 250 Gramm Reis wird verlesen, rein gewaschen, in den Topf gegeben, zwei Eßlöffel Mehl dazu gethan, dieses mit frischem Wasser gut gerührt. Dann zwei Liter Fleischbrühe, in welcher womöglich eine halbe alte Henne mitgesotten wurde, nach und nach dazu gegossen. Dann giebt man Salz, ein Stückchen frische Butter darein und rührt fleißig um. Die Suppe muß nun eine Stunde langsam kochen, wird dann geiebt, wieder zum Sieden gebracht und kurz vor dem Anrichten mit vier Eigelb und einer Obertasse voll süßem, gutem Rahm legiert.

26. Gersten- oder Reisschleim.

250 Gramm Gerste oder Reis wird belesen, gewaschen und mit guter Fleisch- (besser Hühner-) brühe, nebst etwas Salz und einem Stückchen Butter eine Stunde langsam gekocht. Hierauf wird der Schleim von den Körnern geseiht, mit Muskatnuß leicht gewürzt. Der Schleim soll dünnfließend und von angenehmem Geschmack sein.

27. Hafergrütze.

Dieselbe wird in Wasser weich gekocht und mit gestoßenem Zucker und heißer Sahne oder Milch serviert.

28. Hafergrützenschleim.

Derselbe wird wie die Hafergrütze bereitet. Gerste, Reis, Grütze, bringe man immer mit kochendem Wasser aufs Feuer; nie benutze man glasierte eiserne Töpfe, um dieselben darin zu kochen. Die Glasur ist dem Weichwerden der Graupen, Grütze u. hinderlich.

29. Hafermehlsuppe.

Dieselbe ist Kindern und schwächlichen Personen sehr zuträglich. Ein Kochlöffel Hafermehl (pro Person) wird mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt, der kochenden Fleischbrühe beigegeben, fünfzehn Minuten lang gekocht und je nach Geschmack gewürzt. Für Kinder wird je nach dem Alter 1—2 Eßlöffel Hafermehl auf einen

liter Milch beigegeben. Hafermehl wirkt hauptsächlich auf Knochen- und Muskelbildung.

30. Hirnnockerln in der Suppe.

Verrühre 60 Gramm Butter schaumig, gib nach und nach 4 Eier dazu, 4 Löffel voll Mehl, etwas Semmelbrösel, Salz und das fein gehackte, vorher abgekochte Gehirn dazu, lege ein Nockerl zur Probe in die langsam kochende Suppe. Wenn die Masse zu fest ist, so träufle etwas Milch in den Teig, wenn sie zu weich ist, dann füge Semmelbrösel dazu, bis die Masse das richtige Verhältnis hat.

31. Kalbshirnsuppe.

Man legt 4 halbe Kalbshirne ins lauwarme Wasser, zieht das feine Häutchen ab und kocht das Hirn 2 Minuten lang in gesalzenem Wasser. Alsdann zerreihe und verrühre man das Hirn in einfacher Fleischbrühe für Kranke, oder kocht es für Genesende auf folgende Weise: Man lasse ein Stückchen Butter heiß werden, gebe zwei Kochlöffel Mehl dazu, rühre dieses, bis es hellgelb anläuft und gieße dann unter Rühren nach und nach Fleischsuppe dazu, bis es dickfließend wird. Dann legt man das Hirn hinein und kocht alles zusammen noch $\frac{1}{2}$ Stunde lang.

32. Kalbsmilcher, Bries- und Kälberjüß-Suppe

werden ebenso zubereitet, wie die Kalbshirnsuppe.

33. Gebrannte Mehlsuppe.

Diese wird manchmal ärztlich angeordnet. Man röste 4 Kochlöffel voll Mehl in 125 Gramm Butter bis zu einer lichtbraunen Farbe, was langsam unter beständigem Rühren geschehen muß. Dann gießt man siedendes Wasser oder Fleischbrühe dazu, bis die Suppe die gehörige Flüssigkeit aufweist. Endlich giebt man Salz und etwas Fenchel dazu, läßt die Suppe noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und richtet sie über dünne Brotscheiben an.

34. Bieruppe.

In $1-1\frac{1}{2}$ Liter weißes Bier giebt man 125 Gramm Zucker, ein Stückchen Zimt, abgeschältes Zitronengelb, ein kleines Stück ganzen Ingwer und läßt dasselbe aufkochen. Unterdessen verrührt man das Gelbe von 6 Eiern mit einer Obertasse voll kaltem, süßem Rahm und läßt dieses in das heiße, aber nicht siedende Bier ein-

laufen. Zugleich muß man es mit einer hölzernen Schneerute gut abschlagen. Vor dem Anrichten rührt man ein nußgroßes Stückchen Butter darunter und feigt die Suppe über würflich geschnittenem, im Ofen getrocknetem Milchbrot in die Suppenschüssel ein.

35. Weinsuppe.

1 Eßlöffel voll feines Mehl wird mit etwas Wasser fein abgerührt; dann giebt man fünf Eidotter, ein Stückchen Butter, ein Stückchen Zimt und feine Zitronenschale, nebst einem Körnchen Salz dazu, rührt alles mit 1 Liter weißen Tischwein gut durcheinander, giebt 125 Gramm gestoßenen Zucker dazu und rührt die Suppe auf Kohlenfeuer, bis sie zu kochen anfangen will, sorgfältig ab. Sollte sie zu dick sein, gießt man Wein nach, auch den nötigen Zucker, giebt dann die Suppe durch ein reines, geruchloses Sieb über würflich geschnittenem, geröstetem Weißbrot oder Bisquit.

c. Fleisch-, Geflügel- und Fischspeisen.

36. Fischbrühe zum blau Abkochen.

Ein viertel Liter guten Essig, $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, zwei gelbe Rüben, zwei Zwiebeln, einen Kaffeelöffel voll Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt. Dieses alles lasse man mit dem nötigsten Salz eine Viertelstunde lang zusammen kochen.

37. Blau gekochene Forellen.

Die noch lebenden Forellen werden abgeschlagen, ausgenommen, in kaltem Wasser gewaschen, dann in der vorgehenden Nummer 36 in Fischbrühe eine Viertelstunde langsam gekocht. (Es empfiehlt sich, des bessern Herausnehmens wegen, die Fische, mit dem Rücken abwärts in einem reinen Tüchlein in die Brühe zu legen.) Wenn die Forellen gar sind, werden sie auf die warme Platte gelegt und Essig und Öl extra beigegeben. Auf gleiche Weise werden Saiblinge, Karpfen, Hechte, Fuchen, Varben, Schleien u. s. w. blau abgekocht und serviert. Gebackene Fisch- und Fleischspeisen sind in der Krankenfische fast nie zulässig, weshalb derselben hier nicht erwähnt wird.

38. Eingemachte Froschschenkel.

Diese werden rein gewaschen, abgetrocknet, die Behen abgehauen, die Füße eingebogen, gesalzen, in frischer Butter einige Minuten