

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

(Wiel's Gelée für Magenkranke).

urn:nbn:de:bsz:31-56696

Wiel'sches Gelée für Magenkranke.

- R. 4 Kalbsfüsse,
1 Kilo Ochsenfleisch,
ein altes Huhn

werden zusammen einen Nachmittag in
5 Liter Wasser (15 Grm. Kochsalz)
gekocht (fleissig abschäumen!).

In der letzten Stunde des Kochens wird noch ein kleiner Hecht zugesetzt. Nachts über wird die Suppe zum Erkalten gestellt.

Am Morgen schöpft man die Fettdecke ab, stürzt die Sulze aus und schreitet zur Klärung. Behufs dessen wird die Sulze langsam erwärmt und, nachdem sie flüssig geworden, 6 gepeitschte Eiweiss mit den zerdrückten Schalen dieser Eier zugesetzt. Während die Sulze gelinde fortkocht, wird öfters aufgezogen. Das Kochen dauert so lange, bis sich grössere Flocken Eiweiss ausfallen und der Stand der Sulze weinklar erscheint. Hierauf wird sie vom Feuer genommen und gewartet, bis sie sich vollständig geklärt hat. Nun wird filtrirt — durch eine vorher genässte, über einen umgestürzten Stuhl ausgespannte Serviette. Hat man ein schön klares Filtrat bekommen, so werden 20 Grm. Fleischextract zugegeben, die Sulze in Formen ausgegossen und zum Erkalten in den Speisekeller gestellt.

Dieses Recept passt mehr für Krankenhäuser; für einen einzelnen Kranken lasse man dasselbe höchstens zu einem Viertel machen, namentlich zur warmen Jahreszeit, wo das Gelée bald verdirbt. Es ist wohl ohne Weiteres klar, dass man zu diesem, wie zu jedem anderen Gelée auch die Einlagen brauchen kann, welche sub II. angegeben sind.

Wie alle einseitige Kost bald entleidet, so geht es auch mit diesem sonst so wohlschmeckenden Gelée. Man sinne also auf Abwechslungen. Hiezu eignet sich z. B. eine Mischung von Kalbsbratenjus mit diesem Gelée. Die Mischung kann natürlich nur gemacht werden, während beide flüssig d. h. warm sind. Dies Gericht schmeckt namentlich zu kaltem Geflügel vortrefflich.

II. Sulzen mit Einlagen.

Indem wir nun auf die Sulzen mit Einlagen zu sprechen kommen, wollen wir zum Voraus bemerken, dass wir diese Speisen für die elegantesten Fabrikate der Küche halten, für Delicatessen ersten Ranges. Im Uebrigen sind es lauter Dinge, welche nur ein geschicktes Küchenpersonal recht machen kann, die also in der „bürgerlichen“ Küche selten, in der „feinen“ Küche dagegen gewöhnlich vorkommen. Von den vielen hierher gehörigen Speisen können nur jene erwähnt werden, welche sich für den diätetischen Tisch eignen:

Eingesulztes Ochsenmaul ist die zuträglichste von den