Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

4. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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

die Brühe und stelle sie bis zum andern Tag kalt, worauf man dann das Fett vollständig abnimmt und auf das Feuer setzt. In einem Schüsselchen zerklopfe man zur Läuterung 3 Eier samt den Schalen, füge 2 Deciliter Wein und den Saft einer Citrone bei nebst etwas Salz, rühre dieses in die kochende trübe Gallerte, welche man, sobald sie kocht, wie oben durch eine aufgespannte Serviette fließen läßt, ohne daß in derselben im mindesten gerührt wird. Was nicht durchfließt kann nochmals aufgekocht und durch eine andere reine Serviette geseiht werden. Die durchgeflossene Gallerte gieße man als warm in eine Form, in welcher man sie im Keller erkalten und fest werden läßt, dann in warmes Wasser taucht und umstürzt.

1781. **Fröschenschenkelgallerte.** Zu 1/2 Kilogr. Gallerte nehme man 2 frische Kalbsfüße, 50 Paar gehackte Fröschenschenkel, 1/2 Kilogr. klein zerschnittenes Ochsenfleisch von der Muskel (Mus), koche dieses mit 3 Liter Wasser nebst 4 Deciliter Weißwein während 3 Stunden langsam und zugedeckt zu der Flüssigkeit von 1 Liter ein. Dann passiere man die Brühe durch ein Sieb und lasse sie bis zum andern Tag stehen, entfette sie alsdann, setze sie nebst einer Prise Salz auf das Feuer, rühre die Läuterung von 3 Eiern (samt der zerdrückten Schale), 2 Deciliter Weißwein und den Saft einer Citrone hinein und lasse sie wie die obigen durch die aufgespannte Serviette fließen, fülle sie noch als warm in eine Form zum Umstürzen oder einfach nur in eine Salatschüssel.

5. Abteilung.

Fleischspeisen.

1782. **Geschabtes Ochsenfleisch mit Cognac.** 125 Gr. rohes saftiges Ochsenfleisch (vom Lummel, Horücken oder von der Huft), schabe man mit dem Messer aus den Fasern, mische einen Löffel voll Cognac und, wenn es erlaubt ist, auch ein Körnchen Salz darunter und reiche dem Kranken davon nach Bedarf.

1782a. **Englisches Fleischpüree**, siehe Nr. 411, jedoch darf nur süße Butter und weder Citronensaft noch Pfeffer und nur ganz wenig Salz angewandt werden.

1783. **Rohes gehacktes Beefsteak.** 125 Gr. Ochsenfleisch vom Lummel befreie man von Haut und Fett, hacke es sehr fein nebst ganz wenig Salz und, wo es erlaubt ist, etwas Pfeffer, stoße das gehackte Fleisch zu einem Stück (Tranche) zusammen und lege nach Belieben ein im Wasser gebackenes Ei (Spiegelei, statt in Butter, in Wasser gebacken) darauf, von welchem ein wenig von

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg