

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

6. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

1799. Weißgelochtes Kalbfleisch. Man nehme 250 Gr. zer schnittene 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 Süßbutter sauce, 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 Süßbutter sauce, 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. Abtheilung.

Geflügel, Fische, Frösche.

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,

rupfe es (ohne es zu brühen), reinige und dressiere es wie beim Geflügel angegeben ist und brate es nach obiger Angabe. Man gibt gebratenes Geflügel entweder warm oder kalt.

1804. Gebratenes junges Huhn gehackt zu geben.

Wenn dem Kranken verordnet ist, gebratenes Huhn gehackt zu genießen, so schneide man Brust- oder Schenkelteil vom frisch gebratenen Huhn ab, löse schnell die Knöchlein aus und verfare im übrigen wie beim gehackten Kalbfleisch angegeben ist (siehe Nr. 1794).

1805. **Gebratene Taube** brate man gespickt oder ungespickt nach Nr. 799. Man reiche sie aber keinem Kranken, dem sie nicht erlaubt oder verordnet ist, da das Fleisch der Taube hitziger ist als das des Hahnes.

1806. **Forelle.** Man schneide die getötete Forelle von der untersten hintern Flosse bis zum Kopf auf, nehme und wasche sie aus, lege sie in so viel kochenden Weißwein nebst reichlich Salz (und wenn man will auch Fleischbrühe), daß derselbe über dieselbe zusammengeht; lasse einen Wall darüber kochen und stelle sie im Sud zugedeckt bei Seite. Nach 10 Minuten richte man den Fisch an und reiche ihn dem Kranken.

1807. **Sol.** Sol wird nach Nr. 901 gereinigt, mit Butter bestreut, in kochenden Weißwein nebst Fleischbrühe gelegt und so lange gelassen bis er Risse bekommt (2 bis 3 Minuten), alsdann läßt man ihn noch 5 bis 8 Minuten im Sud (welchen man vom Feuer genommen) liegen und gibt ihn heiß.

1808. **Fröschenschenkel.** Von den Fröschenschenkeln werden die Füße weggeschnitten (die sich oft noch an denselben befinden), erstere gewaschen, auf einem Tuch getrocknet und gesalzen. 10 Minuten vor dem Gebrauche thue man sie nebst einem Stückchen süßer Butter in eine flache Pfanne, wanne sie von Zeit zu Zeit untereinander, bis das Fleisch weich ist und sich von den Knöchlein löst.

7. Abteilung.

Gemüse.

1809. **Schwarzwurzeln** werden geschabt und in Wasser nebst Citronensaft gelegt, damit sie schön weiß bleiben. Alsdann kochte man sie in reichlich siedendem Wasser nebst Milch und Salz bis sie sehr weich sind; dann zieht man sie heraus auf einen Teller, gießt ein wenig frischen abgefetteten Bratenjus darüber und legt, wenn es erlaubt ist, ein Stückchen süße Butter darauf.