Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

2. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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 Kalbsknodenschleim 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-, Haferkern-, Grünkern- und Hafergrützschleim kann auch ohne Fleisch oder Huhn aus Kalbs- und Rindsknochen hergestellt werden; man sehe aber darauf, daß man nicht Mark- oder Rippenknochen, sondern kleinzerschlagene 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 Rotgelbrübe 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 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.

jegliches Gewürz und Suppenkraut, auch die Wurzeln, weg und nehme bloß die zugewogenen Knochen zum Mitkochen.

1758. **Schnell zu bereitende Fleischbrühe.** Siehe Nr. 129; Bouillongarnitur, Suppenkräuter und Gewürz lasse man weg und salze nur sehr wenig.

1759. **Hühnerbrühe.** Ein altes Huhn reinige man nach Nr. 764, schneide es in kleine Stücke und hacke die Knochen fein. Alsdann setze man es ohne Salz mit 3 Liter kaltem*) Wasser bei, lasse es zugedeckt während 4 Stunden kaum bemerkbar (sehr langsam) zu 8 Deciliter einkochen, seihe die Brühe durch ein Tuch und winde dessen Inhalt, wenn alles durchgeflossen, noch gut aus. Ist dem Kranken ein wenig Salz erlaubt, so füge man einige Körnchen bei.

1760. **Kalbsknodenbrühe zur Stärkung für Kranke oder Rekonvalescenten.** 1/2 Kilogr. fleischiger Kalbsknoden (Kniestück), 1 Rotgelbrübe, 1 Schwarzwurzel. — Kalbsknoden wird mit 2 Liter kaltem*) Wasser übergesetzt, beim Kochen Rotgelbrübe und Schwarzwurzel beigefügt und während 2 Stunden auf 4—8 Deciliter langsam zugedeckt eingekocht. Darf sie Salz enthalten, so wird es erst beim Anrichten hinzugethan, wenn sie passiert ist. Wenn es dem Kranken nicht erlaubt ist, so lasse man Rotgelbrübe und Schwarzwurzel weg.

1761. **Fröschenbrühe.** Man nehme 8 Deciliter frischgekochte ungesalzene erkaltete*) Fleischbrühe, welche man nach Nr. 1757 ohne Gewürz und Garnitur gekocht hat, lege 12 bis 16 Paar feingehackte Fröschenschenkel hinein und koche sie zugedeckt unter jeweiligem Rühren während einer Stunde langsam bis auf 4 Deciliter ein, passiere sie durch ein Tuch und winde das darin Zurückgebliebene noch gut aus. Rotgelbrübe und Körbelkraut darf man der Brühe bloß beifügen, wenn es dem Kranken erlaubt ist. Auch kommt erst dann sehr wenig Salz hinein, wenn die Brühe durchgeseiht ist.

1762. **Schneckenbrühe.** Zu 8 Deciliter Brühe nimmt man 10 bis 12 große rote Schnecken, reinigt und spült sie rasch in lauem Wasser, hackt sie fein, setzt sie in 3 Liter kaltem*) Wasser zum Feuer und kocht sie während 4 1/2 Stunden langsam zugedeckt bis auf das vorgeschriebene Quantum ein, seiht sie durch ein Tuch und windet das darin Zurückgebliebene noch gut aus. Nach Belieben kann eine Schwarzwurzel und 1 Rotgelbrübe in der Brühe mitgekocht werden; der durchgeseihten Brühe fügt man sehr wenig Salz bei, wenn solches erlaubt ist.

*) Siehe Anmerkung auf Seite 561.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1763. Fleischextrakt (Justabletten). Siehe die Zubereitung Nr. 31 und 31a.

1764. Natürlicher Fleischextrakt (ausgekochter Fleischsaft). Man schneide ½ Kilogr. rohes, saftiges Ochsenfleisch in kleine Würfelchen, indem man das Fett davon absondert, fülle es nebst 2 Deciliter kaltem*) Wasser in ein Glas, welches man erst mit einem Tüchlein und dann mit Blase überbindet, wickle es unten an den Seiten herum mit Heu, setze es in einer Kasserole, in welche man so viel kaltes Wasser gießt bis es die halbe Höhe des Glases erreicht hat, auf das Feuer, lasse so den Inhalt 2 Stunden kochen und dann alles zusammen vom Feuer gestellt völlig erkalten. Hierauf schütte man das Fleisch samt dem Saft auf eine ausgespannte Serviette, winde dann das darin zurückgebliene Fleisch noch fest aus und gebe von diesem Saft dem Kranken nach Vorschrift.

1765. Ausgepreßter Saft von rohem Fleisch. 250 Gr. rohes Ochsenfleisch von einem saftigen Stück (Horücken, Huft oder Lummel) wird mittelst der Fleischpresse fest ausgepreßt, welches ungefähr 7 bis 10 Eßlöffel voll Saft ergibt. Von diesem Saft mische man dem Kranken, je nach Verordnung unter einen Schleim, eine Suppe oder Brühe, welche aber nicht heiß sein darf, damit der Eiweißstoff in demselben nicht gerinnt; auch mische man den Saft nicht unter solche Brühe, welche wieder aufgekocht wird, sonst hätte er auch seinen Zweck verloren. Fleischsaft wird jeden Tag frisch bereitet und kann nicht bis zum andern Tag aufbehalten werden.

1766. Eiweiß mit Wasser verrührt. Das Weiße von zwei frischen Eiern verrühre man mit 6 Deciliter lauwarmem Wasser (verhüte aber die Schaumbildung), stelle es kalt, und verwende es nach Vorschrift. Dieses wird solchen Kranken gereicht, welche sonst keine Nahrung ertragen.

3. Abteilung.

Suppen.

1767. Fleischbrühe mit Ei. In einer Tasse verklopfe man ein ganzes Ei, füge einen Eßlöffel voll kaltes Wasser bei und rühre die vorgeschriebene Fleisch- oder Hühnerbrühe langsam hinein, damit das Eiweiß darin nicht gerinne.

1768. Angebrühte Brotsuppe. Soll dieses die erste Suppe nach überstandener Krankheit sein, so bähe man zwei Schnitten von einem Wecken hellgelb und gieße vorgeschriebene heiße Fleisch- oder

*) Siehe Anmerkung auf Seite 561.