Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

5. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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

dem Weißen sowie das Gelbe noch ganz flüssig sein soll. Statt das Fleisch zu hacken, nehme man es 2 Mal (was noch besser ist) durch die Hackmaschine.

1784. **Beefsteak.** Eine 250 Gr. schwere, zweifingersdicke Tranche ohne Haut und Fett, aus der Mitte des Lummels, klopfe man ein wenig, streue Salz darauf und brate sie in süßer Butter nach Nr. 393. Maître d'hôtel wird für Kranke weggelassen, sowie auch das Fett, in welchem das Beefsteak gebraten worden ist.

1785. **Sautiertes (schnellgebratenes) Ochsenfleisch.** 125 Gr. saftiges Ochsenfleisch vom abgehäuteten Lummel schneide man in kleine Würfel. Alsdann lasse man in einer verzinnten Pfanne 15 Gr. süße Butter flüssig werden, brate das Fleisch nebst einer Prise Salz 1 bis 2 Minuten darin, indem man es ein wenig wannt oder rührt und gebe es dem Kranken sogleich. Jedes Stückchen soll inwendig noch rot und sehr weich sein.

1786. **Sautiertes Fleisch, andere Art.** Man schneide ein saftreiches mürbes Stück in kleine papierdünne Blättchen und brate diese in ein wenig süßer Butter unter Rühren oder Wannen eine bis zwei Minuten, so daß die Stückchen noch ein wenig rot sind. Läßt man sie bloß einige Sekunden zu lange, so werden sie trocken und hart.

1787. **Roastbeef (gebratenes Ochsenfleisch, Rindsbraten).** Man salze und brate Nierstück, Schnäbeliriemen oder Horücken (Côte de bœuf) nach Nr. 375, lasse aber Gewürz und Wurzeln weg.

1788. **Gebratenes Ochsenfilet (Lummel).** 1/2 bis 1 Kilogr. Fleisch aus der Mitte eines Lummels (wo er am saftigsten ist) häute man ab und brate es ganz leicht geklopft nebst Salz in süßer Butter 1/2 Stunde, nach Nr. 379.

1789. **Kalbszüngli.** Kalbszüngli koche man während 3 Stunden nebst Salz eingerieben, in der siedenden Fleischbrühe oder im Schleim (siehe Nr. 456) sehr weich, ziehe ihm schnell die Haut ab und serviere es sogleich gut heiß. Ist dem Kranken Sauce erlaubt, so bereite man eine kleine Süßbuttersauce mit oder ohne Eigelb gebunden nach Nr. 251. Darf der Kranke kräftigere Speisen haben, so bereite man das Zünglein im Sud nach Nr. 456.

1790. **Kalbskopf.** Man koche ein Viertel von einem gebrühten Kalbskopf (von welchem man das Fleisch samt der Haut hart vom Schädelknochen wegschneidet) in siedender Fleischbrühe oder Gallerte während 3 bis 4 Stunden und reiche dem Kranken sogleich

davon so lange er gut heiß ist. Man kann wie oben eine kleine Süßbuttersauce dazu geben, wenn ihm solche erlaubt ist, oder heißen Jus darüber gießen. Ist kräftigere Speise erlaubt, so koche man denselben nach Nr. 445.

1791. **Kalbsohren.** Ein Paar Kalbsohren bestelle man einen oder mehrere Tage vorher und koche sie mit Salz eingerieben wie Kopf in siedender Fleischbrühe, Gallerte oder in Schleim 3 Stunden, gebe sie mit oder ohne Sauce. Ist kräftigere Speise erlaubt, bereite man sie nach Nr. 452.

1792. **Kalbsfüße.** Der Kalbsfuß wird von dem großen Knochen befreit und nach Belieben in 2 Teile gespalten, in Fleischbrühe, Gallerte oder Schleim nebst Salz gekocht und gut heiß am besten von allen Knöchlein gesäubert, mit oder ohne Sauce oder Bratenjus gegeben. Darf der Kranke kräftige Speise haben, so bereite man Kalbsfuß nach Nr. 512.

1793. **Kalbsbraten.** Man nehme vom Oberstück, Bug oder dem Filet (kleinen Lummel), brate das Fleisch nebst Salz in süßer Butter nach Nr 469, indem man Wurzeln und Gewürz wegläßt.

