Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

3. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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.

Hühnerbrühe Nr. 1758, 1759, Fröschen- oder Schneckenbrühe Nr. 1761, 1762 darüber und füge nach Bedarf, sobald die Suppe nicht mehr sehr heiß ist, auch noch einen Eßlöffel voll ausgepreßten Fleischsaft bei. — Soll dieser Suppe auch ein Ei beigegeben werden, so verklopfe man ein solches besonders mit 1 Eßlöffel Wasser vermischt und rühre es unter die angerichtete Suppe.

1769. **Geröstete Brosamensuppe.** Zu 3 Deciliter Suppe nehme man 20 Gr. süße Butter und 20 bis 30 Gr. gehacktes Hausbrot. — Die Butter lasse man ein wenig weich werden und röste die Brosamen darin schön gelb auf nicht zu starkem Feuer, gieße 8 Deciliter Wasser daran und lasse die Suppe eine 1/2 Stunde sehr langsam bis auf 3 Deciliter einkochen, richte sie an und füge einige Körnchen Salz bei. Soll die Suppe mit einem Ei gegeben werden, so verklopfe man ein solches mit einem Eßlöffel voll kaltem Wasser und richte die Suppe, indem man fortwährend in dem Ei rührt, langsam darüber an, damit dasselbe in der Suppe nicht gerinne.

1770. **Suppe von gedörrtem Brot.** Zu 3 Deciliter Suppe schneide man 20 bis 30 Gr. Hausbrot in kleine Würfelchen und dörre sie Tags vorher bei schwacher Hitze so lange bis sie völlig hart aber nicht braun sind. Alsdann röste man 2 Stunden vor dem Gebrauch die Hälfte der Würfel in 30 Gr. süßer Butter auf schwachem Feuer schön gelb, füge die übrigen Würfel nebst einigen Körnchen Salz und 1 1/2 Liter Wasser bei, koche die Suppe zugedeckt langsam während 1 1/2 bis 1 3/4 Stunden bis auf 8 Deciliter ein.

Soll dieser Suppe 1 Ei beigefügt werden, so verrühre man ein solches mit 1 Löffel voll kaltem Wasser und füge es unter Rühren (damit das Eiweiß nicht gerinne) langsam dem Teil der Suppe bei, welchen man dem Kranken geben will.

1770a. **Reismehlsuppe** siehe Nr. 142.

1771. **Durchgetriebene Geflügelsuppe.** Man koche die Hälfte eines fleischigen, gut gereinigten jungen Hahnes oder Hühnchens in 1 1/2 Liter ungesalzener Fleischbrühe sehr weich, löse dann das Fleisch sauber von den Knochen, welch letztere man fein hackt und in der Brühe fortkochen läßt; das Fleisch dagegen, welches auch fein gehackt wird, treibe man mit ein wenig heißer Brühe durch ein Haar- oder Metallsieb. Alsdann passiere man die Brühe, in welcher man noch die Knochen völlig ausgekocht hat, fette sie ab und koche ein kleines Mehlteiglein von 20 bis 30 Gr. Mehl nach Nr. 100 unter beständigem Rühren während 5 Minuten darin, rühre das durchgetriebene Fleich mit derselben langsam zur gehörig gebundenen

Suppe an und reiche dem Kranken davon mit oder ohne gerösteten Brotwürfeln, je nach Verordnung. — Um diese Suppe zu wärmen, bringe man sie unter beständigem Rühren nicht zum, sondern nur an das Kochen, damit sie nicht gerinnt.

1772. **Durchgetriebene Kalbfleischsuppe.** Zu 8 Deciliter Suppe nehme man 250 Gr. saftiges Kalbfleisch vom Oberstück (ohne Knochen gewogen), koche es in 1½ Liter ungesalzener Fleischbrühe Nr. 1757 langsam und zugedeckt während 2½ Stunden sehr weich. Dann nehme man dasselbe heraus, passiere (seihe) und entfette die Brühe und stelle sie zu weiterm Gebrauch bei Seite. Das Fleisch dagegen hacke man fein und treibe es mit einem Löffel nebst etwas heißer Brühe durch ein Haar- oder Metallsieb, koche in der Brühe ein kleines Mehlteiglein von 15 Gr. Mehl auf und verfahre im weitern wie bei obiger Geflügelsuppe. Sollte die Suppe nicht mehr heiß genug sein, sobald das Durchgetriebene dabei ist, so lasse man sie auf dem Feuer unter beständigem Rühren bis nahe an das (aber nicht zum) Kochen kommen und richte sie dann mit oder ohne Eigelb, mit oder ohne gerösteten Brotwürfeln an.

