

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

XVI. Speisen und Getränke für Kranke.

urn:nbn:de:bsz:31-56409

XVI. Speisen und Getränke für Kranke.

1. Kraftsuppen. Man thue 1 Kilog. (2 Pfund) saftiges Rindfleisch, ohne Fett, einen guten Knochen, den man zerpalte, eine alte Henne und frisches Wasser in einem Topf auf's Feuer. Wenn es abgeschäumt ist, so thue man anderthalb Liter (1 Maß) guten alten Wein, eine Ingwerwurzel, Selleri, Lauch, 2 oder 3 gelbe Rüben, Salz, ein wenig ganzen Pfeffer und 2 mit etwa 3 oder 4 Nägelein besteckte Zwiebeln dazu. Man koche dieses 6 Stunden lang bei einem gelinden Kohlenfeuer und lasse den Topf wohl zugedeckt. Hernach gieße man es durch ein Haarsieb. Das Fleisch thue man zusammen in ein leinenes Tuch, presse es wohl aus und lasse es dann über Nacht stehen. Den andern Morgen nehme man das Fett rein davon ab, thue die Gallerte in eine irdene Casserolle und lasse sie unter beständigem Rühren dick kochen. Alsdann gieße man sie auf eine flache Platte und lasse sie darauf kalt werden. Nach dem Erkalten wird die Gallerte gelöst und in kleine viereckige Stücke zerschnitten. Man lege dann solche auf Papier auf einen warmen Ofen, damit sie trocknen. Wenn man sie hernach brauchen will, thue man eines von den Täfelchen in eine kleine Schüssel, gieße kochende Fleischbrühe darüber und gebe es dem Kranken zu trinken. Diese Gallerte ist besonders für reisende Kranke gut.

2. Gallerte. Man thue etwa anderthalb Kilogram. (3 Pfund) gutes Rindfleisch, z. B. vom Schenkel, ein Stück vom Knie und 2 Kalbsfüße in frisches Wasser auf's Feuer, schäume es ab und gieße dann 3 Liter (2 Maß) guten alten Wein daran. Man thue Salz, Selleri, Lauch, 2 oder 3 gelbe Rüben, eine Ingwerwurzel und 2 mit einigen Nägelein besteckte Zwiebeln dazu, lasse es ungefähr 6 Stunden lang kochen, nehme dann das Fleisch mit einem Schaumlöffel heraus, gieße die Brühe durch ein Seihebecken, lasse sie einige Stunden stehen und nehme alles Fett davon weg. Man thue sie hernach in eine irdene oder wohlverzinnte Casserolle auf's Feuer und zerklopfe 2 Eier in einer Schüssel. Wenn

die Brühe heiß ist, rühre man sie in die Eier, schütte sie wieder in die Casserolle und wenn sie anfängt zu kochen, so gieße man sie durch eine Serviette. Man binde zuvor die Serviette an einen vierbeinigen Stuhl, stelle eine Schüssel darunter und lasse die Gallerte durchlaufen, zerschneide das kalte Rindfleisch in dünne Scheiben, lege es auf einen porzellanenen Teller, gieße die Gallerte darüber und lasse sie stehen.

3. Eine Gallerte von Kalbfleisch. 1 Kilog. (2 Pfd.) Kalbfleisch (Unterstück), 2 Kalbsfüße und eine alte Henne, thue dies zusammen in einen großen irdenen Topf. Wenn es abgeschäumt ist, thue man 62 Gram. (4 Loth) geraspeltes Hirschhorn, in ein Tuch gebunden, Salz, einige dunkle gelbe Rüben, eine Zwiebel mit der Schaale, etwa 2 Skorzonerenwurzeln und anderthalb Liter (1 Maß) nicht zu starken alten Wein dazu. Man lasse dies zusammen etwa 5 oder 6 Stunden kochen, bis alles ganz weich ist. Dann gieße man es durch ein Seihebecken, lasse die Gallerte einige Stunden stehen, und nehme das Fett davon. Hernach läutere man sie. Man kann sie den Kranken entweder kalt zu essen geben, oder sie in Fleischbrühe auflösen und ihnen zu trinken geben.

4. Eine Weinsuppe. Ein Glas voll alten Wein, ein Glas voll Wasser und Zucker lasse man bis auf ein Glas voll einkochen, lege 2 Stückchen gebähtes Brod darein, und zerrühre das Gelbe von einem Ei mit ein wenig gestoßenem Zimmt oder Citronenschaale. Will man einen Wein warm machen, so steht solcher im ersten Artikel bei den Suppen beschrieben.

