

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Bouillontafeln.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

dürfte deshalb vor Allem verdienstlich sein, bessere Bezeichnungen zu wählen.

An jeder Suppe kann man eine Grundlage und eine Einlage unterscheiden. Wir wollen dies an einem Beispiele erörtern: Nehmen wir dazu die als Krankenspeise mit Recht beliebte Kalbsbriesle-Suppe. An dieser Suppe ist eine kräftige, ziemlich entfettete Fleischbrühe die Grundlage, während das vorher grob zerhackte, in Butter verdämpfte und nur kurze Zeit noch mit der Fleischbrühe gekochte Kalbsbriesle als Einlage figurirt.

Nach den Grundlagen sollen nun die Gattungen der Suppen, nach den Einlagen die Arten benannt werden.

Nach den Grundlagen eingetheilt, gibt es folgende Gattungen von Suppen:

- I. Fleischbrühsuppen;
- II. Milchsuppen;
- III. Wassersuppen;
- IV. Wein- und Biersuppen.

I. Fleischbrühsuppen.

Bevor wir an die Beschreibung der einzelnen in diese Gattung gehörenden Suppen gehen, müssen wir die Grundlagen derselben, die Fleischbrühe, einer eingehenden Betrachtung unterziehen. Nach den Methoden, welche die Küche für ihre Bereitung hat, kann man folgende Arten unterscheiden:

- a) einfache Fleischbrühe,
- b) Bouillontafeln,
- c) kalt bereitete Fleischbrühe (Liebig).

a) **Einfache Fleischbrühe.** Um Wiederholungen zu vermeiden, wird auf das 4. Capitel verwiesen, wo die Bereitung einer kräftigen Fleischbrühe und eines saftigen Rindfleisches unter Einem gelehrt ist.

b) **Bouillontafeln.** Anstatt jedesmal eine frische Fleischbrühe zu kochen, hält man — namentlich in grösseren Häusern, Wirthschaften, Anstalten u. dgl. — das Material dazu vorrätig in der Form von Bouillontafeln. Wir geben hier ein hinreichend erprobtes Recept zu deren Bereitung:

- R. 7 Kilo saftiges, nicht fettes Rindfleisch;
4 Kilo Kalbfleisch;
einige alte Hühner;
1 Kilo mageren Schinken;
Salz (nur nicht zu viel);
einige Zwiebeln;
etwas Sellerie;
einige gelbe Rüben;
hinreichend Wasser — 6 Stunden lang kochen — gut abschäumen.

Giesse die Brühe durch ein Haarsieb und lasse sie dann in einem irdenen Topf erkalten. Nimm alles Fett ab und lasse wieder so lange kochen, bis die Flüssigkeit einem aufgeweichten Leim ähnlich ist. Hernach bringe sie in Formen und lasse sie in einem frischen Luftzug erkalten.

Will man eine Bouillon haben, so wird einfach eine solche Tafel in der nöthigen Menge kochenden Wassers aufgelöst.

Die Bouillontafeln des Handels stehen diesen selbstgemachten in vielen Beziehungen nach. Abgesehen davon, dass letztere überhaupt appetitlicher sind als die Fabrikwaare, zeichnen sie sich auch durch grösseren Nährwerth und Wohlgeschmack aus. Zu den Fabrik-Bouillontafeln sucht man in der Regel die billigsten leimgebenden Substanzen zusammen; bei den nach obigem Recept bereiteten ist an nichts Gutem gespart.

c) **Kalt bereitete Fleischbrühe (Liebig)** hat für die Krankenküche eine besondere Bedeutung, weil sie nahrhafter und jedenfalls leichter zu verdauen ist, als die vorgenannten.

R. 200 Grm. frisch geschlachtetes Fleisch (Ochsen- oder auch Hühnerfleisch) wird fein verwięgt, hernach übergossen mit $\frac{1}{4}$ Liter destillirten Wassers; dazu Kochsalz (nur nicht zu viel); reine Salzsäure — 3 Tropfen.

Lasse Alles eine Stunde lang stehen, seihe dann durch ein Haarsieb (ohne Druck) ab, schütte nachher noch $\frac{1}{8}$ Liter destillirtes Wasser auf den Rückstand nach. Die Flüssigkeit muss klar sein, von röthlicher Farbe und angenehmem Fleischgeschmack. Sie darf nicht erwärmt werden, weil sonst das Eiweiss ausfällt unter Trübung der Flüssigkeit. —

Diese kalt bereitete Fleischbrühe geht namentlich im Sommer bald in Gährung über; sie muss deshalb an einem kühlen Orte aufbewahrt und für jeden Tag frisch bereitet werden. — Für eine Mahlzeit genügt eine Tasse. — Ist eine leicht verdauliche, kräftige Nahrung, besonders geeignet für Reconvallescenten aller Art, insbesondere auch für Kranke mit Magengeschwüren und Magenkrebs sehr zu empfehlen.

Anfänglich habe ich die Sache streng nach Liebig's Vorschrift gemacht; mit der Zeit wurde mir der Metallseih zuwider und überhaupt das ganze Seihergeschäft. Da fand ich in einer Geschirrhandlung einen Apparat aus Gesundheitsgeschirr, der die Sache viel bequemer machte. Im Wesentlichen ist es eine Art Kaffeemaschine, bestehend aus 2 Gefässen; der Boden des obern ist der Seih. Nachdem in einem beliebigen andern Gefässe der Ansatz eine Stunde lang gestanden, wird derselbe einfach in diesen Apparat geschüttet; in kurzer Zeit hat sich in den untern Theil die klare Brühe abgesetzt.

Bis jetzt war nur von den Grundlagen der Fleischbrüh-