1773. **Sagosuppe.** Neben dem ächten Sago kommt auch unechter (aus Kartoffeln fabrizierter) im Handel vor. Die kleinen Samenkörner (des echten Sago) werden erlesen, gewaschen und nach Nr. 150 je nach Verordnung, in ungewürzter und nur schwach gesalzener Fleisch- oder Kraftbrühe gekocht.

1773a. **Tapiokasuppe.** Man nehme von der verordneten Fleischbrühe, welche schwach gesalzen sein darf und koche die Suppe nach Nr. 152.

1774. **Eierkässuppe**, siehe Nr. 144, jedoch ohne Beifügung von Muskatnuß. (Für 1 Person nur 1 Ei.).

1775. **Griessuppe.** Mit beliebiger oben angegebener Fleisch- oder Kraftbrühe bereite man die Griessuppe nach Nr. 149.

1775a. **Feine Griessuppe**, siehe Nr. 149a, jedoch nur Grüns, wenn dasselbe erlaubt ist.

1776. **Einlauf-(Luft-)Suppe.** Zu 1 bis 2 Teller voll Suppe rühre man einen Kaffeelöffel voll Mehl mit einem verklopften Ei an. Dann koche man 4 Deciliter beliebige Fleisch- oder Kraftbrühe auf, rühre das Teiglein, sobald sie stark strudelt, hinein und richte die Suppe, sobald sie wieder kocht, an.

1777. **Suppe von Fleur d'avénaline.** Zu einem Teller voll Suppe rühre man einen Löffel voll von dem Hafermehl (welches man in Büchsen kauft) mit kaltem Wasser oder Milch zu

einem dünnflüssigen glatten (knollenfreien) Teiglein und rühre dieses durch ein Sieb in 5 Deciliter kochende, ungesalzene Fleisch- oder Kraftbrühe, lasse sie eine halbe Stunde langsam kochen und gebe sie dem Kranken nebst ein wenig Salz und je nach Verordnung mit oder ohne gerösteten Brotwürfeln.

1777a. **Gerstenmehlsuppe,** siehe Nr. 153a, jedoch ohne Brotwürfel und nur mit Grünem, wenn dasselbe erlaubt ist.

1778. **Milchsuppe.** Zu einem Teller voll Suppe schneide man 30 Gr. sehr dünne Schnittchen Hausbrot, koche 3 Deciliter frische Milch auf nebst einem Körnchen Salz und gieße sie über die Schnitten, lasse die Suppe einige Minuten zugedeckt stehen und verwende sie alsdann.

4. Abteilung.

Gallerten.

1779. **Kalbfleischgallerte.** Zu 1/2 Kilogr. Gallerte koche man 2 Kalbsfüße (wenn dem Kranken so viel erlaubt ist), 1/2 Kilogr. Kalbfleisch, 1/2 Kilogr. Ochsenfleisch, von der Muskel (Mus) nebst 2 Deciliter Wein in 3 Liter Wasser langsam und zugedeckt während 4 Stunden. Nach einer Stunde kann ein ungesalzenes Kalbszünglein beigefügt und mitgekocht werden. Ist die Brühe zu 1 Liter eingekocht, so seihe man sie in eine Schüssel und lasse sie bis zum andern Tag stehen. Alsdann zerklopfe man in einer kleinen Schüssel 3 gewaschene Eier samt den Schalen, füge 2 Deciliter Wein nebst ein wenig Salz bei, presse auch den Saft einer halben Citrone dazu und entferne von der Brühe das Fett bis auf das kleinste Teilchen. Diese koche man auf, rühre die Läuterung hinein und gieße die Brühe, sobald sie kocht, durch eine (an den Füßen eines verkehrt gestellten Stuhles) aufgespannte Serviette, welcher eine Schüssel unterstellt ist. Das zuerst Durchfließende kommt gewöhnlich trübe; darum halte man für die ersten 3 Deciliter durchfließende Gallerte eine besondere kleine Schüssel unter, welche man, sobald man sieht, daß die Flüssigkeit völlig klar kommt, wieder in das Tuch zurück schüttet und dann ruhig durchfließen läßt. Ist die Gallerte alle durchgeflossen (in dem Tuch darf nicht gerührt werden um dieses zu beschleunigen), so gieße man sie über das geschälte Zünglein in eine Form oder Schüsselchen und lasse sie an einem kalten Ort fest werden.

1780. **Hühnergallerte.** Zu 1/2 Kilogr. Gallerte koche man ein gereinigtes und in kleine Stücke zerschnittenes oder gehacktes altes Huhn und 2 Kalbsfüße nebst 5 Deciliter Wein in 3 Liter Wasser zu 1 Liter Flüssigkeit ein. Alsdann passiere (seihe) man