5. Kalte Schaale oder rothen Wein mit gebähtem Brod. Man bähe 4 Schnitten Brod, streue einen starken Löffel gesiebten Zucker darüber, gieße ein Glas voll rothen Wein dazu und gebe es dem Kranken zu essen.

6. Rosinen mit Brod. Man koche 125 Gram. (ein Viertelpfund) Rosinen, 1 Glas rothen Wein, 1 Glas Wasser, Zucker und 1 bis 2 Stückchen Zimmt, und schütte diese Brühe über gebähtes Brod.

7. Citronen- und Orangenschniße. Man schäle das Obst, schneide es in Scheiben, nehme alle Kerne heraus, streue gesiebten Zucker darüber, und lasse es eine Stunde stehen.

8. Oeufs à l'eau. Man verkloppe ein Eigelb mit Zucker, gebe einen Geschmack von Anis, Zimmet oder Citronen, fülle die Tassenschaale mit Wasser, und koche es au bain Marie. Anstatt Wasser kann man Milch gebrauchen oder Fleischbrühe, im letzten Fall müßte natürlich Salz den Zucker ersetzen; man kann auch ein wenig Muskatnuß darein reiben.

9. Ein gebranntes Mus. 4 Deziliter (1 Schoppen) Milch, 3 starke Löffel gesiebten Zucker, 4 Eigelb. Man röste 1 Löffel Zucker, rühre die Milch darein, und gebe das Eigelb mit dem übrigen Zucker verrührt dazu, und koche dies Mus au bain Marie.

10. Lait de Poule. Man schwinde ein Ei mit einem Löffel voll gesiebten Zucker, und fülle die Tasse mit siedender Milch. Dies Gericht ist für Hals- und Brustleiden angemessen.

11. Mandelmilch. 62 Gram. (4 Loth) ungeschälte, abgeriebene, feingestößene Mandeln, 4 Dezil. (1 Schoppen) Wasser, Zucker, untereinander gerieben, durch ein Tuch gepreßt, nochmals gestochen, und 4 Dezil. (1 Schoppen) Wasser nachgeschüttet. Man thue einen Löffel voll Zucker in eine Flasche und gieße die Mandelmilch darüber.

12. Nußmilch. 12 frische, geschälte, mit Zucker fein gestößene Nüsse, mit 4 Dezil. (1 Schoppen) Wasser durchgepreßt. Dies Getränk ist weniger kühlend als Mandelmilch. Alte Nüsse müssen eine Stunde lang in frischem Wasser liegen.

13. Gallerte von Hirschhorn und Wein. 250 Gram. (ein halbes Pfund) geraspeltes Hirschhorn, anderthalb Liter (1 Maß) Wasser, 4 Stunden langsam gekocht, mit einem Eiweiß geläutert. 4 Dezil. (1 Schoppen) Wein, 3 Löffel voll Citronensaft, 250 Gram. (ein halbes Pfund) Zucker nachgegeben, und noch eine Viertelstunde gekocht.

14. Gallerte von Schnecken und Krebsen. 36 kleine Krebse, 36 Schnecken, gewaschen, gereinigt, gestochen und in 16 Gram. (1 Loth) eine Viertelstunde lang geröstet, 2 zerhackte Krebsfüße und 3 Liter (2 Maß) Wasser nachgegeben, und alles bis auf 3 Viertelliter (eine halbe Maß) eingekocht, 2 Gram. (ein halbes Quent.) gestößene Mus-

Katenblüthe, Salz und etwas Kerbelkraut hinzugefügt und noch eine halbe Viertelstunde gekocht. Man schütte es sodann durch ein leinenes Tuch und stelle es an einen kühlen Ort. Um es dem Kranken zu trinken zu geben, kann man einen Löffel voll in Fleischbrühe vergehen lassen.

15. Schneckenbrühe. 12 gereinigte Schnecken mit drei Liter (2 Maß) Wasser und den verordneten Kräutern, 4 bis 5 Stunden lang gekocht und durch ein Tuch geschüttet.

16. Fröschenbrühe. 25 Fröschenwiertel, 3 Liter (zwei Maß) Wasser und die verordneten Kräuter, bis auf anderthalb Maß Brühe gekocht.

17. Gallerte von Haferkernen. Ein halbes Kilogr. (1 Pfund) Haferkerne 3 Tage lang in 3 Liter (2 Maß) Wasser gewässert, das Wasser täglich 2 Mal gewechselt; den vierten Tag presse man es durch ein Tuch, drücke den Saft einer Citrone und einer weichen Pomeranze darein, und koche sie mit einer halben Citronen- und einer halben Pomeranzenschaale, in längliche Stückchen geschnitten, und Zucker nach Belieben, eine halbe Stunde lang. Presse alles miteinander durch ein Tuch, und lasse es stehen.

