

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Neuestes praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten ... Speisen ...**

**Trieb, Magdalena**

**Karlsruhe, 1860**

Einige Speisen für Kranke.

**urn:nbn:de:bsz:31-57037**

## 924. Trisenet zu machen.

1 Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Loth Nelken,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt,  $\frac{1}{4}$  Loth Anis,  $\frac{1}{4}$  Loth Muskatblüthe, eine halbe Muskatnuß,  $\frac{1}{2}$  Loth rother Sandel werden zusammen recht fein verstoßen, dann durch ein Haarsieb getrieben und in einem Zuckerglas aufbewahrt. Man braucht es zu Gewürztorten oder auf Brodschnitten, auch auf Confect.

## 925. Besonders gute Trisenet.

Zu 2 Pfund gestoßenem Zucker nimmt man 2 Loth Nelken, 4 Loth Zimmt, 1 Loth Muskatnuß,  $\frac{1}{2}$  Loth Muskatblüthe, 1 Loth Kartomele, 1 Loth Zibeben, 4 Loth Citronat, 4 Loth Pomeranzenschale und 1 Loth rohen Sandel. Dieses wird alles zusammen wohl unter einander gemengt und in Gläsern aufbewahrt. Auf jedes Viertelpfund von diesem Trisenet kann man, wenn man Schnitten davon machen will, noch  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker nehmen.

## Einige Speisen für Kranke.

## 926. Brod-Suppe.

Man reibt einen Wasserweck oder schneidet ihn zu Schnitten, verkocht diese mit Fleischbrühe, streicht es durch ein Haarsieb, gibt Butter dazu und füllt es mit Fleischbrühe auf, läßt es dann noch einmal aufkochen und rührt ein Eigelb hinein.

## 927. Gersten-Suppe.

Man schüttet nach Gutbefinden feine Gerste in einen Hasen, gibt einen Caffelöffelvoll feines Mehl und ein Stückchen Butter dazu, rührt alsdann kochendes Wasser daran und läßt die Gerste 2 bis 3 Stunden langsam fortkochen, gießt nach und nach Fleischbrühe an, nimmt sodann den Schleim sauber davon und verdünnt ihn, sollte er zu dick sein, mit Fleischbrühe.

## 928. Kräftiger Gerstenschleim.

$\frac{1}{4}$  Pfund Gerste wird mit 1 Schoppen kaltem Wasser beige stellt und eingekocht, nachher gibt man 2 Schoppen alten guten Wein, ein Stückchen Zimmt und Zucker daran; läßt dieß alsdann  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam kochen, jedoch so, daß der Wein nicht ganz einkocht; vor dem Anrichten schüttet man die Suppe durch einen Seiber, damit die Kernen zurückbleiben, schlägt 2 bis 3 Eigelb in die Suppenschüssel, verklappert sie tüchtig und richtet die Suppe an. Auf dieselbe Art kann man Habergrützen-Suppe bereiten.

## 929. Gerstengröße.

Die Größe wird in kaltem Wasser gewaschen; auf  $\frac{1}{4}$  Pfund rechnet man 3 Loth Butter, macht diese heiß, röstet die Größe darin hellbraun, gießt gute Fleischbrühe daran und läßt sie langsam kochen. Desters umgerührt ist sie nach 2 Stunden schleimig und kann gegeben werden.

## 930. Habermehl-Suppe.

Das Habermehl muß vor Allem gut sein. Man röstet solches in reinem heißem Schmalz zart braun, nimmt so wenig Schmalz wie möglich, stellt die Casserole deshalb auf gelinde Hitze, damit das Mehl keine schwarzen Flämmchen bekommt, löscht das geröstete Mehl mit Wasser ab und kocht die Suppe langsam, bis sie schleimt und gibt Salz daran.

## 931. Reisschleim.

Man nimmt sauber gelesenen Reis, brüht ihn mit siedendem Wasser und setzt ihn mit Wasser zum Feuer; wenn er ein wenig eingekocht hat, wird er immer wieder mit Fleischbrühe aufgefüllt, bis der Reis ganz weich ist; treibt ihn dann durch ein Haarsieb, füllt ihn mit Wasser und Fleischbrühe auf, damit er nicht zu stark wird, legt ein Stückchen frische Butter darein und läßt ihn noch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen.

