

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Einige Speisen und Getränke für Kranke.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

das sogenannte Käseis auf Stroh gesetzt und so lange darin gelassen, bis sie recht trocken sind. Dann setzt man sie in einem hölzernen Ständer mit passendem Deckel oder in einen Steintopf recht dicht zusammen und läßt sie 14 Tage bis 3 Wochen ruhig stehen; zeigen die Käse nach dieser Zeit Schimmel, so wäscht man sie mit Bier ab, legt sie wieder in den Ständer und bedeckt sie mit einem reinen Tuche. Diese Käse schmecken zu Bier vorzüglich.

Einige Speisen und Getränke für Kranke.

2172. Krastrindfleischbrühe.

Koche 1 Kilo feingehacktes, gutes Rindfleisch in $1\frac{1}{8}$ Liter Wasser bei mäßigem Feuer 6 Stunden lang, schäume es fleißig ab und setze Salz, Wurzeln und Suppengrünes, letzteres jedoch nur nach Vorschrift des Arztes, hinzu. Hierauf nimmt man die Brühe vom Feuer und seigt sie durch ein feines Haarsieb.

2173. Hühnerbrühe.

Nachdem das Huhn tüchtig gesäubert wurde, setzt man es mit 1 Liter Wasser, etwas Suppengrünem, 15 Gr. geschälten, feinge-
stoßenen Mandeln und etwas Salz zum Feuer und läßt es unter fleißigem Abschäumen tüchtig kochen.

2174. Hafergrüßbrühe.

Man kocht eine kleine Hand voll Hafergrüße mit einem Stückchen Butter und etwas Wasser recht dick ein, gießt sodann etwas Fleischbrühe daran und kocht das Ganze noch $\frac{1}{4}$ Stunde weiter. Hierauf treibt man die Brühe durch ein Haarsieb und zieht sie mit Eigelb ab.

2175. Rahmsuppe.

Setze etwas Wasser mit einem Stückchen Butter siedend werden, salze es schwach und gib leicht gebähte Weißbrotschnitten hinein, verquirle unterdessen 1 Eigelb mit einigen Löffeln Rahm und ziehe die Suppe damit ab. Man kann auch das Ei hinweglassen.

2176. Brotsuppe.

Koche 50 Gr. geriebene Brotrinde in 2 Teilen Wasser und 1 Teil Wein auf, gib etwas Zucker und Salz hinzu und treibe sie durch ein Sieb.

Oder man kocht 40—50 Gr. Zwiebäcke in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser kurz auf, gibt 2 Eßlöffel voll Wein und 6 Gr. Zucker hinzu und zieht die Suppe mit verquirktem Eigelb ab.

2177. Stärkender Brei für Reconvalescenten.

Nimm 2 schöne Eigelb, verquirle sie stark, setze etwas Zimmt

und Zucker bei, gieße $\frac{1}{2}$ Liter gute Mandelmilch zu und lasse das Ganze unter fleißigem Umrühren zum Kochen kommen. Hierauf mischt man den steifgeschlagenen Schnee mit 1 Eßlöffel voll Puderzucker und $\frac{1}{4}$ Liter süßer Milch darunter, läßt dies einmal zusammen aufwallen, nimmt es vom Feuer, richtet den Brei an und streut Zucker und etwas geriebene Zitronenschale darüber.

2178. Reisbrei.

60 Gr. verlesenen Reis reibt man mit einem Tuche ab und trocknet ihn auf einer Platte im Backofen; nun nimmt man ihn mit 30 Gr geschälten Mandeln in einen Mörser, stößt ihn fein, nimmt ihn in eine Schüssel und rührt ihn mit etwas kalter Milch recht glatt an. Hierauf bestreicht man einen Topf mit frischer Butter, gibt den angerührten Reis hinein, gießt $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch darüber und läßt dies bei mäßiger Hitze langsam kochen. Kurz vor dem Anrichten verquirlt man 3 Eigelb mit ein wenig Rahm, Zimmt und einer Hand voll Zucker und rührt es in den Brei. Sollte sich der Reis während des Kochens zu sehr verdicken, gießt man etwas siedende Milch nach.

2179. Apfelfbrei.

Schäle 3 große, gute, saure Äpfel, schneide sie in feine viereckige Stückchen, streue Puderzucker darüber und lasse sie 2 Stunden stehen. Reibe unterdessen 3 Milchbrötchen ganz fein, vermenge das Weckmehl mit einem Kochlöffel voll Weizmehl, rühre eine Hand voll Puderzucker mit 5 Eigelb an, gieße $\frac{1}{4}$ Liter warmen, süßen Rahm darunter, gib das Weckmehl und die Äpfel hinzu und rühre das Ganze mit $\frac{1}{2}$ Liter warmer Milch glatt. Bestreiche nun eine Auslaufform mit Butter, fülle die Masse hinein, streiche sie glatt und gib sie in den Backofen. Kurz vor dem Auftragen überstreut man den Brei mit Zucker und Zimmt.

2180. Durchgetriebener Apfelfbrei.

Schäle 6—8 große Äpfel, schneide sie entzwei und entferne das Kernhaus, gib dann die Äpfel mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Wein, 90 Gr. Zucker, einem Stückchen Butter, etwas ganzem Zimmt, 3 Nelken, 30 Gr. geschälten, geschnittenen Mandeln und ein wenig Zitronenschale in einen irdenen Topf und koche sie weich. Treibe sodann die Äpfel durch ein Haarsieb und überstreue sie mit geschälten, feingeriebenen Mandeln.

2181. Brottisane. Ein Getränk für fieberfreie Kranke.

Ein Weinglas voll Sherry wird mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser vermengt und mit etwas Zucker, feinem Zimmt und etwas Zitronenschale zum Kochen gebracht. Beginnt es zu kochen, gibt man eine kleine Tasse

geriebenes Brot hinein und läßt dasselbe mit der Flüssigkeit verkochen, bis diese dick zu werden beginnt. Schwachen Kranken darf man dies Getränk jedoch nicht geben.

2182. Brotwasser.

Gutes, in Scheiben geschnittenes Schwarzbrot wird geröstet, hierauf gießt man kochendes Wasser darüber, fügt einige Citronenscheiben bei, preßt das Ganze durch ein Tuch und verlüßt das Getränk mit etwas Zucker.

2183. Reiskwasser.

Brühe 125 Gr. besten Reis mit $1\frac{3}{4}$ Liter kochendem Wasser ab und koche ihn mit 15 Gr. ganzem Zimmt in einem irdenen Topf bis zu $1\frac{1}{8}$ Liter ein, gieße ihn dann durch ein Sieb und gib das Reiskwasser mit oder ohne Zucker dem Kranken den Tag über zu trinken. Man kann auch dem Reis während des Kochens einige gereinigte, große oder kleine Rosinen zusetzen, wodurch das Getränk einen angenehmen Geschmack erhält.

2184. Gerstenwasser.

Man kocht Gerste mit hinlänglich Wasser 1—2 Stunden, gießt die feimige Flüssigkeit durch ein Tuch und vermischt sie mit einer Prise Salz, dem Saft einer halben Citrone, einer Prise Zimmt, etwas Zucker und, wenn es den Verordnungen des Arztes nicht widerspricht, mit $\frac{1}{2}$ Gläschen gutem Wein.