18. Gerstenwasser. Eine Hand voll gereinigte Gerste mit 6 bis 9 Viertelliter (ein bis anderthalb Maß) Wasser, 1 Stunde lang gekocht. Nach einer halben Stunde gebe man eine halbe Citrone und Zucker nach Belieben dazu. Beim Anrichten schütte man es durch ein Sieb.

19. Reiszwasser. Gerösteten Reis mit Wasser und einem Stückchen Zimmet kocht man eine Viertelstunde, und schüttet das Wasser beim Anrichten durch ein Sieb.

20. Wasser mit Kirschcn. 250 Gram. (ein halbes Pfund) Kirschcn mit den Kernen gestoßen, und mit 9 Viertelliter (anderthalb Maß) Wasser und einem Stückchen Citrone eine Stunde lang gekocht. Wenn es kalt ist, gieße man das Wasser durch ein Tuch.

21. Apfelfwasser. 4 bis 5 geschälte Renetten, in der Mitte durchgeschnitten, mit anderthalb Liter (1 Maß) Wasser eine Viertelstunde lang gekocht. Wenn das Wasser kalt ist, schütte man es durch ein Sieb.

22. Wasser von Erd-, Johannis-, Himbeeren und

sauren Birshen. Ein halbes Kilogram. (1 Pfund) Obst, anderthalb Liter (1 Maß) Wasser ausgepreßt, 125 Gram. (1 Viertelpfund) Zucker zugegeben, untereinander gerührt, bis der Zucker vergangen ist, durch einen Filtertrichter geschüttet und im Keller verwahrt.

23. Gerstenwasser mit Wein. 62 Gram. (4 Loth) reine Gerste mit 3 Liter (2 Maß) Wasser gekocht, bis die Gerste aufspringt, eine feingeschnittene Citronenschaale, den Saft der Citrone, 6 Löffel voll Zucker, 4 Dezil. (1 Schoppen) alten Wein und anderthalb Liter (1 Maß) Gerstenwasser zusammen geschüttet eine Stunde stehen lassen, und durch ein Sieb oder Tuch geschüttet.

24. Wasser von präparirtem Weinstein. 16 Gram. (1 Loth) präparirter Weinstein in 9 Viertelliter (anderthalb Maß) Wasser eine halbe Stunde lang gekocht, 78 Gram. (5 Loth) Zucker und eine halbe Citrone, in Scheiben geschnitten, zugegeben, noch eine halbe Stunde gekocht, und durch ein Sieb geschüttet.

25. Warme Limonade. 125 Gram. (ein Viertelpfd.) gestiebten Zucker, der Saft einer Citrone, deren Schaale und anderthalb Liter (1 Maß) siedendes Wasser.

26. Limonade mit Weinstein. Diese Limonade macht man wie die vorhergehende, nur gibt man noch 8 Gram. (ein halbes Loth) Weinstein dazu, und schüttet das Wasser unter beständigem Rühren darüber, damit der Weinstein vergehe. Nach einer Stunde nimmt man die Citrone heraus.

27. Kalte Limonade. 125 Gram. (1 Viertelpfund) Zucker, die Schaale einer Citrone daran abgerieben, der Saft der Citrone und eine Flasche frischen Wassers, rühre darin, bis der Zucker vergangen ist. Diese Limonade ist sehr kühlend, aber für Magenleidende nicht rathsam.

28. Brod-Lisane. Gebähtes Brod, Zimmet und kochendes Wasser zugedeckt stehen lassen; man kann auch einen Löffel Citronensaft und ein Glas Wein und Zucker nach Belieben zugeben.

29. Eine eröffnende Lisane. 16 Gram. (1 Loth) Petersilienwurzeln, 16 Gram. Bratendistel, 16 Gram. Spargeln in Stücke geschnitten, mit anderthalb Liter (1 Maß) Wasser eine Stunde lang gekocht; man gebe noch eine Hand

voll Eichorienblätter und Kerbelkraut dazu, koche alles noch einen Augenblick miteinander, schütte es durch ein Sieb, löse 8 Gram. (ein halbes Loth) Polychrestsalz darin auf, und schütte noch 31 Gram. (2 Loth) Drangensaft darein. Man trinke alle 2 Stunden ein halbes Glas voll.

