

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

1. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

1. Abteilung.

Schleim.

1753. Kalbsknodenschleim. $\frac{1}{2}$ Kilogr. Kalbfleisch vom Kniestück, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Ochsenfleisch von der Muskel (Mus), reibe man, wenn nötig, mit einem trockenen Tuche ab, setze es mit 2 Liter kaltem*) Wasser zum Feuer, füge 75 Gr. Mailänderreis und 15 Gr. feine Ulmergerste bei, lasse den Schleim zugedeckt, ohne Salz und Suppenkräuter während 3 Stunden auf 8 Deziliter kaum bemerkbar einkochen, schütte ihn beim Urrichten durch ein Sieb und füge dann, wenn es dem Kranken erlaubt ist, ganz wenig Salz bei.

Zu Gerstenschleim nehme man Wasser und Fleisch wie oben, 75 Gr. feine Ulmergerste, koche den Schleim während 3 Stunden zu 8 Deciliter ein, passiere und salze ihn ganz leise.

Will man diesen Schleim mit Haferkernen kochen, so nehme man statt Reis und Gerste 90 Gr. gewaschene Haferkernen und koche den Schleim während 3 Stunden wie oben.

Von Grünkernen (grünen unreifen Weizenkernen) Schleim zu bereiten, der den meisten Kranken stets willkommen ist, verfähre man wie bei Haferkernen, nur nehme man 125 Gr. Kernen, weiche sie vorerst über Nacht in laues Wasser ein, und koche den Schleim in demselben Wasser, worin er eingeweicht worden ist, nebst obigem Fleisch und 2 Liter Wasser sehr langsam 3 bis 4 Stunden, seigt ihn von den Körnern ab und salzt ihn sehr wenig.

Mit Hafergrütze verfähre man wie oben, indem man statt Reis oder Gerste 75 Gr. Hafergrütze zu dem Fleisch einlegt und nach 3 Stunden passiert, damit der Kranke keine Körner bekommt; einige Körnchen Salz werden erst beigefügt, wenn der Schleim angerichtet ist.

Soll der Schleim von geschälten Haferkernen bereitet werden, so nehme man 90 Gr. Kernen und verfähre im übrigen wie oben.

1753a. Schnell zu bereitender Krankenschleim mit Haferflocken. $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Kilogr. mageres Rindfleisch, Mus,

*) Bei Kranken- und Kräftsuppen soll das Fleisch in kaltem Wasser beigefetzt werden, damit das in dem Fleisch enthaltene Eiweiß möglichst herausgezogen und die Suppe, oft die einzige erlaubte Nahrung des Kranken, so kräftig und nahrhaft als möglich werde.

wird durch die Fleischhackmaschine genommen und mit 100 Gr. Haferflocken und 1 Liter kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, während einer Stunde gekocht, wenn erlaubt leicht gesalzen und durchpassiert.

1754. Schleim mit Huhn. Zu 8 Deciliter Schleim nehme man 1 altes Huhn, schneide demselben mit einem scharfen Messer die Luftröhre durch oder den Kopf ab und reinige es nach Nr. 764, schneide es zu kleinen Stücken, hacke die Knochen fein und setze es mit 3 Liter kaltem Wasser aufs Feuer, füge, wie bei Kalbsknochen-schleim Reis, Gerste, Haferkerne oder Hafergrütze, nach Belieben auch Grünkernen bei und koche den Schleim während 4 Stunden, schütte ihn durch ein Tuch und winde es gut aus. Einige Körnchen Salz darf man erst beifügen, wenn es dem Kranken erlaubt und der Schleim angerichtet ist. Soll der Schleim noch kräftiger sein, so nehme man unter einen Teller voll nicht zu heißen Schleim noch etwas kräftigen Bratenjus.

1755. Schleim mit Knochen. Reis-, Gersten-, Hafer- kern-, Grünkern- und Hafergrütze-schleim kann auch ohne Fleisch oder Huhn aus Kalbs- und Rindsknochen hergestellt werden; man sehe aber darauf, daß man nicht Mark- oder Rippenknochen, sondern kleinzer Schlagene Krausknochen bekommt, welche allein Kraft abgeben. Von Knochen bereiteter Schleim darf nie anders als durch ein feines Sieb geseiht werden, nicht nur der Körner, sondern auch der Knochensplitter wegen.

1756. Klare Hühnerbrühe mit Suppeneinlage. Zu 1 Liter Brühe nehme man ein fleischiges, altes Huhn, reinige und hacke oder schneide es in kleine Stücke, setze es mit 3 Liter kaltem Wasser, einer Rotgelbrühe und etwas Petersilie aufs Feuer und koche es 4 Stunden. Hierauf schütte man die Brühe, welche 2 Suppen geben soll, durch ein Tuch- oder Saucensieb, entfette sie und nehme die Hälfte davon in eine andere Pfanne, füge das nötige Salz bei, rühre nach Belieben 1 Eßlöffel voll Gries oder mit kaltem Wasser oder Milch angerührtes Hafer-, Gersten- oder Grünkernmehl hinein und koche es während $\frac{1}{2}$ Stunde langsam.

2. Abteilung.

Fleisch- und Kraftbrühen.

1757. Gewöhnliche Fleischbrühe. Man bereite diese nach Nr. 126, nur setze man das Fleisch mit kaltem*) Wasser zu, lasse

*) Siehe Anmerkung auf Seite 561.