1794. **Kalbsbraten gehackt zu geben.** Ist dem Kranken verordnet gehackten Braten zu genießen, so sorge man dafür, daß er diesen warm bekommt. Zum voraus stelle man den Teller, auf welchem er gereicht werden soll, nebst einem andern (zum Decken) zur Wärme, sorge daß das Brett und das Hackmesser auch erwärmt ist, hacke ein Stück frisch gebratenes Kalbfleisch so schnell wie möglich fein, lege es auf den Teller und gieße etwas heißen (aber abgefetteten) Bratenjus darüber. Da zerdrücktes Fleisch dem gehackten vorzuziehen und dem Kranken zuträglicher ist, so benütze man die (vorher erwärmte) Hackmaschine.

1795. **Kalbskotelette naturelle.** Von einer Kalbskotelette schneide man die zähe Haut weg und brate sie mit Salz bestreut nach Nr. 490 in süßer Butter.

1796. **Panierte Kalbskotelette.** Man bereite die Kotelette geklopft und mit Salz bestreut nach Nr. 495 in süßer Butter.

1797. **Plättlifleisch.** Von 250 Gr. zu Tranchen geschnittenem Kalbfleich (vom Oberstück) bereite man Plättlifleisch nach Nr. 500 oder 501.

1798. **Gelbgekochtes Kalbfleisch** bereite man von der Leiste (mit oder ohne Wein) nebst Salz (ohne weiteres Gewürz) nach Nr. 507. Es darf jedoch nur gute süße Butter angewandt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1799. **Weißgekochtes Kalbfleisch.** Man nehme 250 Gr. zerschnittene Kalbsbrust, wo sie nicht fett ist (am besten von der Leiste), koche sie in siedender Fleischbrühe während 2 bis 2½ Stunden sehr weich, nehme dann die Stücke heraus und stelle sie zugedeckt zur Wärme. Unterdessen bereite man von 15 Gr. Mehl und ebensoviel süßer Butter eine kleine Süßbuttersauce, welche man mit der passierten Fleischbrühe anrührt, und sobald sie kocht über das noch heiße Fleisch gießt, und die Speise sogleich, ehe die Sauce eine Haut bekommt, dem Kranken reicht. Hat man ungesalzene Fleischbrühe, so werden die Fleischstücke zuerst leicht mit Salz eingerieben, ehe man sie kocht. Um nach Verordnung dies Fleisch kräftiger zu geben, so koche man es nach Nr. 508 oder 509.

1800. **Kalbsmilchner.** Kalbsmilchner bereite man ungespickt, nebst Salz und süßer Butter nach Nr. 539, lasse aber Gewürz und Wurzeln weg.

Will man Milchner nur abgekocht geben, so koche man ihn in siedender, gesalzener Fleischbrühe.

1800a. **Kalbshirn.** Das Hirn wird abgekocht wie bei Nr. 462 angegeben, nur wird anstatt Essig Citronensaft verwendet. Das abgekochte Hirn wird, je nach Erlaubnis, mit Bratenjus oder mit einer leichten Süßbuttersauce, der etwas Citronensaft beigemischt wird, serviert.

1801. **Geißköpfchen.** Geißköpfchen, welche bald nach Neujahr bis im Mai billig zu haben sind, reibe man mit einem reinen Tuche ab, koche sie 1½ bis 2 Stunden in der Fleischbrühe sehr weich und gebe sie heiß.

1802. **Gebratenes Geißviertel.** Man nehme ein Viertel von einem wohlgenährten reifen (größeren) Ziegenlamm mit weißem Fleisch und brate es mit Salz bestreut in süßer Butter wie in Nr. 654 angegeben.

6. Abteilung.

Geflügel, Fische, Fröschе.

1803. **Gebratener junger Hahn oder Huhn (Poulet de Bresse).** Ein junges, fleischiges Poulet de Bresse (das man vom Monat Februar an bis Juni am besten bekommt, wo das Geflügel sehr jung, saftig, zart und noch nicht fett ist) eignet sich am besten für Kranke und wird nach Nr. 765 bereitet. Will man aber ein solches vom Markt gekauftes verwenden, so schneide man demselben, um es zu töten, mit einem scharfen Messer den Kopf ab,