30. Salbei-Trank. 8 Gram. (ein halbes Loth) Salbeiwurzeln mit etwas kaltem Wasser aufgelöst, 3 Viertelliter (eine halbe Maß) siedendes Wasser oder Fleischbrühe unter beständigem Rühren nachgeschüttet, und eine Viertelstunde lang gekocht.

31. Thee-Limonade. Ein halbes Theelöffelchen präparirten Weinstein, 6 Stückchen Zucker, eine Tasse voll starken Thee; rühre darin, bis der Weinstein vergangen ist, und drücke noch den Saft einer halben Citrone darein. Diese Limonade trinke man warm vor dem Schlafengehen.

32. Kirschwasser für den Husten. Eine geschälte, fein geschnitzte Knetete, einen Eßlöffel voll Zucker darüber gestreut, 4 bis 5 Löffel Kirschwasser mit Papier angezündet, zu anderem Kirschwasser gegeben, die Aepfel in die flammende Liqueur gerührt, und darin mit einem silbernen Löffel fortgerührt; bis das Wasser ausgebrannt ist. Man genieße dies Mittel nur vor dem Schlafengehen.

33. Rübensaft für Husten. Man wasche eine frische, weiße Rübe, trockne sie ab, und brate sie in heißer Asche weich, presse das Mark durch ein leinenes Tuch, und gebe so viel Zucker, als man Saft hat, koche den Zucker zu einem dicken Saft, gebe den Rübensaft dazu, und koche ihn noch einige Minuten. Dies Mittel ist auch beim Schlafengehen zu gebrauchen.

34. Kerbelkrautsaft. 6 Hände voll frisches Kerbelkraut, ein halbes Kilogr. (1 Pfund) dünn zerschnittenes Kalbfleisch, 4 Gram. (1 Quent.) Salpeter-Läselchen. Befestige einen Deckel mit Teig auf den Topf, in welchem Fleisch und Kraut liegen, und koche es 4 bis 5 Stunden lang au bain Marie; drücke den Saft aus, und gebe ihn dem Kranken zu trinken.

35. Mähren- oder Gelberübensaft. Man koche die gereinigten Gelberüben in reichlichem Wasser weich, gieße das Wasser ab, zerdrücke die Rüben so fein als möglich und presse den Saft heraus. Gegen den Husten.

36. Wermuthwein. 31 Gram. (2 Loth) gemeinen und 31 Gram. römischen Wermuth; zerschneide ihn fein, thue ihn in eine Flasche und gieße 3 Viertelliter (eine halbe Maß) alten Wein darüber; man lasse ihn 48 Stunden stehen. Vor der Mahlzeit zu nehmen, Magenstärkend.

37. Scorbutwein. 93 Gram. (6 Loth) geriebenen Meerrettig, 2 Hände voll Löffelkraut, Kressen und Sauerampfer, thue es in eine Flasche und gieße anderthalb Liter (1 Maß) weißen, nicht zu starken Wein darüber, binde die Flasche zu, und stelle sie 8 Tage an die Sonne. Vor dem Gebrauch schütte man den Wein durch ein Sieb.

38. Wachholderbeerenmuß. Man stoße die reifen Wachholderbeeren und koche sie eine Stunde lang mit reichlich Wasser bei gelindem Feuer in einem gedeckten Topf. Man rühre häufig darin. Sodann presse man es durch ein Tuch, gebe den Schaum eines Eies dazu, koche das Muß langsam, und gebe noch einen Löffel voll Zucker dazu.

39. Chokolade mit Wasser. 31 Gram. (2 Loth) geriebene Chokolade, 2 Tassen kochendes Wasser, und bei beständigem Rühren bis auf eine Tasse voll einkochen lassen.

40. Chokolade mit Milch. 47 Gram. (3 Loth) geriebene Chokolade in siedende Milch gerührt und dick gekocht. Man kann noch Milch nachschütten.

41. Destillirtes Melissenwasser. 125 Gram. (ein Viertelpfund) Melissenblätter, 62 Gram. (4 Loth) Citronenschale, 16 Gram. (1 Loth) Muskatnuß und so viel Korzander, Gewürznelken und Zimmet, 1 Kilogr. (2 Pfund) rektificirten Weingeist, ein halbes Kilogr. (1 Pfund) einfaches Melissenwasser, alles miteinander 3 Tage lang stehen lassen, an der Sonne destillirt und durch einen Filtrirtrichter geschüttet.

42. Geschwungenes Eiweiß. Man zerklöpfe ein Eiweiß mit gesiebtem Zucker und ein paar Tropfen Orangenblüthenwasser. Das Mittel ist namentlich für Kinder sehr gut.

