

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Über das Einmachen und Frischhalten von Krankenkost

Kautz, Luise

Karlsruhe, 1912

II. Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-56768

reinigend und soll auch die Eingeweidewürmer vertreiben. Zitronensaft verdünnt das Blut; deshalb sollte er bei Schlaganfällen, bei Kongestionen zum Kopfe immer zur Hand sein. Skorbut, jene gefürchtete Krankheit der Polarreisenden, wird am erfolgreichsten mit Zitronensaft bekämpft.

4. Kaffee-Extrakt.

In der Krankenpflege kann Kaffee-Extrakt von Wert sein, denn man kann sofort, selbst mitten in der Nacht, eine vorzügliche Tasse Kaffee herstellen, da über einer Spirituslampe nur das nötige Wasser kochend gemacht zu werden braucht, mit dem man etwas Extrakt verdünnt. Darf der Kranke keinen Kaffee nehmen, so ist der anregende Trank sehr erwünscht für die die Nachtwachen haltenden Familienmitglieder oder für die Krankenschwester. Der frische Kaffee mit vollem Aroma weckt ganz anders die Lebensgeister, als der etwa im Ofen stehende Rest des Nachmittagskaffees. Durch den schnell bekanntgewordenen coffeinfreien Kaffee Hag für Gesunde und Kranke wird allen hygienischen Anforderungen entsprochen. Selbst Kaffeekenner vermögen die Aufgüsse von coffeinhaltigem und coffeinfreiem Kaffee Hag nicht leicht von einander zu unterscheiden. Soll der Extrakt gut werden, so ist das wallende Wasser jedesmal in kleinen Portionen, etwa eßlöffelweise, auf den in einem Doppeltrichter befindlichen, sehr fein gemahlten Kaffee zu gießen. Der Trichter muß auf dem Topfe gut aufsitzen, damit kein Aroma verloren geht. Das Durchfließen geht sehr langsam, fast tropfenweise vor sich, und es darf die neue Portion Wasser nicht eher aufgegossen werden, bis die vorhergehende vollständig eingedrungen ist. Man rechnet auf ein Liter Wasser 350 Gramm Kaffee. Bei hartem Wasser setzt man beim ersten Eßlöffel Wasser eine Messerspitze doppelkohlen-saures Natron zu. Der Extrakt wird in kleine Saftflaschen gefüllt und 15 Minuten bei 90° sterilisiert. Von dem kalten Extrakt nimmt man, je nach der gewünschten Stärke, mehr oder weniger in die Kaffeetasse und verdünnt ihn mit kochendem Wasser.

II. Suppen.

5. Kalbsmilchsuppe.

Die Kalbsmilch wird in kleine Würfel geschnitten, in Butter gelb geröstet, nur mit Salz gewürzt, in Kalbfleischbrühe zwei Stunden in der Kochkiste gekocht, in kleine Portionsgläser gefüllt und 40 Minuten bei 100° sterilisiert. In Halbliter- oder Litergläsern sterilisiert man 15 Minuten länger. — Oder: Die Milchen oder Brieschen werden nach Vorschrift vorgerichtet und darnach in Fleischbrühe gar gekocht. Nachdem die Suppe

durch ein Sieb gerührt ist, sterilisiert man sie 60 Minuten bei 100°.

6. Hirnsuppe.

Hirnsuppe wird wie Kalbsmilchsuppe zubereitet.

7. Hühnersuppe.

Nachdem das Huhn mit den nötigen Suppenkräutern weich gekocht ist, wird das Fleisch von den Knochen gelöst und mit etwas Blumenkohl oder Spargel in die Brühe gelegt. Man sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

8. Taubensuppe.

Ein Pfund Kalbsschenkel oder -keule wird mit zerlegten Tauben 2—3 Stunden in der Kochkiste vorgekocht. Als Einlage gibt man feine Perlgrauen oder Reis hinein; auch kann man sehr junge Mohrrüben, junge Erbsen, Spargelköpfe, Blumenkohlröschen in der Suppe mitkochen. In Gläser gefüllt, wird die Suppe 50 Minuten bei 100° sterilisiert. Ist dem Kranken Eidotter erlaubt, rührt man die Suppe beim Anrichten damit ab.