## 932. Kraft-Suppe.

Man siedet 2 Kalbsfüße und ein halbes Huhn mit Wasser, bis alles zusammen recht weich ist; wenn die Suppe verschäumt ist, legt man ein wenig Petersilie, eine Zwiebel und etwas Kerbelkraut zusammengebunden darein, salzt sie aber nur schwach und füllt sie fleißig auf; zu dieser Portion können 2 Maas Wasser genommen werden; ist Alles weich gesotten, gießt man die Brühe ab, nimmt die Kalbsfüße weg, stößt das halbe Huhn in einem Mörser und treibt es mit der Brühe, worin Obiges gesotten, durch ein Haarsieb.

## 933. Kraftsuppe anderer Art.

Man siedet 2 Pfund Ochsenfleisch halb fertig, damit die Brühe kräftig wird, nimmt Kalbsstößen und gute Beine oder ein Huhnviertel zu gleichem Zweck. Ist das Fleisch halb weich, so schneidet man es in kleine Stückchen, jedoch ohne das Fett; alsdann richtet man eine Parthie kleiner gelben Rüben zu, schneidet Selleriewurzeln, schält kleine Kartoffeln und Kohlrüben in Rädchen und nimmt ein Stück von einem Krautkopf. Dieses alles nebst geschnittener Zwiebel und Salz nach Gutbefinden kocht man in der Brühe mit den Fleischstückchen weich. Vor dem Anrichten dämpft man ein wenig Mehl in Butter, rührt daran  $\frac{1}{2}$  Schoppen saueren Rahm und quirlt noch 4 Eigelb darein.

## 934. Kräuter-Suppe.

Man nimmt Lattich-Salat, ein wenig Blumenkohl, etwas Kerbelkraut, Endivien Salat und nur sehr wenig Sauerrampfer, wäscht alles sauber, verwiegt und kocht es mit guter, ungesalzener Fleischbrühe auf, bis es recht weich ist und richtet die Suppe über etliche gebähte Schnitten an.

## 935. Pflanzen-Suppe.

Man schält ungefähr 12 Stück kleine rohe Kartoffeln, reinigt 2 kleine Blumenkohlköpfe, nimmt 2 Kohlherzen, 12 kleine Karotten, 6 Lauch- und 2 Selleriewurzeln, letztere in Rädchen geschnitten und eine Schwarzbrodrinde, kocht dieses alles in guter Fleischbrühe und nimmt den Kohl, sobald er weich ist, heraus; die Pflanzen dürfen nur weich werden und keine zerfallen.

## 936. Rahm-Suppe.

Man schüttet kochendes Wasser über einige Brodschnitten, gibt etwas Butter dazu und rührt einige Löffelvoll saueren Rahm und etwas Salz darein.

## 937. Froschschenkel-Suppe.

25 Froschschenkel werden gepuzt, dann gibt man etwas Butter in eine Casserole, dämpft gewiegte Charlotten darin, gibt gewiegte Petersilie und die Froschschenkel dazu und läßt dieß zusammen gut dämpfen, schüttet dann  $\frac{1}{2}$  Maas Wasser dazu und läßt es recht kochen, gießt das Wasser ab, stößt die Froschschenkel in einem Mörser, thut sie wieder an die Brühe und läßt sie noch einmal gut kochen, schüttet es dann durch ein Haarsieb und salzt es. In die Suppenschüssel thut man ein Eiergelb und einen Löffelvoll saueren Rahm, verrührt dieß, gibt einige gebähte Brodschnitten dazu und richtet die Brühe darüber an.

## 938. Hühner-Suppe.

Eine Henne wird weich gesotten; ihr Fleisch dann rein von den Beinen gelöst und fein gehackt, die Beine gestochen; sind diese fein, so nimmt man sie unter das Gehackte, sowie 2 Loth geschälte Mandeln und 4 Eiergelb, stößt diese Mischung zusammen so lange, wie möglich und gibt sie sodann in kochende Fleischbrühe. Nach einigem Kochen wird die Brühe durch ein Sieb gegossen und über geröstete Semmel angerichtet.

## 939. Kinderbrei.

Man kocht einen Schoppen Milch, rührt 3 Kochlöffelvoll Mehl mit etwas kalter Milch an und rührt dieß in die kochende Milch mit etwas Zucker; man kann auch etwas Zimmt und Salz daran thun. Soll er recht nahrhaft seyn, dann rührt man vor dem Anrichten ein Eiergelb hinein. Der Brei muß aber recht gekocht seyn.