9. Fleischtee (Beeftea) im Dunste.

Zwei Pfund bestes Rindfleisch ohne Fett und Sehnen wird in etwa nußgroße Stücke geschnitten, in eine sauber gespülte Weck'sche 1 Liter-Saftflasche gefüllt und im kleinen Apparat mit kleiner Flamme 4 Stunden bei 100° haltbar gemacht. Beim Gebrauch wird der Fleischtee im kleinen Apparat heiß gemacht und der Fleischsaft durch ein leinenes Tuch gegossen. Man gibt ihn löffelweise dem Kranken nach Verordnung.

10. Leguminosensuppe.

Sie wird aus Leguminosenpulver, das in den Apotheken und Drogerien erhältlich ist, bereitet, indem man das in kaltem Wasser angerührte Leguminosenpulver in kochendes Wasser schüttet und unter Zusatz von Salz und Butter gar kocht. Die Suppe wird 30 Minuten bei 100° sterilisiert. Bequemer stellt man diese Suppe aus Maggis gebrauchsfertigen Suppenwürfeln her (Erbsen, Erbs mit Sago, Erbs mit Reis, Weißbohnen, Erbs mit Bohnen). Die Maggiwürze ist ein geschmackverbesserndes Anregungsmittel für Kranke; sie fördert und kräftigt die Eblust und Verdauung. Ein Würfel im Preise von 10 Pfg. gibt, nur mit Wasser — ohne Salzzusatz oder Fleischbrühe — kurze Zeit gekocht, zwei Teller sehr wohlschmeckender, leicht verdaulicher Suppe.

11. Kraftbrühe.

Man kocht kleingeschnittene Leber und Milz sowie einen aufgehauenen Markknochen mit Suppenkräutern in der **Kochkiste** mehrere Stunden aus, gießt die Brühe durch ein Sieb in Gläser oder Saftflaschen und sterilisiert die Suppe eine Stunde bei 100°. Man reicht geröstetes Brot oder recht weich gekochte Nudeln dazu.

III. Breie, Schleime.

Schleime werden aus verschiedenen mehlartigen Substanzen hergestellt. Alle diese, Stärkekörner enthaltenden Stoffe sind in rohem Zustande unverdaulich, sie müssen längere oder kürzere Zeit gekocht werden, damit durch Aufquellen die Zellenwände platzen und eine kleisterartige Masse entsteht. Es ist sehr nützlich, die Stoffe vor dem Kochen eine Zeitlang in kaltem Wasser einzuweichen. Diese Schleime, z. B. aus Reis, Graupen und Hafergrütze, erweisen sich wohltätig bei Magenverstimmungen und Diarrhöen.

Siehe auch „Allgemeine Bemerkungen“, Seite 5 (Gerstenschleim).

12. Reisschleim.

350 Gramm Reis werden gewaschen, in 2 Liter kaltem Wasser einige Stunden eingeweicht und in diesem Wasser fünf Minuten lang gekocht. Der Topf wird in vollem Kochen schnell in die Kochkiste gestellt. So kocht der Reis von selbst in drei bis vier Stunden weich. Die Flüssigkeit wird durchgeseiht und den Kranken kühl zu trinken gegeben. Um Reisschleim auf Vorrat zu halten, sterilisiert man ihn 45 Minuten bei 100°.

13. Haferschleim.

80 Gramm Haferflocken oder Quaker Oats (etwa 3 Eßlöffel voll) läßt man mit 2 Liter Wasser und etwas Salz kurz aufkochen, füllt die etwas erkaltete Masse in Gläser und sterilisiert 15 Minuten bei 100°. Da Quaker Oats bei einem längeren Kochen als 15 Minuten ihren Nährwert verlieren würden, aber doch diese Zeit brauchen, um gar zu werden, vereinigt man hier Vorkoch- und Sterilisierzeit. Man kann den Schleim erst beim Anrichten durchschlagen und abschmecken. Er kann je nach Bedarf warm oder kalt, mit Salz oder Zucker, mit etwas Rotwein oder Zitronensaft gegeben werden.

IV. Fleischspeisen.

14. Beefsteak nach Nelson (für Rekonvaleszenten).

Die für diese Beefsteaks gebräuchliche Kasserolle wird mit Butter ausgestrichen und mit einer Schicht von 3—4 rohen