## 940. Aufgezogener Brei.

5 Eßlöffelvoll feines Mehl rührt man mit siedender Milch zu einem glatten dicken Teig an, verdünnt ihn mit  $1\frac{1}{2}$  Schoppen lauer Milch und 6 großen Eiern und gibt ein wenig Salz dazu. In das Aufzugblech streicht man  $\frac{1}{2}$  Bierling Butter, füllt den noch lauen Teig darein und zieht ihn auf. Die Hitze muß von oben schnell seyn.

## 941. Frankfurter Brei.

Man kocht einen schmackhaften, doch etwas dicken Kinderbrei und läßt ihn ein wenig erkalten. Von 4 Eierweiß einen Schnee, das abgeriebene Gelbe einer Orange oder Citrone mengt man mit ein paar Loth Zucker sehr schnell in den Brei, stellt die Schüssel oder Platte wieder warm und läßt den Brei mit einem Aufzugdeckel gelb brennen.

## 942. Hirnmus.

Dazu läßt man etwas Butter vergehen, dämpft feine Charlottenzwiebeln darin und thut ein schön abgehäutetes Kalbshirn dazu; wenn dieß recht verdämpft ist, läßt man es alsdann erkalten, gibt ein wenig Reibbrod, ein Eiergelb und ein wenig Salz dazu.

## 943. Krebsmus.

Es werden 5 bis 6 Krebse wie gewöhnlich abgekocht, gepußt, in einem Mörser fein gestossen und ein halbes Trinkglasvoll Milch durch ein Tuch gepreßt; alsdann schneidet man das weiche Innere eines Milchbrodes zu dünnen Schnitten, gießt die durchgepreßte Krebsmilch, nebst einem Trinkglasvoll Mandelmilch daran und läßt es so lange kochen, bis es ein dicker Brei ist; es kann auch ein wenig Zucker und Citronenschale mit gekocht werden.

## 944. Apfelmus.

Man macht die Kernhäuser einiger Äpfel heraus, zerschneidet die Äpfel recht klein, stellt sie mit ein wenig Butter und ein wenig Wasser zum Feuer und läßt sie weich kochen, alsdann verrührt man es recht fein, gibt Zucker, etwas Zimmt und Citronenschale dazu und läßt dieß recht einkochen.

## 945. Zwetschgenmus.

Die Zwetschgen werden ausgesteint, dann mit etwas Butter und Zucker zugestellt; wenn sie weich sind, thut man einen Caffelöffelvoll Mehl dazu und verrührt es gut zusammen; wenn es dem Kranken nicht schädlich ist, kommt auch etwas Wein und Zimmt dazu.

## 946. Holdermus.

Die Holderbeeren werden abgezapft und wie Zwetschgenmus zubereitet.

## 947. Holunder-Latwerge.

Man nimmt recht gute weiße Holunderbeeren, zapft sie sauber, thut sie in einen neuen Hasen, gießt etliche Tropfen Wasser daran, läßt sie bei schwachem Kohlenfeuer und bei öfterem Umrühren weich dämpfen bis keine ganze Beere mehr darin ist, dann treibt man die Masse durch ein Haarsieb, nimmt auf jede halbe Maaß Saft  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und siedet dieses zusammen beinahe zur Hälfte ein; wenn es erkaltet ist, füllt man die Latwerge in Flaschen und bewahrt sie auf.

## 948. Englischer Thee.

Zu einem Schoppen Wasser nimmt man so viel Thee, als man in zwei Fingern halten kann, macht das Wasser siedend, gießt es an den Thee und wenn er eine Zeitlang gestanden hat, gießt man ein halbes Trinkgläschenvoll guten alten Wein daran; nun gibt man ihn dem Kranken warm; auch kann man ihn dem Kranken für den Durst zum Trinken geben, wenn er der Krankheit zuträglich ist.

## 949. Thee von isländischem Moos.

Zu einer Maaß Wasser, das man vorher kochend gemacht hat, wirft man eine Handvoll isländisches Moos, das man in jeder Apotheke bekommt; läßt dieß wenigstens zwei Stunden kochen, überhaupt so lange, bis es schleimig wird, und die Tropfen, wenn man einen in denselben getauchten Löffel in die Höhe hält, schwer herunter fallen. Nach diesem läßt man ihn durch ein festes Tuch laufen. Dieser Thee wirkt gegen Brustbeschwerden, man muß davon Morgens und Abends einige Caffeeelöffelvoll nehmen.

## 950. Schleimwasser.

In 3 Schoppen Wasser siedet man 4 Loth Kochgerste und 4 Loth gelesene und gewaschene Rosinen; wenn man sieht, daß die Gerste sich schleimt, so kann der Trank durchgeseiht und gegeben werden.